

12 marzo 2002
PIATTI E VINI TOSCANI

Presso il ristorante "Pierino Penati" di Viganò Brianza, cena e degustazione a base di piatti e vini toscani. Abbiamo degustato ben 20 vini tra toscani d'assisi e Supertuscans:

1) NATURE	Metodo Classico Antinori
2) CERVARO 1999	Castello della Sala Antinori (Umbria)
3) PIAN DELLE VIGNE 1996	Brunello di Montalcino Antinori
4) SASSICAIA 1997	Tenuta di S. Guido
5) GUADO AL TASSO 1997	Antinori
6) WINE OBSESSION 1999	Villa Vignamaggio
7) MAZZEI 1995	Castello di Fonterutoli
8) SAN GIOVETO 1995	Badia a Coltibuono
9) FONTALLORO 1998	Fattorie di Felsina Berardenga
10) ASINONE 1997	Nobile di Montepulciano Poliziano
11) CABREO IL BORGO	Tenimenti Ruffino
12) VIGORELLO 1997	San Felice
13) SIEPI 1996	Castello di Fonterutoli
14) VIGNETO RANCIA 1997	Chianti Classico Riserva Fattorie di Felsina
15) TIGNANELLO 1998	Antinori
16) PARETO 1997	Tenuta di Nozzole
17) LUCE 1997	Frescobaldi/Mondavi
18) LEONE 1997	Carobbio
19) CA' DEL PAZZO 1994	Tenuta Caparzo
20) VIN SANTO 1994	Carobbio