



DEL CAMBIO

IL TAVOLO DELLA CANTINA

DUE CALICI A CONFRONTO



Un percorso, guidato dai sommelier di Del Cambio, che mette in dialogo grandi territori e interpretazioni enologiche, dove ogni appuntamento diventa occasione per esplorare affinità e contrasti tra vitigni e culture produttive.

La degustazione, al tavolo conviviale della Cantina Del Cambio, comprende un calice di benvenuto, due calici di vino e una sequenza di assaggi della cucina del Ristorante Del Cambio.

CALENDARIO

17/09

BIANCHI SENZA TEMPO - 48€

Riesling Trocken Hofberger, Rosenkreuz Molitor, 1999
Batar, Querciabella, 2005

Due grandi bianchi d'invecchiamento che rivelano, attraverso il tempo, sfumature di profondità, eleganza e complessità.

15/10

TERRE NOBILI - 48€

Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio, Ar.Pe.Pe., 2009
Montevertine, Montevertine, 2013

Nebbiolo e Sangiovese, due grandi interpreti italiani, a confronto per raccontare la diversa nobiltà di territori e tradizioni.

29/10

L'ESSENZA DELLO CHAMPAGNE - 90€

Champagne l'Amateur, Léclapart
Champagne Blanc de Blancs, Bruno Paillard, 2012

Due filosofie, un territorio: due stili della Champagne che si distinguono per precisione, profondità e personalità.

05/11

ORIZZONTI IBERICI - 48€

El Castro de Valtuille Godello, Castro Ventosa, 2023
Rioja Alavesa Los Llanos, Área Pequeña, 2020

Bierzo e Rioja, due territori dalla forte identità, si incontrano in vini capaci di esprimere con eleganza carattere e paesaggio.

26/11

TAGLIO BORDOLESE - 90€

Margaux, Brane-Cantenac, 2018
San Leonardo, Tenute di San Leonardo, 2015

Dal Médoc alle Dolomiti, due espressioni dello stesso stile mostrano come territorio e interpretazione possano dare vita a identità sorprendenti.

10/12

ESPRESSIONI DI LANGA - 90€

Barolo Rocche di Castiglione, Vietti, 2014
Barbaresco Fausoni, Sottimano, 2014

Barolo e Barbaresco, due riferimenti nella stessa annata, si confrontano in un dialogo tra eleganza, struttura e territorio.

La degustazione, al tavolo conviviale della Cantina Del Cambio, comprende un calice di benvenuto, due calici di vino e una sequenza di assaggi della cucina del Ristorante Del Cambio.

ORE 18
POSTI LIMITATI

Per informazioni e
prenotazioni:

011-546690
eventi@delcambio.it

La prenotazione è soggetta a riconferma, una volta raggiunto il numero minimo di partecipanti.