

# BIBENDA

*day*

Roma, Sabato 28 Marzo 2015

è amore.

*la primavera dei grandi vini*



ROMA, HOTEL ROME CAVALIERI | SABATO 28 MARZO 2015 |  
DALLE 16 ALLE 21,30 | INGRESSO DALLE 15,30 ALLE 16



BIBENDA *day* 2015

# *Partecipazione esclusiva*

per la Degustazione guidata in sei tempi di 23 etichette storiche del Grande Vino italiano e straniero.

**La Qualità** || scelta nelle etichette del grande vino italiano in 23 annate eccellenti

**La Quantità** || oltre 250 appassionati che, comodamente seduti, assisteranno e parteciperanno al più grande spettacolo del mondo

**La Bellezza** || il salone dedicato all'evento sarà elegantemente allestito per accogliere nel massimo comfort gli ospiti provenienti da tutto il mondo

**L'Organizzazione** || quella consueta e straordinaria di Fondazione Italiana Sommelier

**La Comunicazione** || i migliori relatori accompagneranno gli ospiti in questo meraviglioso viaggio in qualità di preziose guide dei vostri sensi

**La Sorpresa** || al termine sarà servito un piatto in abbinamento a Otello Nero di Lambrusco di Cantine Ceci, 5 Grappoli di BIBENDA 2015

A ROMA, ALL'HOTEL ROME CAVALIERI, VIA A. CADLOLO 101

**SABATO 28 MARZO 2015** dalle 16,00 alle 21,30

INGRESSO in SALA di DEGUSTAZIONE dalle 15,30 alle 16,00

# CHAMPAGNE

Champagne Grand Vintage Collection 1992 | *Moët & Chandon*

Champagne Cuvée Saint Vincent Grand Cru 1990 | *R&L Legras*

Champagne Dom Pérignon Plénitude P2 Deuxième 1998 | *Moët & Chandon*

Champagne Clos des Goisses Grand Cru 2002 | *Philipponnat*



# BIANCHI italiani

Vintage Tunina “Tappo a vite” 2005 | *Jermann*

Ribolla Riserva 1998 | *Gravner*

Trebbiano d’Abruzzo 1995 | *Emidio Pepe*

Cervaro della Sala 1988 | *Castello della Sala*





# BIANCHI stranieri

Corton-Charlemagne Grand Cru 2002 | *Domaine Bonneau du Martray*

Montrachet Grand Cru 2012 | *Lucien Le Moine*

Pouilly Fumé Silex 2012 | *Didier Dagueneau*

Scharzhofberger Riesling Spätlese 2010 | *Egon Müller*

# ROSSI italiani

Langhe Nebbiolo Sorì San Lorenzo 1999 | *Gaja*

Montepulciano d'Abruzzo 1990 | *Valentini*

Brunello di Montalcino Riserva 2008 | *Biondi Santi*

Barolo Monfortino Riserva 1997 | *Conterno*





# ROSSI stranieri

Musigny Vieilles Vignes Grand Cru 2011 | *Domaine Comte Georges de Vogüé*

Clos de Tart Grand Cru 2010 | *Mommessin*

Petrus 2008 | *Château Petrus*

Château Lafite Rothschild 1978 | *Château Lafite Rothschild*

# DOLCI

Alto Adige Moscato Rosa 2000 | *Franz Haas*

Moscato Passito di Saracena 1988 | *Cantine Viola*

Sauternes Château d'Yquem 1997 | *Lur-Saluces*





BIBENDA *day* 2015

# Per esserci

**CONTRIBUTO PER LA PARTECIPAZIONE 390 EURO DA VERSARE ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE**

|| presso Bibendamania nostro call center piano terra Hotel Rome Cavalieri

|| a mezzo assegno bancario intestato a Associazione Internazionale Sommelier

|| a mezzo bonifico bancario intestato a Associazione Internazionale Sommelier presso Banca Carige - Roma 17 - Via A. Cadlolo 101

IBAN IT40H0343103243000000076380 - SWIFT CARIITGG inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556

**I pagamenti possono essere effettuati solo dopo accertamento della disponibilità dei posti**

*Prenotazioni e Informazioni*

**BIBENDA Editore e Associazione Internazionale Sommelier aderenti alla Fondazione Italiana Sommelier**

00136 Roma | Via A. Cadlolo 101 | Tel. 06 8550941 | Fax 06 85305556 | [bibenda@bibenda.it](mailto:bibenda@bibenda.it) | [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

# BIBENDA 2015

È SU IPHONE, IPAD  
E ANDROID

