

Итальянские Красные Вина

ДЕГУСТАЦИЯ ИТАЛЬЯНСКИХ КРАСНЫХ ВИН

Вы всерьез увлеклись вином и хотите быть в курсе всех событий винного мира? Или Вы просто любите проводить тихие, уютные вечера в компании близких людей с бутылочкой вина? Тогда дегустация именно для Вас.

Как будет проходить дегустация:

В процессе дегустации Вы сможете отведать 4 вида настоящих итальянских вин и 3 вида оригинальных сыров.

Сомелье увлеченно поведает о том, как созревает вино, с какими продуктами сочетается и, конечно, поделится тайнами и легендами.

Путь к познанию вина пройдет через 3 фазы: «на глаз», «нос», «вкус».



Максимальное количество участников: от 15 до 50 человек (1 сомелье)

Длительность дегустации: до 1 часа.

Стоимость дегустации

от 420,00 грн.
(с НДС) на 1 человека и включает в себя:

1) Вино для дегустации на 1 персону:

Напитки и закуски на дегустацию		
Ассорти элитных сыров с медом и орехами (Дор Блю, Мааздам, Гауда)		60 гр
Barbaresco Nubiola, 2009, красное сухое		50 гр
Chiaromonte Nero d'Avola, красное сухое		50 гр
Chianti, Ruffino, красное сухое		50 гр
Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte, 2009, красное сухое		50 гр

2) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

- Работа сомелье (не менее 1 на группу от 15 до 50 человек) - 840 грн. (с НДС).

