

# ***1° Wine Tasting, 31 Ottobre 2014***

## ***Restaurante: Tito'S Bodeguita***

***Buenos días a todos, y así llegó !***

*Gracias a la disponibilidad de mi amigo Giorgio Geromella de Santa Ursula Tenerife y Estimada señora Antonina Giacobbe Director de Experiencia periódica Tenerife, Wine & Food Made in Italy Srl quiere presentar a la industria, la organización por primera vez de dos días de eventos en Tenerife Norte y Sur.*

*La fórmula será la cata de vinos encontrar la escala a utilizar, confío en un resultado interesante por la oportunidad de volver y gracias. disfrútala*

### **Escala:**

- 95-100 Classic:** un gran vino  
**90-94 Excepcional:** un vino de carácter y estilo superior  
**85-89 Verry buena:** un vino con cualidades especiales  
**80-84 Bueno:** un sólido, vino bien hecho

*Giorgio Valentino, Wine & Food Made in Italy S.r.l. - Trieste - Italia*

## **Entrè :**

*Degustación Aperitivo de Prosecco y espumoso*

### **Los Vinos:**

Prosecco DOC – Opera DOCG – Humar Brut – Ribolla Gialla Giulia

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
1	PROSECCO DOC	LA DELIZIA	11,00	
2	OPERA DOCG Met. Classico	CASALE DEL GIGLIO	12,50	
3	HUMAR BRUT	HUMAR	12,50	
4	RIBOLLA GIALLA GIULIA	GRUDINA	12,00	

## **Aperitivos:**

*Ensalada de pulpo con jengibre y vinagreta de naranja*

**Los Vinos:** Malvasia – Ribolla Gialla Spumante - Chardonnay - Viognier – Vitovska

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
5	MALVASIA	VRABEC	12,50	
6	RIBOLLA GIALLA SPUMANTE	LA DELIZA	11,50	
7	CHARDONNAY	STOKA	12,50	
8	VIOGNIER	CASALE DEL GIGLIO	13,00	
9	VITOVSKA	STOKA	12,50	

## Primer Curso:

### *Risotto negro con gambas y calamares*

Los Vinos: Pinot Bianco- Petit Verdot – Cabernet Frank - Pinot Nero – 12 Rose Rosé

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
10	PINOT BIANCO DOC	HUMAR	12,50	
11	PETIT VERDOT	CASALE DEL GIGLIO	13,00	
12	CABERNET FRANK DOC	RONCO SCAGNET	13,00	
13	PINOT NERO DOC	HUMAR	13,00	
14	CERASUOLO ROSE'	SPINELLI	13,00	
15	12 ROSE ROSE'	GRUDINA	13,00	

## Platos principales:

*Gambas al parmesano con calabacin*

*Filete de cherne a la plancha con verduras y papas arrugadas*

*Solomillo de res troceado con rucola y parmesano*

Los Vinos: Sauvignon - Rosè Fermo – Petit Manseng – Terrano – Madre Selva – Vignis Rossis

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
16	SAUVIGNON DOC	RONCO SCAGNET	12,50	
17	ROSE' FERMO	STOKA	12,50	
18	PETIT MANSENG	CASALE DEL GIGLIO	13,00	
19	TERRANO	VRABEC	13,00	
20	MADRE SELVA	CASALE DEL GIGLIO	13,00	
21	TOLOS MONTEPULCIANO	SPINELLI	13,50	
22	SCHIOPPETTINO DOC	RONCO SCAGNET	13,00	

## Dulce y cafès:

*Surtido de potres caseros y cafès*

Los Vinos:

Limoncello – Verduzzo – Grappa Friulana – Liquore di Terrano - Liquore di Cioccolato & Rum

Nº	VINO TIPO	EMPRESA	%	SCORE
23	LIMONCELLO	LIQUORIFICIO ITALIA	27,00	
24	VERDUZZO PASSITO DOC 2011	RONCO SCAGNET	13,00	
25	GRAPPA FRIULANA	LIQUORIFICIO ITALIA	40,00	
26	LIQUORE DI TERRANO	VRABEC	17,00	
27	LIQUORE DI CIOCCOLATO & RUM	LIQUORIFICIO ITALIA	17,00	