



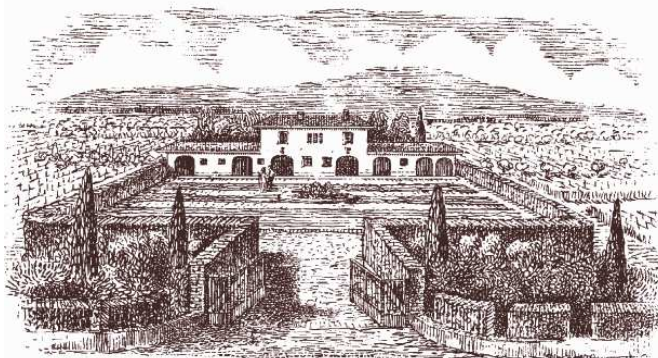
**Wine & Food
Made in Italy** ®



Ресторан "Le Restaurant"



CASALE DEL GIGLIO®
A Z I E N D A A G R I C O L A



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

Azienda Agricola Casale del Giglio
Regione Lazio
Mosca, 10 Dicembre 2013
Pranzo con menù Italiano
Ristorante "Le Restaurant"



Programma:

Hotel Pekin Ore 11.00

Intervista con Dmitry Fedotov, interprete Anna Glotova

Ore 13,30 Trasferimento per il Ristorante " Le Restaurant "

Москва, 2-я Звенигородская улица, д.13, стр. 1 м. ул.1905 год

Il menù, e i vini per la degustazione :

- Aperitivo: Satrico 2012

Finger Foods o fritti di verdure

Ostriche francesi, tagliata di pesce fresco

- Primo:

- Petit Manseng 2012

- Antinoo 2012

La gricia

- Secondo: Mater Matuta 2010

Costolette di agnello al forno con patate e verdure)

- Dolce: Aphrodisium

Crostata di albicocche fresche

Digestivo:

GRAPPE: SHIRAZ e PETIT VERDOT

Caffè

Дегустация вин хозяйства
Casale del Giglio
Москва, 10 декабря 2013
Ресторан “ Le Restaurant “

№	Название вина	Страна	Сорт винограда	%	Оценка
1	Casale del Giglio Satrico 2012 Lazio Bianco IGT	Италия	Шардоне - 40%, Совиньон блан - 40% и Треббиано Джалло - 20%	13,0	87
2	Casale del Giglio Petit Manseng 2012 Lazio IGT	Италия	Пти Мансен 100%	13,0	88
3	Casale del Giglio Antinoo 2011 Lazio IGT	Италия	Шардоне - 67%, Вионье - 33%	13,0	87
4	Casale del Giglio Mater Matuta 2010 Lazio Rosso IGT	Италия	Сира - 85% и Пти Вердо - 15%	13,5	92
5	Casale del Giglio Aphrodisium Vendemmia Tardiva Lazio IGT	Италия	Пти Мансен, Вионье, Греко, Фиано	12,0	88
6	Casale del Giglio Grappa di Shiraz	Италия		40,0	91
7	Casale del Giglio Grappa di Petit Verdot	Италия		40,0	92

Дегустацию провели:
Джорджио Валентино,
Дмитрий Федотов,

Wines and Food Made in Italy
Независимый винный клуб,

www.winepages.ru



Gli Invitati:

1. Nilova Larisa Sergeevna Director Bakhetle / Moscow, tel. +7(967) 0592800
2. Akulina Leysan Nazilovna Senior Goods Manager Bakhetle/ Moscow
3. Smorodin Andrey Petrovich Director Mamonovskoe tel. 79031366011
4. Zhukovka Plaza wine@zhukoffka.ru tel.79031366011
5. Makeeva Director Enoteka by Azbuka Vkusa
6. Krasilnikov Dmitry tel. +7(906)7850053 dkrasilnikov@azbukavkusa.ru
7. Belonin Viktor Continent partner di Oleg
8. Albert Matrioshka Catering tel. +7(903) 2821155
9. Chef Matrioshka Catering
10. Morozov Stas Continent partner di Oleg
11. Morozov Vlad Continent partner di Oleg
12. Oleg Boltaev Importatore e Vice Direttore Continent
13. Korobkova Larisa Vinnaya Karta editor
14. Ivanov Sergey Buro Restorannykh Iniziativ
15. Nariner Bagmalyan Asti Group
16. Elizabett partner di Narine Sirkha Group
17. Velikanova Svetlana Wine People school sommelier
18. Kovaleva Uliana Producer Zori Film
19. Fedotov Dmitry Independent Wine Club
20. Glotova Anna W & F Made In Italy ru
21. Valentino Giorgio W & F Made in Italy
22. Martina Valentino W & F Made in Italy
23. Grigoriadi Inna W & F Made in Italy ru
24. Alex Averin Food Jornal
25. Volkov Vlad Director Vinoterra
26. Santarelli Antonio Titolare Casale del Giglio

Eccellente il Ristorante francese, come eccellente il menù scelto appositamente da noi, ed accompagnato da vini perfetti.

Abbiamo avuto a tavola ospiti importanti.

Ottimo il lavoro fatto per il servizio fotografico e servizio video.

Ottimo il lavoro svolto quale coordinatore in sala, di Sergey Ivanov

Eccellente il lavoro di Dmitry Fedotov per la parte dei vini

Ottima Inna Grigoriadi, per il coordinamento dell'evento

Brava come sempre Anna Glotova quale interprete ufficiale

Grande è stata la mia soddisfazione finale, ricevuta dal Dott. Santarelli per il grande lavoro fatto dalla squadra di Wine & Food Made in Italy, per questa importante giornata.

Wine & Food Made in Italy

Джорджио Валентино

