



Marketpress.info

25 settembre 2012



marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA  
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA

Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità | ARCHIVIO | FRASI IMPORTANTI | PICCOLO VOCABOLARIO

Cinque Gusti Per Cinque Petali Al Ristorante Unico Di Milano: Dal 25 Settembre Al 15 Dicembre, L'ispirazione Di Fabio Baldassarre Incontra Le Emozioni Degli Champagne Marguerite Guyot Diventa "frizzante" l'esclusivo tavolo in cucina del prestigioso ristorante stellato a pochi metri dal cielo. Milano, 19 settembre 2012 - Sarà eccezionale l'autunno 2012 per il mondo dell'enogastronomia. Ogni sera, infatti, dal 25 settembre al 15 dicembre, il prestigioso tavolo in cucina del ristorante Unico di Fabio Baldassarre, diventerà il "Tavolo Frizzante" e ospiterà irripetibili cene accompagnate dalle fantastiche bollicine degli Champagne Marguerite Guyot. Ai privilegiati che siederanno all'ambita tavola, dove si cena a contatto con la mitica cucina del grande chef stellato, sarà proposto ogni sera un menù a sorpresa di cinque portate, ciascuna delle quali sarà abbinata a uno dei cinque Champagne della Maison di Florence Guyot. Cinque gusti per cinque petali: ogni sera, nel ristorante più alto di Milano (è al ventesimo e ultimo piano del Grattacielo Wjc), nascerà un originale "blind menù" creato secondo le migliori offerte del mercato del giorno, l'umore di Fabio e le "emozioni" di Flo. Il "Tavolo Frizzante" sarà riservato a pochi: saranno al massimo otto le persone che vivranno l'emozione di un percorso non solo enogastronomico ma anche conviviale: nelle prime due serate Fabio e Florence saranno infatti in sala per divertirsi al tavolo con i Clienti. Il costo di una cena al "Tavolo Frizzante" sarà di 1000 euro per otto persone, Champagne incluso. Nello stesso periodo sarà allestito nella cucina di Unico un vero e proprio muro di Champagne "pret-à-porter": il cliente potrà acquistare il proprio Champagne su misura! Gli Champagne Marguerite Guyot sono cinque. I primi tre formano la trilogia "Chamelle" e sono tre monovitigni in purezza: la cuvée Désir, Blanc de Noirs da Pinot Meunier, dagli aromi fruttati e di grande finezza, il Blanc de Blancs Séduction, espressione delle più soavi sensazioni che solo un grande Chardonnay può regalare, il Blanc de Noirs Passion ottenuto da Pinot Nero, che esprime calore, raffinatezza e nobiltà: vi sono poi il Brut Rosé Fleur de Flo, frutto dell'assemblaggio in parti eguali dei tre vitigni, a cui si unisce un 10% di Coteaux Champenois di Pinot Meunier, e la grande cuvée Extase Blanc de Blancs Grand Cru, millesimato 2002: Champagne da meditazione, di eccezionale intensità e persistenza. Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto: cinque etichette, ovvero cinque "petali" uniti a comporre il fiore di Flo, la margherita. Per informazioni e prenotazioni: tel.: 0239261025, [www.Champagnemargueriteguyot.com](http://www.Champagnemargueriteguyot.com)