

LA CANTINETTA

enoteca

Domenica 28 aprile 2013 alle ore 19.30
c/o La Cantinetta Enoteca di Limena

WINE TASTING

PERCORSO SENSORIALE ATTRAVERSO PROFUMI E SAPORI D'ITALIA, IL PAESE CHE RACCOGLIE, DA NORD A SUD, UN PATRIMONIO UNICO DI VIGNETI AUTOCTONI.

A SENSORIAL JOURNEY THROUGH FRAGRANCES AND TASTES OF ITALY, A COUNTRY THAT HAS A UNIQUE HERITAGE OF AUTOCHTHONOUS VINEYARDS FROM NORTH TO SOUTH

Ospite Brian P. Schmidt, Nobel 2011 per la Fisica

I vini in degustazione:

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg ExtraDry (Astoria-VENETO)
Vino spumante metodo charmat da uve prosecco (glera)
- Bianco Di Custoza Doc (Menegotti-VENETO)
Vino spumate metodo classico da uve Garganega, Trebbiano e altre varietà locali
- Friulano Doc Grave del Friuli (San Simone-FRIULI V.G.)
Vino bianco da uve Tocai (friulano)
- Valpolicella Superiore Doc Ripasso 2010 (Torre d'Orti-VENETO)
Vino rosso da uve Corvina, Rondinella, Molinara
- Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Riserva Docg 2006 (Lungarotti-UMBRIA)
Vino rosso da uve Sangiovese e Canaiolo
- Marsala Vergine Doc 1981 Dry (Cantine Pellegrino Marsala-SICILIA)
Vino liquoroso da uve Inzolia, Catarratto e Grillo

Le golosità alimentari sono proposte da Silvio di Eland di Mason Via dei Tadi. Padova
Polenta e baccalà, Crudo da Langhirano 22 mesi, Crudo da Sauris 18 mesi, Speck IGP Alto Adige, Formaggio "ubriaco" al Raboso (TV), Formaggio Asiago Pressato DOP affinato Casello 140 (VI), Pecorino di fossa DOP di Soliano al Rubicone, Grana Padano Mantovano DOP oltre 24 mesi, Gorgonzola Naturale e Cremoso Dop, Confetture e Mieli.

LA CANTINETTA

enoteca

Domenica 28 aprile 2013 alle ore 19.30
c/o La Cantinetta Enoteca di Limena

WINE TASTING

PERCORSO SENSORIALE ATTRAVERSO PROFUMI E SAPORI D'ITALIA, IL PAESE CHE RACCOGLIE, DA NORD A SUD, UN PATRIMONIO UNICO DI VIGNETI AUTOCTONI.

A SENSORIAL JOURNEY THROUGH FRAGRANCES AND TASTES OF ITALY, A COUNTRY THAT HAS A UNIQUE HERITAGE OF AUTOCHTHONOUS VINEYARDS FROM NORTH TO SOUTH

Ospite Brian P. Schmidt, Nobel 2011 per la Fisica

I vini in degustazione:

- Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg ExtraDry (Astoria-VENETO)
Vino spumante metodo charmat da uve prosecco (glera)
- Bianco Di Custoza Doc (Menegotti-VENETO)
Vino spumate metodo classico da uve Garganega, Trebbiano e altre varietà locali
- Friulano Doc Grave del Friuli (San Simone-FRIULI V.G.)
Vino bianco da uve Tocai (friulano)
- Valpolicella Superiore Doc Ripasso 2010 (Torre d'Orti-VENETO)
Vino rosso da uve Corvina, Rondinella, Molinara
- Rubesco Vigna Monticchio, Torgiano Riserva Docg 2006 (Lungarotti-UMBRIA)
Vino rosso da uve Sangiovese e Canaiolo
- Marsala Vergine Doc 1981 Dry (Cantine Pellegrino Marsala-SICILIA)
Vino liquoroso da uve Inzolia, Catarratto e Grillo

Le golosità alimentari sono proposte da Silvio di Eland di Mason Via dei Tadi. Padova
Polenta e baccalà, Crudo da Langhirano 22 mesi, Crudo da Sauris 18 mesi, Speck IGP Alto Adige, Formaggio "ubriaco" al Raboso (TV), Formaggio Asiago Pressato DOP affinato Casello 140 (VI), Pecorino di fossa DOP di Soliano al Rubicone, Grana Padano Mantovano DOP oltre 24 mesi, Gorgonzola Naturale e Cremoso Dop, Confetture e Mieli.