

Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

Un San Valentino particolare con gli abbinamenti di Donnafugata

febbraio 1, 2013

tags: [donnafugata e san valentino](#), [Eataly](#), [mille e una notte donnafugata](#), [san valentino](#)

About these ads ([http://en.wordpress.com/2013/02/gobino-](http://en.wordpress.com/2013/02/gobino-e-donnafugata.jpg)



[http://gobinochocolate.files.wordpress.com/2013/02/gobino-](http://gobinochocolate.files.wordpress.com/2013/02/gobino-e-donnafugata.jpg)

[e-donnafugata.jpg](http://gobinochocolate.files.wordpress.com/2013/02/gobino-e-donnafugata.jpg) dalla redazione

L'iniziativa è davvero originale e molto intrigante, a San Valentino l'azienda siciliana Donnafugata celebra la festa più romantica dell'anno dedicando un programma speciale a tutte le coppie che giovedì **14 febbraio** si presenteranno nelle cantine storiche di Marsala. Visita guidata e degustazione di una selezione di vini che si conclude con un intrigante abbinamento tra due etichette di Donnafugata e il cioccolato

di *Guido Gobino*, eclettico *Maitre Chocolatier* piemontese. Le innamorate potranno degustare il *Kabir 2011*, *Moscato di Pantelleria*, con un cioccolatino bianco al pepe rosa *Shinus*, mentre ai loro cavalieri sarà offerto il *Mille e una Notte 2007* in abbinamento ad un cioccolatino fondente *extra bitter* al cardamomo. Infine, una foto ricordo delle coppie verrà regalata agli innamorati, e pubblicata sulla pagina Facebook *DonnafugataWine*, per ricordare questo giorno speciale trascorso in cantina.

I festeggiamenti continuano nei **ristoranti di Marsala** (vedi in fondo) aderenti all'iniziativa "San Valentino a Tavola" che propongono per tutte le coppie uno speciale menù abbinato ad una selezione di vini Donnafugata. Al termine della cena per il brindisi di "San Valentino", Donnafugata offre agli innamorati un calice di "Mille una notte 2007" e uno di "Kabir 2011" in abbinamento ai cioccolatini di Guido Gobino.

Donnafugata, in partnership con *Eataly*, il celebre marchio che riunisce le eccellenze enogastronomiche del "Made in Italy", propone, dal 9 al 16 febbraio "San Valentino da Eataly," una serie di iniziative all'interno delle enoteche dei due *food store* di Roma e Torino. Si comincia con Roma, sabato 9 febbraio (dalle 10 alle 18), per continuare a Torino domenica 10 febbraio (dalle 10 alle 18) con la degustazione di alcune note etichette di Donnafugata: *Lighea 2011*, *Sherazade 2011*, *Mille e una Notte 2007* e *Kabir 2011*. Per questi due ultimi vini è previsto anche l'intrigante abbinamento ai cioccolatini di Guido Gobino.

Infine, per organizzare le cene romantiche a casa, sarà possibile acquistare per tutta la settimana di San Valentino (**dal 9 al 16 febbraio**) le etichette degustate a condizioni particolari.

GLI ABBINAMENTI CIOCCOLATO – VINO: Donnafugata incontra Guido Gobino

Mille e una Notte 2007 e Cialdina Extra Bitter al Cardamomo :Le fresche note del cardamomo unite all'aroma del cioccolato Extra Bitter si accompagnano ai sentori balsamici e fruttati del Mille e una Notte. Al gusto la trama tannica, fitta e carezzevole, del vino si unisce armoniosamente all'aroma intenso del cioccolato fondente, per una persistenza lunghissima.

Kabir, Moscato di Pantelleria 2011 e Cialdina Cioccolato Bianco e Pepe Rosa:L'aromaticità immediata del Pepe Rosa Shinus, esalta il bouquet fruttato e floreale del Kabir riportando alla mente atmosfere di paesi lontani: in bocca la spezia sprigiona un'ondata di freschezza, che unita alla sapidità del vino, danno origine ad un interessante equilibrio gustativo con il cioccolato bianco.

I ristoranti aderenti a Marsala:

- **I Bucanieri**: menu (40,00€) disponibile a cena. Indirizzo: Via Lungomare Mediterraneo, 45, Marsala (TP); **Tel. 0923 95 34 77** info@ristoranteibucanieri.it (<mailto:info@ristoranteibucanieri.it>); <http://www.ristoranteibucanieri.it/index.php> (<http://www.ristoranteibucanieri.it/index.php>)
- **Le Lumie**: menu (40,00€) disponibile a cena. C.da Fontanelle 178 B 91025 Marsala (TP) – Tel. 0923 995197; +39 334 9385512; info@ristorantelelumie.it (<mailto:info@ristorantelelumie.it>); ; <http://www.ristorantelelumie.it/> (<http://www.ristorantelelumie.it/>)
- **Slo, Osteria San Lorenzo**: menu (40,00€) disponibile a cena. Via Garraffa 60, angolo Via San Lorenzo, 91025 Marsala (TP), Italy. <http://www.facebook.com/osteria.sanlorenzo> (<http://www.facebook.com/osteria.sanlorenzo>)
- **San Carlo**: menu (30,00€) disponibile a cena; Via Armando Diaz, 76; Marsala (TP),+39 0923 714779 <http://www.ristorantesancarlo.com/> (<http://www.ristorantesancarlo.com/>)
- **Juparanà**: disponibile a pranzo (menu a 18,00€) e cena (menu a 30,00€) Piazza Francesco Pizzo, Marsala (TP); +39 0923 953758; <http://www.juparana.it/> (<http://www.juparana.it/>)



(http://r.turn.com/r/click?id=%2Fwww.atahotels.it%2Fit%2Fistituzionale%2Fpromozioni%2Fplanibel%3Futm_source%3D4WMP%26utm_medium%3DBANNER%26utm_term%3D4WMP%2

from → [curiosità](#)

Ancora nessun commento