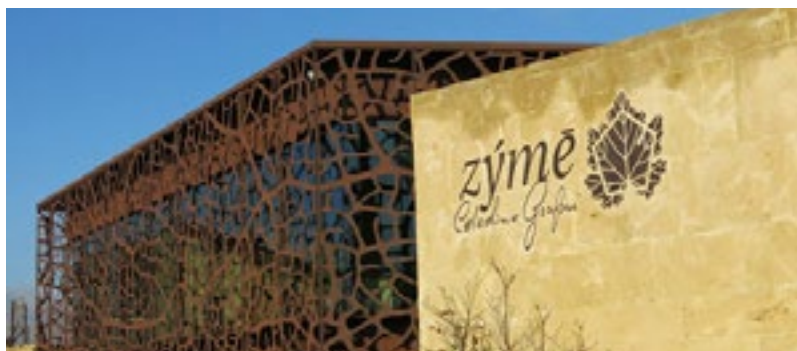


ARVINO
Luxury Wine Shops

Wednesday Night Tastings

AMARONE: ZÝMĚ VS QUINTARELLI

Lugano – Mercoledì 25 ottobre 2017



Amarone della Valpolicella
denominazione di origine controllata
classico

ottenuto da uve scelte
ed appassite secondo tradi
zionale, imbottigliato nell'azienda

Quintarelli Giuseppe
Corti di Nogara - Verona - Italy



Caratterizzato dal successo delle tante uve autoctone attraverso i due fiori all'occhiello nella creazione di Valpolicella e Amarone, vi faremo degustare i vini di **ZýmĚ & Quintarelli**, reputati due fari nella regione del Veneto.

Il rapporto tra queste due proprietà è molto interessante in realtà. Il fondatore di ZýmĚ, Celestino Gasparri, ha lavorato per molti anni accanto alla figura iconica della Valpolicella, Giuseppe Quintarelli – il nonno dell'Amarone – che succede anche di essere suo suocero.

Ad oggi Quintarelli è ancora un punto di riferimento classico mentre ZýmĚ, grazie all'esperienza di Celestino Gasparri, non solo racchiude i segreti della tradizione, ma è riuscito ad implementarne anche l'innovazione. Questi sono i fattori chiave per il successo delle loro Aziende che verseremo nei vostri bicchieri, mettendo alla luce passato e futuro!

THE WINE LIST

Kairos, ZýmĚ 2011

Amarone Classico della Valpolicella, ZýmĚ 2008

Valpolicella Classico Superiore, Quintarelli 2009

Amarone della Valpolicella, Quintarelli 2007

TICKET

CHF 85.00 IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

LOCATION

19:00h

ARVINO Luxury Wine Shop

Via Emilio Bossi 1, 6900 Lugano

Dress code: Casual

ADDITIONAL INFORMATION

I posti sono limitati a 12 persone. In caso di mancato raggiungimento della soglia minima di partecipanti, ARVI si riserva il diritto di annullare l'evento. Sarà data conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre il 18.10.2017. La quota di iscrizione non è rimborsabile. L'offerta è valida solo per le etichette menzionate mentre eventuali richieste, dovranno essere considerate a parte. Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per etichetta, ½ litro d'acqua per persona e una piccola selezione gastronomica.

WINE SHOP: arvino.lugano@arvi.ch - T. 091 924 94 88 / OFFICE: events@arvi.ch - T. 091 649 68 88