Castello del Nero, debutta la Ferrari Terrace per un'estate sparkling

castellodelnero-d510a8d5

Castello del Nero, boutique hotel 5 stelle lusso nel cuore del **Chianti**, si prepara all'estate con una spumeggiante novità, la **Ferrari Terrace @Castello del Nero,** che celebra la nuova collaborazione con Ferrari, il brindisi italiano per eccellenza. Ferrari, dopo il Twiga di Forte dei Marmi e molte altre location glamour, arriva con le sue inconfondibili bollicine nel cuore della Toscana. Ora nel nuovo Bar estivo in zona piscina e sul Terrazzo Panoramico, con una vista mozzafiato sull'intera proprietà, gli ospiti possono, inoltre, degustare cocktail a base di Ferrari Trentodoc, oltre a quelli proposti dal Barman di Castello del Nero, come il CDN Mule, il Nika Sour, il CDN Mojito o il Summer Surprise. E non solo, per chi volesse riproporli anche a casa, Castello del Nero offre l'occasione di partecipare alle "Cocktail Classes", guidate dal Barman stesso.

Anche all'interno dei ristoranti del Castello, le bollicine Ferrari sono il complemento ai sapori che lo Chef Giovanni Luca Di Pirro propone. Un connubio perfetto che gli ospiti potranno provare presso il ristorante stellato La Torre, degustando i piatti del menu "Emozioni Bollicine", come gli scampi e le capesante con emulsione alla livornese, spuma di yogurt e pane al nero di seppia o il polpo arrostito con fagiolini, taccole e pesto leggero, in abbinamento ai Ferrari Trentodoc.

Per un'estate "frizzante", non poteva dunque mancare la nuova Ferrari Terrace @Castello del Nero "A Sparkling Italian Experience" che, con la sua atmosfera magica ed elegante, sarà il vero "place to be" dell'estate in Toscana. **Castello del Nero** si trova a Tavarnelle Val di Pesa, nel Chianti. È un tipico esempio di residenza signorile della campagna Toscana del XII secolo, circondato da 300 ettari di terreno con uliveti e vigneti. Dispone di 32 camere e 18 suite tutte restaurate e arredate con eleganza; una Spa a marchio ESPA; due ristoranti, La Torre, 1 Stella Michelin che propone una cucina gourmet e La Taverna, dove assaggiare piatti tipici toscani.