

Sabato 19 febbraio 2011, ore 20,30

Serata Slow Food

abbinato con i vini della Tenuta La Chiusa

Linguine con Pomodorini, Acciughe e Capperi

Coniglio Ripieno e Verdure

Crostata con Marmellata dell'Elba

in abbinamento con i vini della

TENUTA LA CHIUSA

€20 soci Slow Food, €25 non-soci

per prenotare tel: 335 8393722 / 347 2741778

Mercoledì 23 febbraio, ore 20,30

AIS Delegazione Isola d'Elba organizza in collaborazione con l'Enoteca della Fortezza una serata di degustazione di **VINI SPAGNOLI**.

Spagna, la più estesa superficie vitata al mondo, terra di grandi tradizioni, mosaico di terroir e vitigni.....eppure così sconosciuta.

Partiremo insieme alla scoperta di alcune delle Denominazioni di Origine più significative, accompagnati sia da Bodegas storiche e tradizionaliste sia da altre più moderne e innovative. Unico comune denominatore i vitigni autoctoni....Buen Viaje!

Cava Reserva - Segura Viudas (Penedès)

"Abadia de San Campio" Albariño 2009 - Terras Gauda (Rias Baixas - Galizia)

Rioja Blanco 2009 - Baron de Ley

"Viña Tondonia" Rioja Blanco Reserva 1992 - López de Heredia

"Roda II" Rioja Tinto 2001- Bodegas Roda

"L'arbosar" Priorat 2004 - Dominik A. Huber

Costo della serata: €20 (al raggiungimento di 20 partecipanti)

EVENTO APERTO A TUTTI - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

3472366086 - 3393307313

Durante le serate, sarà possibile iscriversi all'associazione Slow Food con una tessera a progetto valida 12 mesi al costo di €25,00.

Enoteca della Fortezza, all'interno delle Fortezze Medicee, Portoferraio

Ingresso la sera in Via Scoscesa

www.enotecadellafortezza.com



Slow Food