BOLLICINE DI MONTAGNA STELLATE

CON FERRARI TRENTO

Sede dell'Ufficio Turistico, in via per Promeghin, 4 SU PRENOTAZIONE T. 0465 734040

A CASA OSÈL

SABATO

1 NOVEMBRE

ore 10.30

DEGUSTAZIONE CALICI D'ECCELLENZA

La continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo hanno reso Ferrari la prima Casa italiana di bollicine Metodo Classico. Ogni bottiglia è un episodio unico.

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs
- · Ferrari Perlè Bianco
- · Ferrari Perlè Nero
- · Ferrari Riserva Lunelli

€ 40 a persona



ore 14 30

LO CHARDONNAY SECONDO LA FAMIGLIA LUNELLI

Valorizzare l'evoluzione che il tempo conferisce alle bollicine di montagna è da sempre uno dei talenti di Ferrari Trento. Questa degustazione di Trentodoc offre la possibilità di fare un tuffo nel passato attraverso la selezione tra le etichette più iconiche provenienti direttamente dall'Archivio di Famiglia

- Giulio Ferrari 2000 Edizione Limitata Recente sboccatura 2024
- Ferrari Perlè Magnum 2002
 Recente sboccatura 2023
- Ferrari Perlè Bianco Riserva 2009
 Edizione originale sboccatura 2018
- Ferrari Perlè Zero Cuvèe Zero 11
 Edizione originale sboccatura 2018
- Ferrari Riserva Lunelli Magnum 2005 Recente sboccatura 2024

La degustazione è abbinata ad un percorso di assaggi finger food realizzati al momento da Simone D'Angelo, chef del Ristorante "Il Soffio" a San Lorenzo Dorsino, in località Deggia.

€ 125 a persona