



Cioccolato, Vini speciali e Rhum

Relatori: Giulia Capece – Diego Montanari

A.I.E.S. vi invita ad una serata di approfondimento alla scoperta del cibo degli dei, il **CIOCCOLATO**, e dei suoi abbinamenti con vini e distillati.

Accompagnati da **Giulia Capece**, Taster e Artigiana del cioccolato, scopriremo come dalle fave del cacao si arriva al cioccolato che andremo a degustare.

La degustazione prevede **6 tipologie di cioccolato fondente** con diverse percentuali di cacao e diverse provenienze (Madagascar, Perù, Vietnam, Ecuador), più **una produzione artigianale romagnola**.

Diego Montanari, delegato AIES Imola, si occuperà della presentazione e del relativo abbinamento con due vini speciali (**Sherry Oloroso** e **Porto Tawny 20 YO**) ed un **Rhum agricolo**.

DATA: 21 Marzo 2019 **ORA:** 20.30

CIRCOLO
S E R S A N T I



dal 1930 a Imola

LOCATION: Piazza Matteotti, 8
Imola

IN DEGUSTAZIONE:

- Sherry Oloroso "Emperatriz Eugenia" - Lustau
- Porto 20 Years Old Tawny – W. & J. Graham's
- Rhum Agricole Ambré – J. Bally

Quota di partecipazione: **25,00 € Soci AIES - 30,00 € Non Soci**

Eventuali disdette della prenotazione vanno comunicate con almeno **36 ore di anticipo**

Info e prenotazioni: eventi@accademiasommeliers.it **349 6062642 (ore ufficio)**