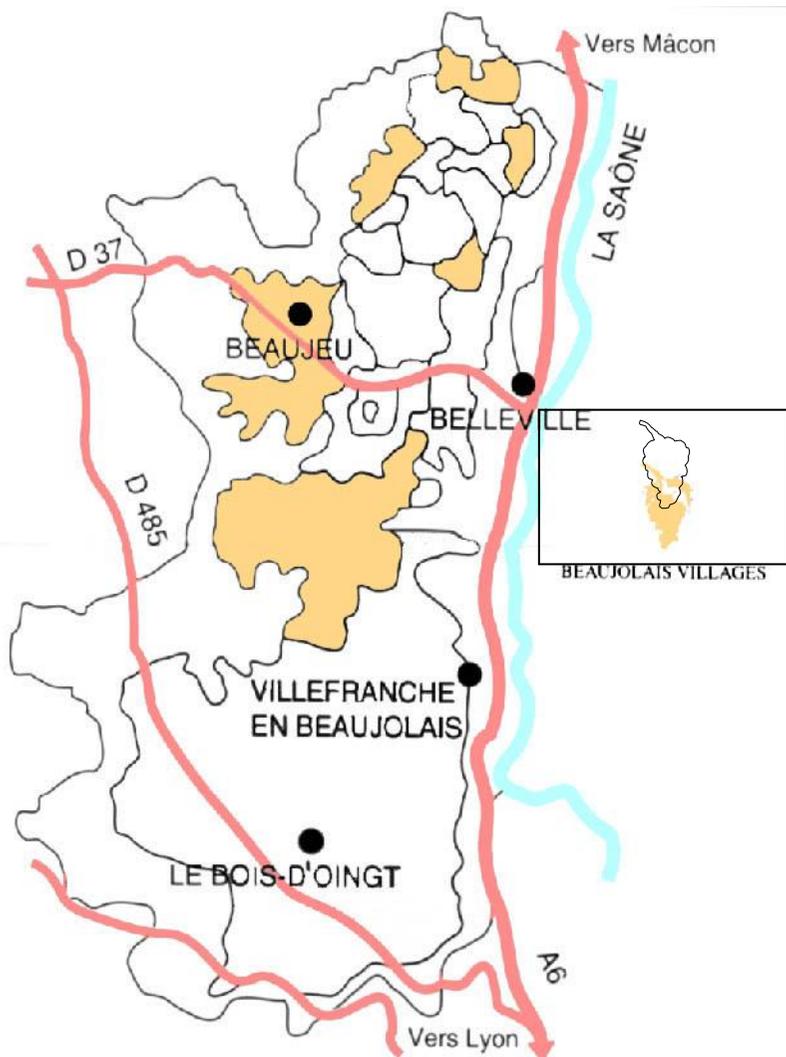


Organizzato da:  
La Gastronomia Risetti di Cantello  
Tel. 0332.417450  
Il Salumaio di S.Ambrogio di Campiglio A.  
Tel. 0332.227551



BEAUJOLAIS  
*Nouveau*

Arrivage Primeur

*Paul Beaudet*

## MENU'

Stuzzichini salati assortiti

Risotto

Con

Verza e castagne

Beaujolais Villages nouveau

Diverse scelte

Servite in degustazione

Al bicchiere

Potete anche acquistare le bottiglie

Durante la serata per continuare

a gustare il beaujolais nouveau

anche a casa vostra.... !!!

*Paul Beaudet*

*Paul Beaudet*

## **SCHEDA TECNICA**

### ***Denominazione:***

Beaujolais – Villages A.O.C.

### ***Particolarità:***

Primo vino A.O.C. dell'anno, liberato il terzo giovedì di novembre.

### ***Situazione:***

Su una striscia di terra al centro della regione del Beaujolais, dalla città di Villefranche-sur-Saone verso ovest in direzione della vecchia capitale Beaujeu, e risalendo verso il nord della regione lungo il fianco della montagna.

### ***Vitigno:***

Gamay nero a succo bianco.

### ***Terreno:***

Argilloso-calcareo su fondo granitico.

### ***Vinificazione:***

Vinificazione Beaujolaise (macerazione semi-carbonica). Cantina molto breve di 5-6 giorni al fine di liberare il massimo degli aromi primari legando struttura ed eleganza.

### ***Degustazione:***

colore rosso ciliegia, gusto di frutti rossi scuri (ciliegia, cassis, mora); forte intensità aromatica; bocca soffice e vellutata.

### ***Suggerimenti:***

in tutta la sua freschezza si degusta meglio a 10°-12° C. Può accompagnare pasti leggeri o si beve da solo.

### ***Invecchiamento:***

dà il meglio di sé entro la fine dell'anno, ma mantiene le sue caratteristiche per tutto l'anno seguente.