



Invitation til Toscana vinaften med Barone Ricasoli.

Fredag d. 25. februar, 2011 kl 18:30 afholder Rudersdal Vin winemaker dinner med vinhuset Barone Ricasoli, Gaiole in Chianti, på Ristorante San Giorgio, Rosenborggade 7, 1130 K.

Kom og deltag i en pragtfuld aften sammen med andre vinelskere og oplev den gode stemning i kælderens hos køkkenchef Achille Melis, som til denne aften har kreeret en super 6-retters menu afstemt efter de pragtfulde Toscana vine. I løbet af aftenen vil Jesper fra Rudersdal Vin fortælle om vingården og de 7 vine, vi skal smage.

Specialpris for dette arrangement er kr 750,- p.p. og ved tilmelding af min. 4 gæster, giver vi 10% rabat.

Barone Ricasoli tilhører de ældste vingårde i Italien. Deres vine er flot repræsenteret i Gambero Rosso guiden med op til 3 glas og det er nogle af disse vine, vi skal smage. Faktisk har vingården i mere end 10 år opnået 3 glas i GR med deres topvin.

Bindende tilmelding på sales@rudersdalvin.dk tilrådes så tidligt som muligt, grundet begrænset antal pladser.

Med venlig hilsen

Jesper Clausen

www.rudersdalvin.dk

tlf 45660230

Morbidella croccante di baccalà.
Kliffiskeroquette.

Torricella 2009, Chardonnay, IGT

Gnocchetti sardi con ragù di germano reale.
Gnocchetti sardi pasta med gråand.

Chianti, Barone Ricasoli 2009, DOCG

Agnolotti morbidi di patate e caprino col suo burro leggero e crescione.
Ravioli med kartofler og caprino gedeost med eget smør samt brødkarse.

Brollo, Chianti Classico 2008, DOCG

Composizione di quaglia nel suo ristretto "tartufato".
Anretning af vagtler med koncentreret sauce og sort trøffel.

Rocca Guicciarda, Chianti Classico Riserva 2007, DOCG

Tagliata di angus grigliata con salsa ai porcini.
Angusfilet stegt på trækulsgriil og Karl Johan svampesauce.

Casalferro Merlot 2007, IGT
Castello di Brollo, Chianti Classico 2007, DOCG

Tortino di noci speziato con salsa spumosa agli agrumi.
Nøddekage med citruscreme.

Granello, vendemmia tardiva 2008, IGT