

**11 e 12 giugno ore 20,30**

Il Ristorante Nex Conte Max e Vinicileni.it presentano:

# Tuscany meets Chile



**Mousse di lardo e scaglie di pecorino**

*Viu Manent Sauvignon Blanc 2008  
o Casa Silva chardonnay/semillon 2007*

**"La panzanella" con il rigatino croccante**

*Viu Manent Chardonnay Reserva 2008  
o Casa Silva Sauvignon Gris 2007*

**Pappardelle con il sugo di nana**

*Casa Silva Reserva Carmenere 2006  
Miglior carmenère del Cile  
o Viu Manent Cabernet Sauvignon Reserva 2006*

**Sella di maialino brasata al vin santo e finocchi**

*Viu Manent Malbec Reserva 2007  
Finalista agli Oscar del vino 2009  
o Casa Silva Gran Reserva Petit Verdot 100% 2006*

**Gelatina di vino bianco con pesche a mousse di yogurt**

*Viu Manent Semillon 2008  
o Casa Silva Semillon Gewurztraminer 2007*

l'incontro tra la cucina toscana e le migliori proposte dell'enologia cilena, in due serate dove il gusto ed il piacere dei due emisferi troveranno il loro perfetto equilibrio.

Costo dell'intera serata € 38,00 per i soci AIS € 35,00.

Info e prenotazioni:

osteria New Conte Max

055 9172772 - 347 19 43 371

P.zza Nannini,3 Loro Ciuffenna (AR)

Pansani Lorenzo

339 8149079

**Prenotazione obbligatoria**