

Il Franciacorta alla conquista del Salento

LECCE – “Monte Rossa alla conquista del Salento” è il titolo della serata in programma venerdì 23 febbraio alle 19.30, presso il Grand Hotel Tiziano di Lecce, a cura di Aldo Specchia e Fabrizio Miccoli, degustatori ufficiali e relatori AIS.

L’iniziativa dell’Associazione Italiana Sommelier di Lecce – delegazione guidata da Amedeo Pasquino – è realizzata in collaborazione con l’azienda Monte Rossa di Bornato di Cazzago S. Martino (Brescia), e vedrà la presenza di Emanuele Rabotti, proprietario dell’azienda, e una degustazione di cinque etichette d’eccellenza: Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blancs, Franciacorta Coupé Brut Nature, Franciacorta Flamingo Rosé Brut, Franciacorta Salvadék Extra Brut 2011, Franciacorta Cabochon Brut 2012. Il wine-tasting si concluderà con l’abbinamento delle etichette protagoniste della serata alle eccellenze gastronomiche locali.

Per informazioni e prenotazioni: avvgiovannibruno1963@gmail.com o al 347.4847606.

Ripartono inoltre a grande richiesta le attività didattiche dell’Associazione Italiana Sommelier di Lecce. I corsi di qualificazione professionale di primo e terzo livello avranno inizio infatti martedì 20 marzo, sempre presso l’Hotel Tiziano. Previsti per entrambi i livelli la sessione serale 20.00-22.15 e quella pomeridiana 16.15-18.30. Per informazioni rivolgersi al sommelier Aldo Specchia, responsabile della didattica della Delegazione AIS Lecce (347.7326512 – aldo.specchia@alice.it).

