

“La Cantina incontra Montalbera”

Serata di Degustazione - Giovedì 28 Settembre 2017

Degustazione a orario continuato dalle 18:00 alle 21:30

Montalbera, una realtà di 6 generazioni e di 175 ettari a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il **Monferrato** e le **Langhe**. Per questa serata non solo avremmo



l'immenso piacere di degustare il loro **Barbaresco** e il **Barolo**, ma avremmo la grandissima occasione di poter conoscere e bere il vero **vitigno autoctono** della tradizione di questa fantastica Cantina, il Ruchè! **Ruchè di Castagnole di Monferrato Docg** è un vino dal carattere inconfondibile; Sentori floreali di rosa e viola, note fruttate di albicocca e speziatura che emerge con l'evoluzione, lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere. Nel corso della

serata i vini saranno accompagnati da prodotti della tradizione gastronomica piemontese. I vini saranno presentati da Alessandro Filippini Responsabile Commerciale della cantina e profondo conoscitore del mondo Montalbera

Vini in Degustazione:

- Ruchè D.O.C.G. “**LACCENTO**” - 2015
- Barbaresco D.O.C.G. “**LINTUITO**” - 2013
- Barolo D.O.C.G. “**LEVOLUZIONE**” - 2012
- Ruchè “**LACCENTO**” Passito

Menu della Serata:

- Tagliere con Mortadella di Fegato, Salame Piemontese tagliato a coltello, Formaggio Castelmagno e Tomini Aromatizzati;
- Pasta Ripiena di mortadella, prosciutto crudo e carne di manzo condita con Noci, crema di Tartufo e Parmigiano Reggiano DOP;
- Piccola Pasticceria Tipica con Canestrelli, Baci di Dama e Gianduiotti.

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 www.cantinacarducci.it