

mercoledì / Mittwoch 22.11.2017
18:00 bis 19:30 h / Ristorante Saverio's Florian

#VIVEREALLITALIANA

Aperitivo con degustazione specialità calabresi
Aperitiv mit Verkostung kalabresischer Spezialitäten

Magna Grecia Metodo Classico

Con Gennaro Convertini (Pres. Enoteca Regionale Casa dei Vini di Calabria)
Evento in italiano e tedesco / Event in italienischer und deutscher Sprache

Le bollicine al vino, oggi, non sono prerogativa esclusiva degli champagnes e dei Franciacorta. In Calabria ci ritroviamo ad assaggiare combinazioni del tutto nuove, in certi casi rivoluzionarie di nuovi spumanti. Si producono infatti originali vini perlato da Gaglioppo, Greco nero e Aglianico che diventano un'esperienza davvero nuova, unica e stimolante.

Der Perlwein von heute wird nicht nur als Champagner oder Franciacorta hergestellt. Auch in Kalabrien kann man neue, fast revolutionäre Perlwein-Kombinationen entdecken. Aus den Weinreben Gaglioppo, Greco nero und Aglianico werden sehr feine und prickelnde „Spumanti“ produziert. Magna Grecia Metodo Classico, eine sinnliche und neue Erfahrung.



mercoledì 22 novembre 2017 / Mittwoch 22. November 2017 18:00 bis 19:30 h
Ristorante Saverio's Florian, Kettenhofweg 59, Frankfurt am Main

Costi a persona / Preis pro Person: 7,00 Euro (si paga nel locale / im Lokal zu entrichten)

Prenotazione obbligatoria / Reservierung unbedingt erforderlich, max 80 Teilnehmer.
E-Mail an: francoforte.culturale@esteri.it

In collaborazione con / in Zusammenarbeit mit:
Enoteca Regionale Casa dei Vini di Calabria, ARMIG e.V., Ristorante Saverio's Florian e
ENIT Francoforte