

Appuntamenti Primo Piano

Catarratto & Champagne: da Bocum a Palermo il 23 marzo

di: Redazione

20 marzo 2017



Quale miglior modo per dare il benvenuto alla Primavera? **Catarratto & Champagne** è l'evento creato da **Bocum** e dalla cantina **Rallo**, in collaborazione con quattro giovani talentuosi: **Diego Battaglia**, resident chef dello stesso Bocum, **Gaetano Billeci** di Palazzo Branciforte, **Gioacchino Gaglio** di Gagini Restaurant e **Ottavio Guccione**, uno tra i mastri fornai più rinomati in Sicilia.

L'appuntamento è per **giovedì 23 Marzo 2017 alle ore 19.00** presso **Bocum Mixology** in via dei Cassari 6. Si sorseggerà dello Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru, e Beleda, Catarratto dell'azienda vinicola Rallo.

Il Brut Blanc de Blancs Grand Cru è un elegante champagne ricavato da uve Chardonnay e dai sentori fruttati con rimandi floreali. Mentre il Beleda è un catarratto equilibrato con notevoli sentori fruttati, fiore all'occhiello del vigneto di Alcamo. Ideale se abbinato a piatti di pesce e formaggi non grassi.

Ospite **Giuseppe Carrus**, giornalista del **Gambero Rosso** ed esperto conoscitore di vini, il quale ci condurrà alla scoperta di questi nuovi sapori. La serata sarà arricchita dalle Tapas preparate dagli chef.

Il costo di partecipazione all'evento del 23 Marzo alle 19 è di € 25.00 ed è necessaria la prenotazione.

Per informazioni e prenotazioni:

Bocum Mixology

tel. 091 611 91 59/ 091 33 20 09

Via Cassari – Palermo

info@bocum.it



BOCUM
PRESENTA

CATARRATTO & CHAMPAGNE

23 MARZO 2017 - 19:00

IN COLLABORAZIONE CON

RALLO 1860

GAGINI
SOCIAL RESTAURANT
(NUOVECITTÀ)

 **Ristorante**
Palazzo
Branciforte



Catarratto & Champagne da Bocum a Palermo