

Venerdì 26 luglio 2024

“Rosé di sera”

Sei grandi espressioni di vini rosati e rosé italiani



Dal nord al sud Italia tra rosé e rosati: sei produttori, sei differenti vitigni, sei espressioni dei loro terroir ...

I vini saranno accompagnati da ...

Tartara di gamberi viola, salsa confit e stracciatella

Zuppa di pesce dell'Enoteca

| | |
|--|------------------------------------|
| <i>Cantina della Volta - Metodo Classico Dosaggio Zero La Prima Volta 2016</i> | <i>da uve Lambrusco Sorbara</i> |
| <i>Cesarini Sforza - Trento Brut Riserva 1673 Rosé 2016</i> | <i>da uve Pinot Noir</i> |
| <i>Tenuta San Leonardo - Trentino Rosato Gemma 2023</i> | <i>da uve Lagrein</i> |
| <i>Conterno - Cantine Nervi - Il Rosato 2023</i> | <i>da uve Nebbiolo</i> |
| <i>Stefano Amerighi - Toscana Syrah Rosa 2023</i> | <i>da uve Syrah</i> |
| <i>Furore Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi Rosato 2023</i> | <i>da uve Aglianico-Piedirosso</i> |



Inizio serata ore 20.30 - Solo degustazione 35,00 € / Cena e degustazione 65,00 €