



VENERDI 1 MARZO 2013 20,30

L'AGLIANICO VITIGNO PRINCIPE IN CAMPANIA E BASILICATA

Assaggiamo e scopriamo Insieme ai Produttori, il Vino, il suo Territorio
delle zone principali e diverse di questo Vitigno

VILLA CASTIGLIONE presenta Il Cibo e La Cucina:

Flan di Cavolo Nero e Riccioli di Lardo
Selletta di Coniglio alla Cacciatora
Filetto di Manzo salvia e riduzione all'Aglianico
Biscotto Cioccolato, Marasche, Chantilly al Limone

LA VINOTECA al CHIANTI presenta I Vini e i Produttori:

"TERRA DI LAVORO " Roccamonfina igt 2007 Galardi – Sessa
Aurunca (CE)

TAURASI DOCG "VIGNA 5 QUERCE " 2004 Salvatore Molettieri –
Montemarano (AV)

"CENITO" Aglianico del Cilento doc 2004 Luigi Maffini –
Castellabbate (SA)

AGLIANICO DEL VULTURE DOC " TITOLO " 2008 Elena Fucci –
Barile (PZ)

costo delle CENA 45 EURO P.P.

SI CONSIGLIA o meglio OCCORRE PRENOTARE:

Villa Castiglione 055 2373684 Matteo Fabbri 333 2594898

info@villacastiglione.com Via di Colle Ramole, 20 50023 Loc. Impruneta
Firenze

E' possibile acquistare i vini della serata a un prezzo Promozionale