

A novembre poker di eventi al Quartopiano Suite Restaurant a Rimini

Eventi - 08 novembre 2018 - 08:38



Dal Barolo allo Champagne, dal profumo del Natale al vino biodinamico. Poker di eventi al Quartopiano Suite Restaurant a Rimini nel mese di novembre, quattro serate per conoscere da vicino il meglio del nettare di Bacco nazionale e internazionale, e per un viaggio nei sapori all'insegna della tipicità unita alla ricerca del buongusto.

Si parte **mercoledì 14 novembre** alle ore 20.00 con una serata per “**Conoscere il Barolo**”. Condotta da uno dei massimi esperti, il wine writer Francesco Falcone, propone in degustazione 14 delle principali etichette che hanno reso celebri le Langhe in tutto il mondo.

Da un'eccellenza all'altra, **martedì 20 novembre** (ore 20.00) serata dedicata a una delle storiche firme dello Champagne: **Cristal**. Al centro della degustazione 4 annate (2006-2009), accompagnate da altre grandi cuvée presentate alla cieca. A condurre la serata ancora il wine writer Francesco Falcone.

Mercoledì 21 novembre lo chef Silver Succi propone un viaggio gastronomico dal profumo natalizio con “**Preview Christmas Night**”. Un'esperienza sensoriale allietata da una esclusiva anteprima nazionale: la presentazione del panettone del Maestro pasticciere **Roberto Rinaldini**.

Il carnet novembrino di eventi si chiude **mercoledì 28** con “**MaraMia! al Quarto**”: i vini di Tenuta biodinamica Mara di San Clemente accompagnano un menu appositamente studiato per la serata da parte di Silver Succi. **Info: 0541 393238**