



DOM PÉRIGNON

Come quickly, I am tasting the stars!

Melano – Mercoledì 6 dicembre 2017

La tanto attesa esperienza degustativa con la presenza della pregiata bollicina è finalmente arrivata. ARVI non può essere più felice di ospitare lo Champagne più emblematico del mondo: Dom Pérignon. La cena di degustazione avrà luogo presso l'esclusiva Sala Degustazione "The Secret Spot" di ARVI, mercoledì 6 dicembre 2017.



Le origini del famoso Champagne risalgono al XVII Secolo, quando il monaco Dom Pierre Pérignon nella Abazia di Saint Pierre d'Hautvillers, annunciò il desiderio di creare il "miglior vino al mondo". Ad oggi è conosciuto come il padre dello Champagne. Tre secoli dopo la sua creazione, Dom Pérignon rappresenta il marchio dello Champagne di lusso più riconosciuto del pianeta.

A raccontare la storia di ogni grande millesimato in degustazione sarà l'enologo della Maison Dom Pérignon, Nicholas Lane. Durante l'evento sarà presentata ufficialmente ai nostri clienti l'ultimo rilascio della Maison, l'annata 2009 ma anche i Vintage 2006, 1990 e Rosé 2005. Ma le stars della serata saranno le rinomate P2, tra le quali la rarissima White Edition 1995.

La cena di degustazione per tutti gli amanti delle bollicine è arrivata... non perda questo esclusivo evento!

THE WINE LIST

Dom Pérignon 1990 – Robert Parker 96

Dom Pérignon 2006 – Robert Parker 96

Dom Pérignon 2009 – James Suckling 97

Dom Pérignon Rosé 2005 – Wine Spectator 95

Dom Pérignon P2 1995 – Robert Parker 94

Dom Pérignon P2 1998 – James Suckling 97

Dom Pérignon P2 2000 – Wine Spectator 97

TICKET

CHF 380.00, IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 330.00, IVA Incl.

Offerta valida fino al 09.11.2017

LOCATION

19.00h

ARVI SA - The Secret Spot

Via Pedemonte di Sopra 1, CH-6818 Melano

Dress Code: Smart casual

ADDITIONAL INFORMATION

I posti sono limitati a 20 persone. In caso di mancato raggiungimento della soglia minima di partecipanti, ARVI si riserva il diritto di annullare o posticipare l'evento. Sarà data conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre mercoledì 29 novembre 2017. La quota di iscrizione non è rimborsabile. Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Il prezzo include il materiale didattico e un menu in abbinamento ai vini.