

PROMOWINE.IT – 11 SETTEMBRE 2019

La vendemmia in via Tornabuoni, God Save The Wine da Obicà



Obicà Firenze God Save The Wine

Torna **God Save The Wine**, il Festival itinerante del vino di qualità, promosso e prodotto da **Firenze Spettacolo**, **Promowine** e **Andrea Gori**, da **Obicà** con “La Vendemmia in Via Tornabuoni” il 26 settembre 2019.

God Save The wine

Giovedì 26 settembre 2019 da Obicà via Tornabuoni 16 Firenze Dalle ore 19,30 alle 23,30

VINI PROTAGONISTI

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 DOCG 2016

BOLE' Wine (Faenza, FC)

Bolé Nove Bolle Romagna DOC Spumante

CANTINA DI SOAVE (Verona)

Soave Classico Superiore “Ciondola” Rocca Sveva 2017

Valpolicella Ripasso Superiore Rocca Sveva 2014

Lessini Durello Doc Settecento33

Lessini Durello Doc Riserva Settecento33

VILLA SALETTA (Palaia, PI)

Chianti DOCG 2015

Chiave di Saletta IGT Toscana 2015

FAMIGLIACECCHI

Rosè IGt Toscana 2018

980 AD Igt Toscana 2015

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 DOCG 2017

Montebello 7 Chianti Classico Gran Selezione DOCG 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

POLIZIANO (Montepulciano)

Ambrae del Poliziano – Igt Toscana Bianco 2018

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016

Vino Nobile di Montepulciano DOCG “LE CAGGIOLE” 2016

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 DOCG 2018

Chianti Riserva DOCG 2015

LA LUPINELLA (Montespertoli, FI)

Lupinella Rossa Chianti DOCG 2017

Lupinella Rosa IGT Toscana 2018

Lupinella Bianco Toscano Trebbiano IGT 2018

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

ZORZETTIG (Cividale del Friuli – UD)

Malvasia Myo' Vigneti di Spessa Doc FCO 2017

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

FAMIGLIACECCHI

Pictus IGT Toscana 2015 Cabernet Merlot

CANTINA KALTERN Caldaro

Spumante Brut Nature 2013 Alto Adige DOC

Vial Pinot Bianco 2018 Alto Adige DOC

Quintessenz Kalterersee Classico Superiore 2018 DOC

www.kellereikaltern.com

BONAVENTURA MASCHIO (Gaiarine, TV)

Prime Uve Bianche

Prime Uve Nere

Barmaster Gin

Ron Botran Reserva Blanca

Ron Botran Solera

MENU'

Dal Nostro "Mozzarella Bar"

Ovoline di Mozzarella di Bufala Campana DOP Delicata e Affumicata

Bicchierini monoporzione con Stracciatella di Burrata e Coccoli Caldi

Treccione da 5 kg di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Pesto di Basilico o di Pomodori

Secchi servito a vista

Zucchine alla Scapece

Un assaggio delle nostre specialità

Gazpacho 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

Caserecce con Cacio, Pepe e Peperone Crusco IGP

I Nostri Dolci

Torta Caprese

Bicchierini di Tiramisù Artigianale

Con le prelibatezze della cucina di Obicà e tutte le degustazioni:

ingresso 30 euro tutto compreso

INFO E PRENOTAZIONI: info@firenzespettacolo.it – riceverete conferma scritta – 055 212911

info Obicà 055 2773526

Festival promosso da [Firenze Spettacolo](http://FirenzeSpettacolo)

Direzione artistica [Andrea Gori](http://AndreaGori)

servizi PromoWine

www.godsavethewine.com