



Agriturismo Il Rudere

con la collaborazione di "the Wine Partners"

"Tutti i colori del Gropello"

Sabato 17 marzo

Vi proponiamo una cena di 4 portate studiate ad hoc, accompagnate da altrettante espressioni del vitigno principe del nostro territorio: il Gropello. Generalmente noto per la produzione di vini rossi, in questa occasione vi faremo conoscere tutti i suoi colori, passando dal Metodo Classico, al Charetto, al tradizionale Rosso, per finire con il Chinato.

La serata è aperta a tutti, più e meno esperti, e l'orario d'arrivo è libero dalle 19.00 alle 21.00. Durante l'evento gli amici di The Wine Partners, Beatrice e Nicola, saranno a disposizione per darvi le informazioni che gradite sui vini selezionati e sugli accostamenti scelti.

Menù

*-Tortino di zucca con cuore fondente di formaggio di malga
("Paxtibi", Cantina Zuliani, Metodo Classico Brut Nature)*

-Ravioli di coniglio nostrano fatti in casa

("Rosagreen", Pasini San Giovanni, Valtenesi Charetto)

-Cervo in umido al ginepro con polenta di farina di Storo

("Valtenesi", Cantrina, Valtenesi Gropello)

-Frolla di cacao con confettura di corniolo

("Inchino", la Guarda, Gropello chinato)

Acqua e caffè inclusi.

Euro 35,00

L'evento si svolgerà presso agriturismo Il Rudere, Salò (Bs), Via Serniga, 8.

È richiesta la prenotazione al 3472522846.