

Da una collaborazione di AIS TRENINO e AIS VENETO

Rendez-vous avec le Champagne

Tre appuntamenti esclusivi per approfondire
lo straordinario mondo di un vino unico.

La storia, il fascino e le emozioni del mito della "Belle Époque".

Un'occasione esclusiva per i partecipanti di approfondire il tema attraverso il racconto e le informazioni, confrontarsi con i vini delle Maison e dei Récoltant più prestigiosi e per scoprire alcuni straordinari produttori emergenti. Il tutto condotto con maestria da Mariano Francesconi, Presidente AIS Trentino e profondo conoscitore delle bollicine più famose del mondo. Chiuderà il ciclo di serate un incontro con la cucina di Marcantonio Sagramoso. Chef della Nazionale Italiana Cuochi e titolare del Ristorante "Le Cedrare" di Illasi (VR), proporrà un menù di pesce e selvaggina creato per l'occasione.

Venti gli Champagnes in degustazione selezionati personalmente da Mariano Francesconi:

- • *Paul Bara*
- • *Bollinger*
- • *C. Cazals*
- • *J. Charpentier*
- • *Dufour*
- • *Egly-Ouriet*
- • *Gatinois*

- • *Bonnet Gilmert*
- • *Krug*
- • *Lamiable*
- • *Lillbert*

- • *Moët et Chandon*
- • *Moutard*
- • *M. Noëlle Ledru*

- • *Philipponnat*
- • *Pol Roger*
- • *Ruinart*
- • *Salon*
- • *Jacques Selosse*

- **Date di svolgimento 16, 30 aprile e 7 maggio 2010.**

- **Modalità di iscrizione**

Il corso è riservato esclusivamente ai soci AIS del Veneto e del Trentino in regola con il pagamento della quota associativa per l'anno 2010.

Numero max. di ospiti: 40.

- **Sedi di iscrizione:** [Hotel Ristorante "Al Fiore"](#) a Peschiera del Garda (VR) tutti i martedì dalle 15.30 alle 23.00 dopo aver contattato il Delegato AIS di Verona Bruno Zilio al 348.59.36.436.

- [Palazzo Trautmannsdorf](#) – Via del Suffragio, 3 - Trento tutti i giovedì dalle 19.30 alle 21.00 dopo aver contattato la Segreteria A.I.S. Trentino al 348.14.86.308.

- **Sede del corso-** [Cantina Albino Armani](#) – Via Ceradello, 401 – 37200 Dolcè (VR)
- **Costo (3 incontri):** 280 € con acconto obbligatorio di 200 € da versare all'atto di iscrizione.
- **Programma del corso:** scaricabile [qui](#).
- **Informazioni:** info@aisverona.it.

Se non vedete correttamente questa mail fatte click [qui](#).