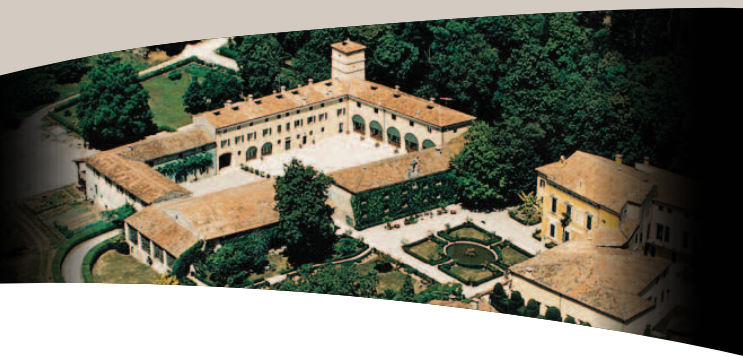




SEREGO ALIGHIERI



WINEMAKERS DINNER

MED SEREGO ALIGHIERI PÅ REINWALD'S RESTAURANT

Det italienske hus Serego Alighieri kan – som et af de absolut færreste – føre sine rødder tilbage i ubrudt linje via 20 generationer til 1353, hvor Pietro Alighieri, søn af den særdeles kendte italienske poet, Dante, købte huset...

– KOM OG MØD Carina Kurttila fra Serego Alighieri!

– hør mere af husets spændende historie og nyd en lækker menu, tilpasset et flot udvalg af vinene.

TORSDAG DEN 29. MARTS 2012 KL. 19.00

At fortælle historien om Serego Alighieri er også at fortælle et stykke af Italiens og specielt Venetos historie.

Huset Serego Alighieri kan nemlig – som et af de absolut færreste – føre sine rødder tilbage i ubrudt linje via 20 generationer til 1353, hvor Pietro Alighieri, søn af den særdeles kendte italienske poet, Dante, købte huset.

Huset råder idag over 130 ha jord, hvoraf de 35 ha er henlagt til vinmarker. Vinmarkerne, der hører blandt områdets bedste, er alle beliggende i en tragtformet dal, hvor de er opdelt i et væld af mindre terroirs, - alt efter jordbund, hældning og eksponering i forhold til solen.

Tidligere var ejendommen kendt som ultra traditionalist, kun overgået af Quintarelli og Bertani, men det er som om, at der i dag er blødet lidt op overfor de nye strømninger i distriktet. Vinen indeholder kun 15 til 16% alkohol. Der lagres ikke kun i botti men også i barriques. Lufttørringen foregår ved datastyring (som der er tradition for blandt modernisterne), hvorved man undgår angreb af botrytis.

Serego Alighieri har sammen med moderfirmaet Masi altid været på forkant med udviklingen i distriktet, og man var derfor blandt de første til, dels at aftappe enkeltmarks Amaroner, dels at benytte Ripasso-navnet, hvilket man i øvrigt sidenhen har fået patent på.

MENU

Syltet torsk med sprøde selleri, æble-vinaigre og rapsolie

2010 Possessioni Bianco

Karl Johan svampe i rød risotto med parmesan

2008 Poderi del Bello Ovale

Stegt and med hvide bønner, salvie, crispy Parma og bagte oliven

2009 Possessioni Rosso

2008 Valpolicella Anniversario

Grillstegt okse med Madagascar-peber og store rosiner i sauce jus

2005 Vaio Armaron Amarone Classico

Kaffe med sødt

Pris pr. person kr. 650,- for 4-retters menu med vine & kaffe med sødt.

TILMELDING · BETALING · ADRESSE:

TILMELDING OG BETALING PÅ: www.toftvin.dk · senest fredag den 23. marts 2012

SMAGNINGEN FINDER STED HOS: Reinwald's Restaurant · Farvergade 15 · 1463 København K · Tlf. 33 91 82 80



www.hjhansen-vin.dk