



Com. St. | 05.12 | **"D-Day" Da Giovanna Day**
Con preghiera di diffusione. **Grazie per l'attenzione.**

Per gli aggiornamenti si possono seguire gli account twitter @LucaMartiniSM @Enogastronomica e il tag #dagioviannaday.

Arrivano ad Arezzo i grandi del vino. Il 5 dicembre presso l'Osteria da Giovanna (loc. La Pace, Arezzo) si riuniranno alcuni fra i più importanti produttori di vino italiani, insieme ai colleghi francesi e ai protagonisti di piccole ma preziosissime produzioni eno-eroiche nostrane. L'occasione è il "D-Day - Da Giovanna Day", l'evento organizzato da Luca Martini, Miglior Sommelier d'Italia 2009 e patron della degustazione che propone 20 straordinarie etichette abbinata ad altrettante creazioni culinarie dell'eclettico Chef Carmelo Chiaramonte. La giornata è stata ideata per dare ai partecipanti - appassionati di vino a tutti i livelli - la gioia di godere di vini di comprovata grandezza, insieme allo stupore per il gusto straordinario di etichette meno conosciute ma di enorme piacevolezza.

L'evento (dalle ore 12.00 alle 18.00) prevede un percorso della durata minima di circa novanta minuti, attraverso i profumi e i sapori di tutte le etichette presenti, sposate sapientemente con un finger food realizzato per ciascun vino.

Testimoni di questo matrimonio di raro gusto i produttori dei vini, pronti a condividere con i presenti storie, amori e passioni che fanno da sfondo alle loro creazioni vinicole. Dai famosi Barolo e Brunello, passando per il Recioto e il Chianti Classico, il biodinamico francese e italiano, in bottiglie classiche e grandi formati, l'esperienza sarà un vero grand tour nel mondo enologico, e un'occasione davvero rara per dare al palato emozioni così intensamente piacevoli.

Si partecipa all'evento tramite prevendita o presentandosi direttamente in Osteria, i posti sono limitati.

Per maggiori info si può scaricare tutta la documentazione

da: http://www.dagiovianna.com/_PrAznd/PrAznd_Eventi_10012.pdf o contattare l'organizzazione al 333 7879899 e scrivere a vino@dagiovianna.com.

L'elenco dei vini selezionati:

Giuseppe Rinaldi - Cannubi San Lorenzo - 2007

Verticale di Santa Potenziana - Vinum Plenum - 2006 2007 2008 2009 - biodinamico

Fattoria di Monteverdine - Pergole Torte - Annata a sorpresa da Martino Manetti

Castello di Monsanto - Il Poggio - Annata a sorpresa da Laura Bianchi

Federico Staderini - Cuna - 2009 - biodinamico

Stefano Amerighi - Syrah - 2008 - biodinamico

Domaine Michal Clotaire - Saint Joseph - 2009 - biodinamico

Domaine Gauby - La Muntada e Coume Ginestre / Cotes Catalane - Annata a sorpresa dalla famiglia Gauby

Fattoi - Brunello di Montalcino - Selezione Luca Martini 2007 e Selezione Luca Martini 2006 Riserva

Clos Rougeard - Les Poyeaux - 2007 - biodinamico

Fattoria di Monteverdine - Pergole Torte - 1988 - Jeroboam

Franchetti - Il Franchetti - 2007 - Jeroboam

Quintarelli - Recioto - 1984 e 1981

Castello di Monsanto - Chianti Classico - 30 anni

Chi: Luca Martini, Sommelier d'Italia 2009, premio Solidus 2010, International Wine Consultant | Carmelo Chiaramonte Chef, autore di "A Tutto Tonno", pubblicista gastronomico, autore televisivo e cuciniere errante | I grandi produttori dei vini

Cosa: "D-Day" Da Giovanna Day | Degustazione di 20 grandi vini, in unione con Finger Food d'alta cucina

Quando: 05 dicembre 2011, dalle ore 12.00 alle 18.00

Dove: Osteria da Giovanna, Località La Pace, Via Anconetana 164 52100 Arezzo

Come: Dettagli in allegato

Perché: Grandi vini, dal Barolo al Brunello a molti altri, di grandi cantine e di mitiche annate, vini italiani e francesi, vini biodinamici di piccole produzioni conosciute pressoché solo da un élite di pochi eletti, vini in Jeroboam, tutti scelti dal Miglior Sommelier d'Italia 2009 Luca Martini, accompagnati dall'alta cucina in finger food dell'eclettico super chef Carmelo Chiaramonte.

Social: segui su Twitter con hashtag: #dagioviannaday

Grazie.