

# "In Cantina... Nino Negri"

**Serata di Degustazione - Giovedì 26 Ottobre 2017**

**Degustazione a orario continuato dalle 19:00 alle 21:30**

**Nino Negri**, una storia lunga un secolo, e che ad oggi rappresenta la realtà vitivinicola **Valtellinese** che meglio concilia tradizione e tecnologia. In Cantina **1500 barriques di rovere francese e americano**, danno vita alle più grandi selezioni dell'Azienda, tra cui



i meravigliosi vini che andremo a degustare durante la serata: Valtellina Superiore Docg, Sassella Valtellina Superiore Docg e il famosissimo e di pregio **5 Stelle Sfurzat Valtellina Docg**, saranno i protagonisti della serata di degustazione, insieme agli strepitosi prodotti gastronomici tipici valtellinesi. Vi aspetta una serata davvero imperdibile!

## **Vini in Degustazione:**

- **Valtellina Superiore "Quadrio" D.o.c.g. 2013**
- **Sassella Valtellina Superiore D.o.c.g.**
- **5 Stelle Sfurzat Valtellina D.o.c.g. 2013**
- **Amaro Braulio**

## **Menu della Serata:**

- Tagliere con Slinzega di Manzo, Bresaola Punta d'Anca, Fiocco della Valtellina, formaggio Bitto e il formaggio di origine protetta Casera;
- Pizzoccheri della Valtellina;
- Dolce: Bisciola Valtellinese con accompagnamento l'amaro tipico Braulio.
- *Su richiesta menu per vegetariani e celiaci solo su prenotazione*

**Prezzo:** Tessera personale **Degustatore 4 Calici: 29,00 €**

**Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online su: [www.cantinacarducci.it](http://www.cantinacarducci.it)**

