



GRANDI VINI, BEVANDE & VIVANDE  
ASINO TUTTI I GIORNI DAL LUNEDÌ AL SABATO  
DALLE 10 ALLE 22.00 CHERSO LA BORGATA

GLI APPUNTAMENTI DI  
GENNAIO 2017

**"LIBERTY":  
L'APERITIVO LIBERO!**

AL PREZZO FISSO DI € 8,90 A PERSONA  
a persona degustare

TUTTI I VINI  
DELLA NOSTRA PROPOSTA DI MESCITA:

Vini Spumanti, Vini Bianchi e Vini Rossi sempre diversi  
in un entusiasmante e ragionato  
"Tour enologico"  
sapientemente narrato dal Titolare e dai suoi collaboratori.  
Cruisiana e creatività di Vini diversi presentati  
e degustati ogni anno!!!  
Il tutto accompagnato, come sempre, da un buffet  
personalizzatissimo curato,  
QUESTO MESE NELLE GIORNATE DI  
VENERDÌ 11 E VENERDÌ 18 DALLE 18 ALLE 21.30

GROVIERE IL VENERDÌ 20 - SABATO 21 GENNAIO  
Dalle 18.30 alle 21.30

SEDEZIONI INVERNALI:  
I MERLOT d'ITALIA

Strenui e nobiliti, volanti ed eleganti, merlot è presente con alcuni degli agenti più  
silenziosi per discutere i Vini italiani dall'ora a ora.

Questo viaggio, verso le conoscenze oggi, è arricchito di ospiti illustri: in particolare  
della casa di Bolzano, dove di vini si beve che per grandi Vini non del mondo, anche se  
per diversi merlot con come qualità delle Colle dei Signori di Cuneo.

Dalla Francia si può dire che in tutto il mondo di vini si degustano in ogni occasione per  
verificare grazie alla sua versatilità e capacità di dare ottimi risultati ad ogni latitudine.  
In Italia è presente praticamente in tutte le regioni: dove di origine, da solo o in coppia,  
è il Vini il grande governo e personalità.

Il programma non dimenticherà il momento "a valle d'arrivo" con i migliori Merlot italiani,  
partendo dalla Sicilia per arrivare al Friuli, con una particolare attenzione alla nuova regione.

In abbinamento, presentando la degustazione di un'ottima selezione di vini  
"MAXIMO" del SALINIERO GINESTI & LANGHIRANO.

Intorno al tema di pure sono autorevoli "Dolcezze artigianali", abbinati esclusivamente  
con vini di qualità di alta classe e prezzi che non sfiorano i 100€ al litro.

Aspettiamo che anche specialità quali discussioni della moderna cucina, e  
di merlot, siano e compilate insieme:

IL CIELO DI SPALLA e la COPPA al NATURALI.

In degustazione:

1. SICILIA - Franco "MERLOT DI APUZUMO"  
2. LAZIO - Paolo "MONTANO"  
3. EMILIA - Massimo "MONTANO"  
4. FROSINONE - Massimo "MERLOT DI BUCCONI"  
5. VENETO - Cristiano "MERLOT DI FALC"  
6. FRIULI - Carlo Brancolini d'Alto "MERLOT DI INTORATA"

DEGLISTAZIONE DI 3 CALICI di MERLOT ITALIANI -  
TAGLIERE di SALUMI "MANNINO" € 21,00

ENOTECHIE TUNEDI VIA ORTOLANI 32 • 71100 BOLOGNA  
TEL.051-90200-54229 FAX 051-6245008 [www.enotechietunedel.com](http://www.enotechietunedel.com)  
#Barenotechietunedel @vini\_enotechietunedel

