



Dégustation vins – Œnothèque Pentagrappolo

- ♥ **Mousseux Franciacorta*** Brut "Enrico Gatti, accompagné d'assortiments de *Crostini* (mousse de mortadelle et crème fraîche, tomates séchées et humus)
- ♥ **Aleatico di Gradoli** "Andrea Occhipinti"*** à déguster avec trois types de charcuteries
- ♥ **Barco Reale di Carmignano****** "tenute di Capezzana" marié avec trois types de fromages
- ♥ **Muscat d'Asti** "Fratelli Bera"***** suivi de pâtisseries *Roscioli* (un des plus réputés de la ville)
- ♥ Eau, Café inclus.

* **le meilleur mousseux d'Europe.** Provinces de Brescia et Bergame. **Cépages** : chardonnay, pinot noir et pinot blanc. **Arôme** : Fin et persistant, structuré et solide sur sa base sapide et acide, souple et équilibré

** **vin de la région Latium DOC vinifié en blanc.** Introduit par les étrusques, grâce aux grecs.
Arôme : Fruité, doux

*** **vin rouge Toscan,** cultivé sur la terre des Médicis au XVIe siècle. **Cépages** : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo. **Arôme** : sec, frais, harmonieux, plein

**** **vin blanc Piémontais DOCG.** **Arôme** : Doux, caractéristique au muscat, vif

Ambiance cosy et smart. Le week-end des concerts de jazz ou blues sont programmés.

Coût : 32€ par personne

Formule applicable qu'en accord avec Si Rome m'était contée.