



marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA

[Dati Editore](#) | [Chi Siamo](#) | [Redazione](#) | [Pubblicità](#) | [ARCHIVIO](#) | [FRASI IMPORTANTI](#) | [PICCOLO VOCABOLARIO](#)

Google™ Ricerca personalizzata

Cerca



CERCHI
UNA CASA?
UN UFFICIO?
UNA CASA VACANZA?
LAVORO?
AUTO?
O ALTRO?
VUOI PUBBLICIZZARE
UN AVVENIMENTO?
CLICCA SUBITO QUI
E INSERISCI
GRATIS
I TUOI ANNUNCI
SU MARKETPRESS

» Notiziario

Notiziario Marketpress di Mercoledì 11 Luglio 2012

MAGICA NOTTE D'ESTATE, RICCA DI STELLE E BOLLICINE DI CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT AL RISTORANTE SCHÖNECK DI FALZES (BZ)



New Online Programmes

MBA International Business
MBA Business in Emerging Markets
MBA Entrepreneurship
MBA Leadership



more info

La cucina di Claudio Sadler, Giancarlo Morelli e Karl Baumgartner, i formaggi affinati di Hansi Baumgartner, gli olii liguri di Agostino Sommariva e i grandi Champagne di Florence Guyot per una indimenticabile notte di festa e di musica. Poche cose sono belle come le notti d'estate! E la notte del 13 luglio sarà ancora più magica, allo Schöneck di Falzes (Bolzano): dalle ore 20.00 in poi, partirà una indimenticabile serata di alta gastronomia, degustazioni e musica, animata dal fascino unico degli Champagne Marguerite Guyot, la grande novità dell'estate 2012! Ospiti in cucina, saranno due grandissimi chef stellati: Claudio Sadler (Ristorante Sadler di Milano) e Giancarlo Morelli (Osteria del Pomiroeu di Seregno Mb), che insieme a Karl Baumgartner (quest'anno anche nella veste del pizzaiolo gourmet) stupiranno gli ospiti con la loro cucina inimitabile. Florence Guyot presenterà i cinque petali della margherita simbolo degli Champagne Marguerite Guyot: la cuvée Désir, Blanc de Noirs da Pinot Meunier in purezza dagli aromi fruttati e di grande finezza, il Blanc de Blancs Séduction, espressione delle più soavi sensazioni che solo un grande Chardonnay può regalare, il Blanc de Noirs Passion ottenuto da Pinot Nero sempre in purezza, che esprime calore, raffinatezza e nobiltà, il Brut Rosé Fleur de Flo, frutto dell'assemblaggio in parti eguali dei tre vitigni, a cui si unisce il prezioso Coteaux Champenois rosso, e la grande cuée Extase Blanc de Blancs Grand Cru, millesimato 2002: Champagne da meditazione, di eccezionale intensità e persistenza. Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto. Per informazioni e prenotazioni: tel.: 0474-565550 www.Champagnemargueriteguyot.com