



Slow Food[®]

Vignola e Valle del Panaro

organizza

CENTOCENE per slow wine

presentazione delle Guide
Slow Wine e Osterie d'Italia 2023

Venerdì 24 Marzo 2023

ore 20.15 - Agriturismo Gradizzolo

Via Invernata, 2 Monteveglio (Bo)

MENÙ CON ABBINAMENTO VINI

Friggione su crostino di pane tostato con cipolle di Medicina,
conserva di pomodoro dall'orto "Gradizzolo"

Gargiolo di Alionza 2021

Az. Agr. Gradizzolo - Monteveglio (Bo) 

Sformatino di Carciofi su crema di Parmigiano Reggiano
e Prosciutto croccante "Caseificio di Rosola" (Presidio Slow Food)

Soave Classico DOC 2020 "La Frosca"

Az. Agr. Gini - Monteforte d'Alpone (Vr) 

Balanzoni di Mortadella al burro salato e polvere di Pistacchio
"Salumificio Franceschini"

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. 2021

Soc. Agr. La Staffa - Staffolo (An) 

Passatelli asciutti con Ragù bianco di cortile

Metodo Classico 2017 "Kius" Pas Dosè

Az. Agr. Marco Carpineti - Cori (Lt) 

Stracotto di Vacca Bianca Modenese con polenta "Az. Oasi Bianca"

Brunello di Montalcino DOCG 2018

Castello Tricerchi - Altesi di Montalcino (Si)

Rosso Mandrolisai DOC 2018

Az. Agr. I Garagisti di Sorgono - Sorgono (Nu)

Zuppa Inglese di Marisa

...e per finire Grappa Nonino Riserva 18 mesi



La quota
comprende
una copia
della Guida
Slow Wine
oppure
Osterie d'Italia
2023

€ 58,00 Soci Slow Food • € 65,00 non Soci Slow Food

prenotazioni e info: Mirco Bellucci 335 5883435 - conoscereilvino@gmail.com