



**LIONS CLUB
CASALBUTTANO**
DISTRETTO 108 IB3

SERATA DI AVVICINAMENTO AL VINO E ALLA SUA DEGUSTAZIONE

Menu

Salumi Padani misti con Verdure in Agrodolce

Formaggi con Mostarda

Vino in abbinamento:

Altemasi Riserva Graal Trento DOC 2017

Pappardelle fatte a mano con Ragù di Cervo e Capriolo

Vino in abbinamento:

Barbaresco Sorì Montaribaldi 2020

Panettone e Zabaione Caldo

Panettone Tradizionale Artigianale Fiasconaro con canditi d'arancia

e uvetta aromatizzata al vino 'Marsala DOP' e Terre Siciliane

Zibibbo liquoroso IGP con Zabaione

Vino in abbinamento:

Vin santo del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice 2011

Relatore: Dino Barbieri, Sommelier professionista,
parlerà della analisi sensoriale del vino e l'abbinamento
con il cibo, guiderà i partecipanti alla degustazione dei vini,
i loro territori e i metodi di produzione.

Il ricavato della serata sarà donato
per i service del Lions Club Casalbuttano
Offerta minima euro 40

Inclusi acqua, caffè e un calice di vino a portata
escluse altre bevande

SI RINGRAZIANO

Cà dal 1887
BARBIERI


ALTEMASI
TRENTO DOC


MONTARIBALDI

GRUPPO ITALIANO VINI

LUNEDÌ **2** DICEMBRE
ORE 20.00

CA' BARBIERI LEVATA DI
GRONTARDO (CR)

