

**Martedì 20 Marzo - ore 19.00**  
**c/o sala Musica Ristorante Bell**  
**Via Chiana, 80**

## **Amarone, Amarone,**

**inestinguibile e travolgente passione.**

**S**uperbo signore della Valpolicella, l'**Amarone** è, senz'ombra di dubbio, una tra le migliori estrinsecazioni enoiche dello Stivale. Monumento di ampiezza e complessità gustolfattiva, questa sontuosa rappresentazione di varietà autoctone, difficilmente reperibili al di fuori dei confini del Veneto, ha conquistato legioni di bevitori, collocandosi sulla cuspide della piramide qualitativa mondiale. L'azienda **Tommasi**, storica interprete della denominazione, delizierà l'universo sensoriale dei presenti attraverso l'assaggio di ambrosie: dall'**Amarone Riserva Cà Florian**, al **Valpolicella Classico Superiore Rafael**, che tratteggeranno, con dovizia di particolari, filosofia produttiva aziendale, personalità delle uve e caratteristiche dei suoli della Valpolicella. La degustazione sarà guidata da Fabio Turchetti e Fabrizio Russo.



**Costo:**

**Soci Athenæum: € 22,00**

**non soci: € 25,00**

**Informazioni e prenotazioni:**

**389.1107314 - 06.89512626**

**[www.ateneodeisapori.it](http://www.ateneodeisapori.it)**

**[info@ateneodeisapori.it](mailto:info@ateneodeisapori.it)**