

enolaboratorio

programma ottobre/dicembre 08/09

ottobre
15
ore 20,30

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Orizzontale dell'annata 2001

- Brunello di Montalcino **Case Basse Gianfranco Soldera Riserva**
- Brunello di Montalcino **Azienda Il Poggione Riserva**
- Brunello di Montalcino **Azienda Sesti**
- Brunello di Montalcino **vigna Schiena d'Asino Azienda Mastrojanni**

Posti limitati - euro 50

ottobre
29
ore 20,30

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Verticale dell'azienda Crociani, con Susanna Crociani

- Nobile di Montepulciano **riserva 2000**
- Nobile di Montepulciano **Riserva 2001**
- Nobile di Montepulciano **Riserva 2003**
- Nobile di Montepulciano **Riserva 2004**
- Nobile di Montepulciano **2005**

Posti limitati - euro 30

novembre
12
ore 20,30

LESSONA DOC

Verticale dell'azienda Sella, con Luca Furlotti

Lessona 2001, Lessona 2002, Lessona 2003, Lessona 2004

Posti limitati - euro 30

novembre
26
ore 20,30

CHIANTI CLASSICO DOCG

Verticale Chianti Classico Le Trame di Podere le Boncie
con Giovanna Morganti

Annate **1995, 1997, 2000, 2001, 2003.**

Posti limitati - euro 30

dicembre
10
ore 20,30

BAROLO DOCG

Verticale del Barolo vigna Gabutti otin fiorin Rupestris
di Teobaldo e Augusto Capellano

Annate **1998, 2000, 2001, 2004.**

Posti limitati - euro 45

*Per informazioni
e prenotazioni:*

enoteca divinoinvigna

Via Sigmund Freud 33/35

tel. 081/3722670

divinoinvigna@libero.it