



**Associazione Italiana Sommelier
Delegazione di Lodi**



Mercoledì 7 marzo 2012 ore 20.30

Albergo Ristorante San Rocco
Via Cavour, 19
Sant'Angelo Lodigiano (LO)



Perlage, l'eccellenza del Metodo Classico firmato Ferrari Spumante

Una serata in collaborazione con l'enologo di casa **Ferrari**, il **Dott. Ruben Larentis**, che ci guiderà alla scoperta dell'originalità dei suoi prodotti di prestigio, di quel nettare limpido e profumato mosso da milioni di bollicine che rappresenta l'espressione di un continuo e diretto contatto tra uomo, terra e vigna.

Relatore della serata sarà il Sommelier **Guido Invernizzi**.

- Vini in degustazione**
-  Ferrari Perlé 2006
 -  Ferrari Perlé Rosé 2006
 -  Ferrari Perlé Nero 2005
 -  Ferrari Riserva Lunelli 2004
 -  Giulio Ferrari 2001

Piatto in abbinamento e gran sorpresa finale del Dott. Ruben Larentis

Prezzo a persona € 40,00

I posti disponibili sono limitati e per motivi organizzativi chiedo cortesemente di confermare la Vs. partecipazione al più presto ai recapiti elencati.

" Libiam ne lieti calici / che la bellezza infiora / e la fuggevol ora / s'inebri a voluttà. "
G. Verdi (La Traviata)

Il Delegato A.I.S. Lodi
Carlo Milani