



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

OTTOBRE - DICEMBRE 2024

WINE DINNERS

drink & learn

*esperienze culinarie
esclusive, dove il piacere
del vino si fonde con la
scoperta e l'apprendimento*

Per informazioni e prenotazioni
vi preghiamo di contattare:
restaurant.reservation@villadeste.it
Tel. +39 031 348 400

Esperienze uniche di degustazione e formazione

Anche quest'anno Villa d'Este è lieta di offrire ai propri ospiti le esperienze Wine Dinner, serate uniche in cui **icone della produzione vitivinicola incontrano la raffinatezza dell'alta cucina**, in un ambiente elegante e conviviale.

Ogni Wine Dinner rappresenta un'occasione irripetibile per immergersi nel mondo dei vini pregiati, esplorando etichette selezionate con cura dal nostro **Group Wine Director Alex Bartoli** per offrire un viaggio sensoriale senza eguali. Scoprirete abbinamenti sorprendenti e assaporerete i piatti preparati con maestria dal nostro **Group Executive Chef Michele Zambanini** per esaltare le caratteristiche dei vini selezionati.

Le nostre Wine Dinner sono pensate come eventi **“Drink and Learn”**, dunque non solo per assaporare vini d'eccellenza, ma anche per scoprire le storie, le tecniche e le peculiarità che rendono ogni bottiglia unica. Durante ogni cena, i nostri esperti sommelier guideranno i commensali attraverso degustazioni mirate, fornendo preziose informazioni e rispondendo a tutte le curiosità.

Un ospite d'eccezione: Olivier Krug

Durante la **Wine Dinner del 4 Dicembre** avremo l'onore di ospitare **Olivier Krug**, rappresentante della prestigiosa **Maison Krug**.

Monsieur Olivier condividerà con noi la storia e i segreti della leggendaria etichetta Krug, offrendo una prospettiva unica su ciò che rende i loro champagne inimitabili.

Sarà **un'opportunità straordinaria** per gli appassionati di vino, per incontrare una figura di spicco del mondo enologico e apprendere direttamente dalle sue parole le sfumature che caratterizzano i vini Krug.

Serate indimenticabili

Partecipare alle nostre Wine Dinner significa vivere un'esperienza indimenticabile, dove **il piacere del vino si fonde con la scoperta e l'apprendimento**.

Ogni evento sarà curato nei minimi dettagli per garantire che ogni calice racconti una storia e ogni sorso sia un momento da ricordare.

Prenotate ora la vostra serata e preparatevi a immergervi nel fascino e nella complessità dei grandi vini.

Vi aspettiamo per condividere insieme la passione per il vino e per creare ricordi indimenticabili!

25 OTTOBRE 2024

Dom Pérignon

Dom Pérignon è un rinomato marchio di Champagne di proprietà di Moët & Chandon, le cui origini risalgono all'abbazia benedettina di Saint Pierre d'Hautvillers, dove il monaco Dom Pierre Pérignon, nel XVII secolo, sviluppò tecniche innovative per la viticoltura e la vinificazione. La sua visione ha rivoluzionato il processo di trasformazione del mosto in vino, stabilendo nuovi standard per la produzione degli champagne in uso ancora oggi. Dom Pérignon è noto per le sue cuvée di prestigio, prodotte solo in annate eccezionali, con uve Chardonnay e Pinot Noir. Dal 2014, il marchio ha introdotto il concetto di Plénitude per descrivere i suoi Champagne in diverse fasi di maturazione.

MENÙ

Aragosta, zabaione al cedro, cicoria amara

~

Risotto, barbabietola, funghi ovoli, dressing all'acciuga

~

Spaghetto monograno, ostrica, estratto di levistico

~

Maialino, lampone, cipollotto alla brace

~

Costellazione di cioccolati, ganache agrumi e rosmarino, caramello e passione, perla di Vitigliano

ABBINAMENTO VINI

Vintage 2015

Vintage 2012 Magnum

Vintage Rosé 2008 Magnum

P2 2006

P2 Rosé 2000

P3 1993

20 & 21 NOVEMBRE 2024

Masseto VS Pétrus

Masseto è un rinomato vino Super Tuscan prodotto a Bolgheri, interamente da uve Merlot coltivate in un vigneto di 6,6 ettari.

Conosciuto per la sua complessità aromatica e struttura tannica, è considerato uno dei migliori vini al mondo. Il vino viene invecchiato in botti di rovere e successivamente imbottigliato, con una produzione annua di circa 35.000 bottiglie. Dal 2005, Masseto è di proprietà dei Frescobaldi.

Pétrus è il vino più prestigioso di Pomerol e uno dei più rinomati di Bordeaux, prodotto interamente da Merlot su un vigneto di 11,4 ettari. Conosciuto per il suo carattere ricco e potente, è uno dei vini più costosi e da collezione al mondo. La raccolta delle uve è manuale e selezionata, con fermentazione in tini di cemento e un affinamento di 18-20 mesi in botti prima dell'imbottigliamento senza filtrazione.

MENÙ

Capesante, animelle, porro alla brace, pepe selvatico

~

Fettuccine alle castagne, tartare di capriolo marinato,
tartufo nero pregiato

~

Tortello di ossobuco, zafferano, Castelmagno

~

Quaglia farcita al foie gras, pane casereccio, funghi porcini

~

Sfera di Zuccherò, semifreddo, brioche, spuma di cannella

ABBINAMENTO VINI

Masseto 1997 VS Pétrus 1997

Masseto 2001 VS Pétrus 2001

Masseto 2010 VS Pétrus 2010

4 DICEMBRE 2024

Krug

Krug è una delle case di Champagne più prestigiose e costose, fondata nel 1843 da Joseph Krug e oggi parte del gruppo Moët Hennessy (LVMH). La filosofia di Krug è creare la migliore espressione possibile di Champagne, con il Grande Cuvée come punta di diamante, un blend di 120 vini da oltre 10 annate diverse. I vini vengono vinificati per appezzamento e conservati nella Krug Library, con riserve che includono annate di oltre 50 anni. Oltre al Grande Cuvée, Krug produce anche Champagne rari e collezionabili come il Clos du Mesnil e il Clos d'Ambonnay, utilizzando uve Chardonnay e Pinot Noir. Alla serata sarà presente Monsieur Olivier Krug.

MENÙ

Scampo, pomodoro arrosto, vinaigrette al pinzimonio

~

Tagliolino al limone, burro acido, caviale Oscietra

~

Moro oceanico alla brace, cima di rapa, lampone disidratato

~

Anatra, arancia, mandorle, rapanello in conserva

~

Pera cotta nel vino rosso e mandorle, gelatina al caffè,
croccante al caramello piccante

ABBINAMENTO VINI

Grande Cuvée 172ème Édition

Grande Cuvée 169ème Édition Magnum

Rosé 21ème Édition Magnum

Vintage 2000

Collection 1995

Clos du Mesnil 2008

18 DICEMBRE 2024

Domaine de la Romanée-Conti

Domaine de la Romanée-Conti è il produttore di vino più rinomato e ricercato della Borgogna. Il Domaine possiede otto vigneti grand cru, producendo principalmente vini da Pinot Noir, tra cui il celebre Romanée-Conti, il vino più costoso al mondo. La produzione è limitata, con solo 6000 bottiglie all'anno dal vigneto Romanée-Conti, che ha una lunga storia risalente al XIII secolo. Dal 2008, solo metodi biodinamici sono utilizzati per produrre questo vino straordinario.

MENÙ

Mela, foie gras, cioccolato

~

Tartare di Fassona, robiola, tartufo bianco

~

Risotto al tartufo d'Alba

~

Patata, burro acido, caviale Beluga

~

Capriolo alla Wellington

~

Fava di cacao, consistenze al cioccolato Tulakalum,
spuma alla crema whisky

ABBINAMENTO VINI

Millésime 2015

Corton

Echezeaux

Grands Echezeaux

Richebourg

Romanée Saint Vivant

La Tâche

Romanée-Conti

Montrachet

Costi e prenotazioni

Dom Pérignon

Il costo per questa Wine Dinner è di 1.200 Euro per persona.

Masseto VS Pétrus

Il costo per questa Wine Dinner è di 2.200 Euro per persona.

Krug

Il costo per questa Wine Dinner è di 1.200 Euro per persona.

Domaine de la Romanée-Conti

Il costo per questa Wine Dinner è di 6.500 Euro per persona.

Visti il numero di posti limitati e la natura esclusiva di questi eventi, è richiesto il prepagamento totale al momento della prenotazione.

In caso di cancellazioni, l'importo prepagato non è rimborsabile.

Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattare:

E-mail: restaurant.reservation@villadeste.it

Tel efono: +39 031 348 400



Villa d'Este

via Regina, 40 - Cernobbio - Lago di Como - Italia

info@villadeste.it

Tel.: +39 031 348 1

www.villadeste.com