

“La Valtellina di Triacca”

Serata di Degustazione - Giovedì 6 Dicembre 2018

Degustazione ad orario continuato dalle 19:00 alle 21:30



1897 è l'anno di fondazione della Casa Vinicola Triacca, un'azienda di famiglia che ci farà fare, durante il corso della serata, un bellissimo viaggio tra i loro vigneti della Valtellina, che circondano la loro magnifica Tenuta “La Gatta”.

Il Nebbiolo sarà il protagonista indiscusso, accompagnato da salumi e formaggi tipici del territorio e dagli immancabili Pizzoccheri! I vini saranno raccontati da Roberto Fiore, Direttore Commerciale dell'

Azienda Triacca e da Riccardo Lazzarotto, titolare dell' Azienda Lazzarotto Vini.

Vini in Degustazione:

- Valtellina Superiore D.o.c.g. “Casa La Gatta” 2015 - 12 mesi in botte di rovere;
- Valtellina Superiore D.o.c.g. “Sassella” 2015 - 12 mesi in botte di rovere;
- Sforzato di Valtellina D.o.c.g. 2012 - 18 mesi in botte di rovere.

Menu della Serata:

- Tagliere con Salame contadino di Valtellina, Fiocchetto, Bresaola valtellinese Punta d'anca, formaggio fresco a pasta molle Scimudin e formaggio semigrasso a pasta molle bianca Occhiato;
- Pizzoccheri della Valtellina;
- Torta crema di nocciola e pera.

Menu per celiaci e vegetariani (solo a richiesta su prenotazione)

Prezzo: Tessera personale **Degustatore senza limite di calici: 29,00 €**

Speciale Enoteca: Durante l'evento tutte le **etichette** di vino saranno acquistabili a **prezzi scontati**.

Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online www.cantinacarducci.it