

เปิดประสบการณ์กับงานไวน์เทสดีง ณ แอมบาร์ โรง แรมไฟร์พอยท์ส บาย เซอราตัน กรุงเทพฯ สุขุมวิท

15



มาลิ้มรสและสัมผัสในวันศุกร์ที่ 1 มีนาคม 2562 เวลา 6.00 น. – 21.00 น. ณ แอมบาร์ โรงแรมไฟร์พอยท์ส บาย เซอราตัน กรุงเทพฯ สุขุมวิท 15 จับมือร่วมมือกับ Cafe Buongiorno, Arrigoni และ Trappolini ขอเชิญชวนคุณร่วมสัมผัสรสชาติไวน์อิตาลีพร้อมทั้งดื่มด่ำกับบรรยากาศสบายๆบนรูปท้อปชั้นแปดของโรงแรมฯ

นอกจากนี้ยังมีอาหารว่างพิเศษที่รังสรรค์จากเชฟที่มีประสบการณ์มากกว่า 10 ปี ได้แก่ มะเขือเทศและมอสซาเรลล่า แชลมอนรมควันลอลลีโปป เนื้อเสียบไม้ ไก่ย่างพิริพิริ ผักรวมย่าง โคลด์คัทส์คุณภาพดี ผลไม้สด ต้มยำถั่ว ขนมนึ่งแห้งและขนมปังโรล

ราคาท่านละ 699 บาท

ราคาพิเศษสำหรับจองผ่าน Ticket Melon ราคาเพียงท่านละ 599 บาท

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ 02 309 3000 หรือ <https://www.ticketmelon.com/fourpoints/ambar-wine-tasting>

ARRIGONI “VERNACCIA TORRI” VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, DOCG

แวร์นาชชา ดิซาน จิมีญาโน

ประเภท ไวน์ขาว

องุ่นพันธุ์ เวอร์นาชชา ไรท์สกาณี

ผลิตที่ เมืองซาน จิมีญาโน แคว้นทัสกาณี

พ.ศ.2509

การลิ้มรส สีทองกับสีเขียว กลิ่นดอกบรูมคะแนรีและสับปะรด

ARRIGONI “MANON” PINOT GRIGIO, DOC

กรานมอน ปิโนต์ กรีส์

ประเภท ไวน์ขาว

องุ่นพันธุ์ พันธุ์ปิโนต์ กรีส์

พื้นที่ แคว้นเองฟริยูลี เวเนตเซียจูเลีย

การลิ้มรส มีสีเหลืองฟางข้าวสะท้อนแสงสีทองมีกลิ่นผลไม้และแอลกอฮอล์เข้มข้น ดื่มเรียกน้ำย่อยก่อนมื้ออาหาร
จำพวกปลาเนื้อขาว

TRAPPOLINI “CENERETO” LAZIO, IGT

ประเภท ไวน์แดง

องุ่นพันธุ์ พันธุ์ซานโจเวเซ พันธุ์มอนเตปลูซานโน

พื้นที่ปลูก เมืองเทเวรีนา แคว้น ลาคิโอ

การลิ้มรส สีแดงเหมือนทับทิม มีกลิ่นผลไม้มากมายที่มาพร้อมกลิ่นลูกพลัมและเครื่องเทศ รสสัมผัสให้ความ
กลมกลืนกับรสชาติผลไม้ หลังจากได้สัมผัสรสแล้วยังได้กลิ่นอโรมาจากผล cassis ที่หาพบได้ในไวน์แดง

ARRIGONI “IL TOSCO” SANGIOVESE

อิล มอสโก ซานโจเวเซ

ประเภท ไวน์แดง

องุ่นพันธุ์ ซานโจเวเซ

พื้นที่ปลูก ซาน จีมีญาโน แคว้นทัสคานี

การลิ้มรส สีแดงทับทิม ในตอนแรกสัมผัสได้ถึงกลิ่นโน้ตของหญ้ามีกลิ่นไวน์แดงอวลอยู่ในปาก ไม่มีรสหวาน มี
ปริมาณแอลกอฮอล์สูงกว่าชนิดอื่น

ARRIGONI “IL BARBIERE” CABERNET SAUVIGNON

อิล บาบิเลอ คาร์เบอร์เน โซวิญอง

ประเภท ไวน์แดง

องุ่นพันธุ์ กาแบร์เน โซวิญอง

พื้นที่ปลูก แคว้นเวเนโต

การลิ้มรส สีแดงทับทิม ในตอนแรกสัมผัสได้ถึงกลิ่นโน้ตของหญ้ามีกลิ่นไวน์แดงอวลอยู่ในปาก ไม่มีรส
หวาน มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงกว่าชนิดอื่น

ARRIGONI “SIMON B.” NERO D’ AVOLA, IGT

ไซมอน บี. เนโร ดาล่า

ประเภท ไวน์แดง

องุ่นพันธุ์ เนโร ดาวัลล่า

พื้นที่ แคว้นซิซิลี

การลิ้มรส สีแดงทับทิมสะท้อนแสงสีม่วง กลิ่นบลูเบอร์รี่สุกสีแดงโดยเฉพาะ มีปริมาณแอลกอฮอล์มากกับแทนนิน
เล็กน้อย มีรสชาติสดชื่นและมีชีวิตชีวาจากผลไม้

TRAPPOLINI “GLERA BRUT” VENETO, IGT

เกิลลา บรู เวเนโต

ประเภท สปาร์คกิ่งไวน์

องุ่นพันธุ์ เกิลลา

พื้นที่ปลูก เวเนโต

การลิ้มรส สีเหลืองอ่อนกับสีเขียว มีกลิ่นผลไม้ที่ปลายจมูกมาพร้อมกับกลิ่นดอกไม้ขาว สดชื่น

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

โรงแรมโฟร์พอยท์ส บาย เซอราตัน กรุงเทพฯ สุขุมวิท 15

พรรณิศา ตันสติตไพบูลย์, ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารและการตลาด

โทร +66 2 309 3124

อีเมล Pannisa.Tansatitpaibool@fourpoints.com

สราลี นาคพลับปลา, ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารและการตลาด

โทร +66 2 309 3126

อีเมล Saralee.Narkplubpla@fourpoints.com