

ta questo
spazio

Prenota questo spazio!

Prenota q
spazio

ANNO 6°

VENERDÌ, 20 LUGLIO 2018 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE

Prenota questo
spazio!

LA GAZZETTA DI VIAREGGIO

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

Prenota questo
spazio!

Prima	Cronaca	Politica	Cultura	Economia	Sport	Enogastronomia	Confcommercio	Ce n'è anche per Cecco a cena
Rubriche	interSvista	L'evento	Brevi	Massarosa	Camaiole	Pietrasanta	Forte dei Marmi	A. Versilia
Cinema	Lucca	Garfagnana	Massa e Carrara	Pistoia				Meteo

ensioni
L x 450px Hdimens
150px L x 4

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

ENOGASTRONOMIA

Litorale Tour protagonista in Versilia

venerdì, 20 luglio 2018, 23:30

Poter degustare un vino nel territorio dove questo nasce ha sempre un suo fascino. Ma quando un vino sa raccontare questo territorio può anche partire in viaggio alla conquista di palati attenti e curiosi. È il caso di Litorale di Famiglia Cecchi, un vermentino che nasce a Val delle Rose, la loro Azienda in Maremma. Andrea e Cesare Cecchi, per questa estate, hanno pensato di creare un evento itinerante, appunto "Litorale tour", un viaggio fra i locali cult della movida e del buon bere.



Litorale è un Vermentino al 95% profumato e intenso, compagno ideale di serate estive che interpreta perfettamente il territorio da cui proviene. Accanto a questo bianco, c'è a fargli compagnia quest'anno Litorale Rosato, un vino ottenuto al 100% da uve di Sangiovese leggermente pressate che si caratterizza per la sua naturale freschezza e tipicità varietale.

Una tappa di questo mese di luglio è stata in Versilia a Forte dei Marmi nel parco dell'elegante hotel Byron di Salvatore Madonna. Un ambiente elegante e friendly dove questi due vini di Famiglia Cecchi hanno accompagnato golosi e gustosi finger food proposti dallo chef Cristoforo Trapani, una stella Michelin.



SPREAD 0,95
COMPRARE CASA SARA
TUTTA UN'ALTRA MUSICA.
TAEQ 1,40%

ZONA & dèdico
Professionisti dalla parte
dei Professionisti
Visita il nostro sito www.zonamarket.it o il punto vendita più vicino a lei!

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

ALTRI ARTICOLI IN ENOGASTRONOMIA

martedì, 17 luglio 2018, 16:54

Da Ghigo arriva Amuerte, l'unico gin al mondo creato con le foglie di coca. Cucinare è raccontare delle storie. E' assaporare e immaginare luoghi lontani. E' condividere un viaggio. E il ristorante Ghigo dell'hotel Giulia di Lido di Camaiole ci porta in Perù per una sera, alla scoperta del "Amuerte", l'unico gin al mondo creato con le foglie di coca.

Supporters

RICERCA NEL SITO

Cerca

Vai

Prenota questo
spazio!dimensioni: Pixel
L 160 x H 120/250px