

Linköping Filbyter

Tisdag 29:e mars

Poggio al Tesoro på Trattoria da Vinci

Välkomna till Filbytersektionens första provning!

Vi tycker att det är festligt att kunna öppna med en Toscansk afton. Giulia Gecchele är marknadschef hos Allegrini. Hon kommer att presentera deras viner från Poggio al Tesoro som huvudsakligen har sina vinodlingar i Bolgheri. Ni känner igen Allegrini som en kvalitetsmedveten nydanare från Fumane uppe i Valpolicella, men som nu sedan ett decennium även är etablerade i Toscana.



Marilisa Allegrini

Nedanstående viner ingår i provningen:

2010 Bolgarello Bianco	75 kr	(2340 lanseras 1/4)
2009 Solosole Vermentino	119 kr	(2342 flyttar från best.sort. 1/4)
2009 Bolgarello Rosé	89 kr	(72486 i best.sort)
2009 Bolgarello Rosso	75 kr	(2325 lanseras 1/4)
2007 Sondaia	279 kr	(98916)
2007 Dedicato a Walter	499 kr	(94629)

Kvällens supé

Förrätt: Crostini Toscani med kycklinglever

Huvudrätt: Grillad kanin brässerad i Chianti, serveras med squash och ruccolasallad

Vin: 2009 Mediterra 129 kr (2317)

Efter maten serveras kaffe

Pris: 350 kronor för Munsänkär och 400 kronor för gäster

Anmälan sker i två steg:

1. Svara till vin.anmalan@gmail.com och **ange din sektionstillhörighet**
2. När du fått bekräftelse på att du har kunnat erbjudas plats så sätter du in pengarna på **bankgiro 714-6053 senast 18/3**. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 21/3 erbjuds reserver platser som ej betalats.

Avanmälan och överlåtelse

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast 24/3. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Överlåtelse av platser kan ske till andra medlemmar. Gäster får överlåta platser till både medlemmar och icke medlemmar.

Förtursregler

T.o.m. 28/2 har medlemmarna i vår sektion (Linköping Filbyter) företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkär som anmält sig och detta fortgår ytterligare tre dagar (t.o.m. 3/3). Därefter tar vi i mån av plats även in gäster.

Med Vänlig Hälsning,

Björn Sonnert