

FAMIGLIACECCHI

FIRENZE SPETTACOLO

FIRENZE SPETTACOLO – 9 SETTEMBRE 2019

a new way for wine tasting

FIRENZE
SPETTACOLO

God Save the Wine

THE WINE LOVERS COMMUNITY

Festival promosso da Firenze Spettacolo - Direzione artistica Andrea Gori - servizi PromoWine
Facebook God Save the Wine - www.godsavethewine.com

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2018 ORE 19,31

OBICÀ Mozzarella Bar

Palazzo Tornabuoni Firenze, Via de' Tornabuoni, 16 - 055 2773526

*La Vendemmia in Via Tornabuoni
con le prelibatezze della cucina di Obicà*

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK (Reims, F)
Champagne Rosé Sauvage
Champagne Essentiel Brut
Champagne Vintage 2012

FAMIGLIA CECCHI (Castellina in Chianti, SI e Maremma Toscana, GR)
Val delle Rose, Litorale, Vermentino, Maremma Toscana DOC 2018
Val delle Rose, Aurelio, Maremma Toscana DOC 2016
Villa Rosa, Ribaldoni, Chianti Classico DOCC 2016

BOLÈ (Faenza, FC)
Bolè Nove Bolle Romagna DOC Spumante

CANTINA DI SOAVE (Verona)
Valpolicella Superiore Ripasso DOC Rocca Sveva
Soave Classico Superiore DOCC Ciondola Rocca Sveva
Lessini Durello DOC Settecento33
Lessini Durello Riserva Metodo Classico DOC Settecento33

PODERNUOVO PALAZZONE (San Casciano dei Bagni, SI)
Therra 2013 Igt Toscana
Argirio Igt Toscana 2015 Cabernet Franc
NicoLeo Bianco IGT 2018

TOLAINI (Castelnuovo Berardenga, SI)
Vallenuova Chianti Classico DOCC 2017
Montebello 7 Chianti Classico Gran Selezione DOCC 2014
Al Passo IGT Toscana 2015 Sangiovese e Merlot
Valdisanti IGT Toscana 2014 Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Cabernet Franc
Picconero IGT Toscana 2011 Merlot cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
Picconero IGT Toscana 2014 Merlot cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

VILLA SALETTA (Palaia, PI)
Chianti DOCC 2015
Chiave di Saletta IGT Toscana 2015
Rosè IGT Toscana 2018
980 AD Igt Toscana 2015

POLIZIANO (Montepulciano)
"Ambrac del Poliziano" (Chardonnay e Sauvignon Blanc)
Vino Nobile di Montepulciano
"Le Caggiole"

PODERE CANAPACCIA Mussini Vini (Montalcino)
Brunello 2007 5 stelle
Ivan 2016
Brunello 2014

TERREDAGOLI (Laterina Pergine Valdarno - AR)
"TRIBUS" vino rosso Italia
"TRIBUS" vino bianco Italia
"TRIBUS" vino rosato Italia
Chianti DOCC 2018
Chianti Riserva DOCC 2015

LA LUPINELLA (Montespertoli, FI)
Lupinella Rossa Chianti DOCC 2017
Lupinella Rosa IGT Toscana 2018
Lupinella Bianco Toscano Trebbiano IGT 2018

ZORZETTIG (Cividale del Friuli - UD)
Malvasia Myo' Vigneti di Spessa Doc FCO 2016
Ribolla Gialla Doc FCO 2018
Pinot Nero Doc FCO 2017

IL CELLESE (Castellina in Chianti)
Chianti Classico 2016
Albino 2017 IGT Toscana Bianco da uve sangiovese
Pictus IGT Toscana 2015 Cabernet Merlot

VENTURINI BALDINI (Roncolo di Quattro Castella, RE)
Marchese Manodori Reggiano Lambrusco Frizzante DOP
Graniers Malvasia Colli di Scandiano e di Canossa DOP
Rubino del Cerro Reggiano Lambrusco Spumante DOP
VB Brut vino spumante bianco brut
VB Extrabrut Rosè

LIS NERIS (San Lorenzo Isontino GO)
Pinot Grigio Friuli Doc Isonzo 2018
Gris selezione Friuli DOC Isonzo 2017
Gris selezione Friuli DOC Isonzo 2009
Lis Friuli Doc Isonzo 2016 Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Confini IGT Venezia Giulia 2016
Gewürztraminer, Pinot Grigio, Riesling

BONAVENTURA MASCHIO (Gaiarine, TV)
Prime Uve Acquavite d'Uva
Prime Uve Acquavite d'Uva Nere
Barmaster Gin
Botran Reserva Blanca Rum
Botran Solera Rum

menù

Dal Nostro "Mozzarella Bar"
Ovoline di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Delicata e Affumicata
Bicchierini monoporzione con Stracciatella di Burrata e Coccoli Caldi
Trecce da 5 kg di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Pesto di Basilico o di Pomodoro
Secchi servito a vista
Zucchine alla Scapece
Un assaggio delle nostre specialità
Gaspacho Italiano con Pomodoro Biologico e Stracciatella di Burrata e crostini di pane
Caponata alla Siciliana
Polpettine di Salsiccia e Chianina con Pomodoro Piccante
Dalla Nostra cucina: Pizza & Pasta
Degustazione di Pizza Bufala DOP / Acciughe e Capperi / Verdure Grigliate
Mezzi paccheri con Pesto di Melanzane, pomodori secchi e stracciatella di Burrata
Caseracce con Cacio, Pepe e Peperone Crusco IGP
I Nostri Dolci
Torta Caprese
Bicchierini di Tiramisù Artigianale

ingresso 30 euro tutto compreso
INFO E PRENOTAZIONI: info@firenzespettacolo.it
riceverete conferma scritta - 055 212911
info Obicà 055 2773526