

La Cantina si veste di... Rosè

Serata di Degustazione - Martedì 3 Maggio 2016

Degustazione con Buffet a orario continuato dalle 18:00 alle 21:30

Costaripa Rosè, inimitabile e unico.

I Rosè Costaripa sono un antidoto alla banalità e alla complicazione della quotidianità. Sono vini che si esprimono nell'eleganza e nell'anticonformismo. Sono vini dai profumi esotici e dai sapori suadenti, setosi e di gran garbo, con persistenza alla sapidità rara.



RosaMara



Molmenti



Brut Rosé



Grande Annata Rosè

Con l'innovativa formula della **tessera per calici** potrai **degustare** tutte le **4 etichette proposte**

All'evento sarà presente **Mattia Vezzola**

Proprietario dell'azienda Costaripa e più volte eletto come **"Miglior Enologo dell'Anno"** da varie associazioni di Sommelier e Riviste di settore.

L'esperienza, la passione e la filosofia di un uomo possono rompere pregiudizi radicati nel tempo, così Mattia Vezzola ha reinterpretato il profilo sensoriale del vino più nobile e rappresentativo del Lago di Garda, il Chiaretto del Garda, rendendolo unico e contemporaneo.

E' la passione per questo lavoro, che ha fatto sì che l'esperienza professionale di Mattia Vezzola raggiungesse obiettivi e riconoscimenti che lo hanno reso uno dei punti di riferimento nel panorama enologico mondiale.

Prezzi:

Al calice: RosaMara 6,00 € - Molmenti 7,00 € - Brut Rosé 8,00 € - Grande Annata Rosè 10,00 €

Tessera personale 4 calici: 27,00 € (RosaMara, Molmenti, Brut Rosé, Grande Annata Rosè)

Per tutta la serata ci sarà il nostro buffet continuato accompagnato da Mezza Forma di **Grana Padano D.O.P. Stravecchio Riserva invecchiato 24 mesi** di stagionatura prodotto dal Caseificio di Cremona n. 122 e Mezza Forma di **Grana Padano D.O.P. Morbido 14 mesi** di stagionatura prodotto dal Caseificio di Cremona n. 106.

Posti limitati su prenotazione.