

PROGRAMMA LUXURY CHEESE LAB

20/21/22 ottobre

Palazzo Terzi – Città Alta

Degustazioni dei formaggi più rari e preziosi in collaborazione con il Ristorante Da Vittorio, 3 stelle Michelin.

Costo laboratorio a persona euro 50 - max 25 pers

Venerdì 20 ottobre

ore 15.30 **Formaggi più rari e costosi del mondo** - *sold out*

In degustazione:

Pule – Serbia, **Cashel Blue** – Irlanda, **Callu de Cabrettu** – Sardegna, **Conciato Romano 2 anni** – Campania, **Bonde de Gâtine** – Gâtine du Poitou, **Old Ford** – Regno Unito, **Matuscin** – Capra Orobica – Lombardia, **Caciocavallo Podolico Vetus** – Campania, **Storico Ribelle 10 anni** – Lombardia, **Branzi Selezione Esclusiva O.B.** – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Prestige – Cà del Bosco – Spumante, **Gewurztraminer S. Valentin** – S.Michele Appiano – Bianco, **Masi Costasera** – Masi – Rosso, **Sauternes** – Chateau Callou – Dolce, **Az. Biaza** – Moscato di Scanzo Passito Docg

ore 17.30 **Formaggi di lusso francesi**

In degustazione:

Vacherin Francese Mont D'or - Haut – Doubs, **Pouligny St. Pierre Aoc** – Loira, **Epoisses D'Epoisses Aoc** – Borgogna, **Comte Fort Saint Antoine Symphonie 48 Mesi M. Petite** – Jura, **Brin d'Amour alle erbe della Corsica** - Corsica

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Pouilly Fumé – Loira Francia – Hubert Brochard – Bianco, **Chablis** – Borgogna Francia – Francois Martenot – Bianco, **Cervaro della Sala** – Antinori – Bianco, **Marsala Superiore semi secco** – Targa 1840 – Duca Salaparuta – Dolce

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA



Sabato 21 ottobre

ore 11.00 Formaggi di lusso italiani

In degustazione:

Parmigiano Reggiano 100 mesi – Emilia Romagna, **Asiago Stravecchio 8 anni** – Veneto, **Tavola Osca – Caciocavallo** – Molise, **Castelmagno d'Alpeggio 2015** – Piemonte, **Branzi Selezione esclusiva O.B.** – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Chardonnay Cuvée Bois – Les Cretes – Bianco, **Brunello di Montalcino** – Barbi – Rosso, **Barbaresco** – Marchesi di Gresy – Rosso, **Passito di Pantelleria** – Pellegrino 1880 – Dolce

ore 15.00 Formaggi di lusso francesi

In degustazione:

Beaufort 24 Mesi – Alta Savoia, **Bonde de Gâtine -Gâtine du Poitou**, **Abbazia de Troisvaux alla birra** – Pas de Calais, **Coeur de Camembert al Calvados -Normandia**, **Fourme d'Ambert au Sauternes** – Auvergne

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Alma Gran Cuvée – Bellavista – Spumante, **Pouilly Fumé -Loira Francia** – Hubert Brochard – Bianco, **Chablis – Borgogna Francia** – Francois Martenot – Bianco, **Sauternes** – Chateau Callou – Dolce

ore 17.00 Formaggi più rari e costosi del mondo

In degustazione:

Cheddar Montgomery – Regno Unito, **Old Ford** – Regno Unito, **Bettelmatt di Bettelmatt Riserva** – Piemonte, **Furmai de Mut alta Val brembana** – Lombardia, **Storico Ribelle 10 anni** – Lombardia, **Shropshire “Colston Basset”** – Regno Unito

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Chardonnay Cuvée Bois – Les Cretes – Bianco, **Gewurztraminer S. Valentin** – S.Michele Appiano – Bianco, **Masi Costasera** – Masi – Rosso, **Porto LBV** – Sandeman – Dolce

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA



Domenica 22 ottobre

ore 11.00 Formaggi di lusso italiani

In degustazione:

Caciocavallo Podolico Vetus – Campania, **Conciato Romano 2 anni** – Campania, **Calcagno** – Campania, **Asiago Stravecchio 8 anni** – Veneto, **Nostrano Alpe Vaia** – Lombardia

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Prestige – Cà del Bosco – Spumante, **Valcalepio Rosso D.O.C.G.** – Az. Medolago Albani – Rosso, **Barolo** – Prunotto – Rosso, **Barbaresco** – Marchesi di Gresy – Rosso, **Marsala Superiore semi secco** – Targa 1840 – Duca Salaparuta – Dolce

ore 13.00 Formaggi di lusso francesi

In degustazione:

Poulligny St. Pierre Aoc – Loira, **Fourme d'Ambert au Sauternes** – Auvergne, **Brin d'Amour alle erbe della Corsica** – Corsica, **Vacherin Francese Mont D'Or** – Haut Doubs, **Epoisses D'Epoisses Aoc** – Borgogna

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Spumante Metodo Classico – Az. Medolago Albani – Spumante, **Pouilly Fumé** – Loira Francia – Hubert Brochard, **Chablis** – Borgogna Francia – Francois Martenot, **Cervaro della Sala** – Antinori – Bianco, **Passito di Pantelleria** – Pellegrino 1880 – Dolce

ore 15.00 Formaggi più rari e costosi del mondo

In degustazione:

Conciato Romano 2 anni – Campania, **“Casizolu” Formaggio A Pasta Filata** – Sardegna, **Cheddar Montgomery** – Regno Unito, **Gruyere Alpage** – Svizzera, **Cashel Blue** – Irlanda

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Franciacorta Alma Gran Cuvée – Bellavista – Spumante, **Barolo** – Prunotto – Rosso, **Brunello di Montalcino** – Barbi – Rosso, **Porto LBV** – Sandeman – Dolce

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA



ore 17.00 **Formaggi di lusso da meditazione**

In degustazione:

Comte Fort Saint Antoine Symphonie 48 Mesi M. Petite – Jura Francia, **Castelmagno d'Alpeggio 2015** – Piemonte, **Grana Padano 84 mesi** – Lombardia, **Bagoss** – Lombardia, **Shropshire "Colston Basset"** – Regno Unito

In abbinamento selezione vini Enoteca Esselunga:

Passito di Pantelleria – Pellegrino 1880, **Marsala Superiore semi secco** – Targa 1840 – Duca Salaparuta, **Porto LBV** – Sandeman, **Sauternes** – Chateau Callou

CON IL SUPPORTO DI



MAIN PARTNER



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR TECNICI



EVENTO ORGANIZZATO DA

