

Prova Ruffinos nya viner med premiumpizzor från känd italiensk pizzabagare.

Kom till Capri Due i Stockholm och upplev Ruffinos nya ekologiska viner tillsammans med pizzor från den berömda pizzabagaren Giovanni Santarpia.



Den 22 maj gästar Giovanni Santarpia, den kända italienska pizzabagaren, restaurang Capri Due i Stockholm. Där kommer Ruffino bland annat att visa upp sina nya ekologiska viner tillsammans med Giovannis premiumpizzor. Pizzorna kommer att säljas till förmånliga priser. Det blir ett fantastiskt evenemang med viner och pizza i världsklass. Detta vill du inte missa!

Sittningen börjar kl. 18 och pågår fram till kl. 20, men det går bra att sitta längre. Du bokar bord direkt hos [Capri Due](#) och uppger att du vill delta på pizzaeventet med Ruffino kl. 18.00.

Giovanni Santarpia

Pizzabagaren Giovanni Santarpia är uppvuxen i den lilla staden Castellammare di Stabia i Neapel. Han lärde sig konsten att baka pizzor i mycket unga år av en äldre pizzamästare. Efter några år förvandlades yrket till en kärlek för hantverket och idag är han en mycket välkänd *pizzaiolo* verksam i Florens.



Några av nyheterna på plats:



Ruffino Prosecco Treviso Organic Brut

Systembolagsnummer: 79936

129,00 kr

Fruktig och sprudlande Prosecco med inslag av tuttifrutti, ananas, melon och en lätt fläkt av havtorn.



Ruffino Pinot Grigio Delle Venezie Organic

Systembolagsnummer: 77090

115,00 kr

Ett fruktigt och friskt vin med inslag av gula stenfrukter, päron, en viss blommighet och en lätt fläkt av mint.