

"Amarone in Cantina"

Serata di Degustazione - Venerdì 4 Ottobre 2019

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



Valpolicella. Al passato, al presente, al futuro.

Agricola Cottini è un'azienda vinicola a conduzione familiare dalla lunga e radicata storia che ha saputo fare della tradizione un valore. E' situata nel cuore della Valpolicella, sulle magnifiche colline di Valgatara. Sergio e i suoi figli, portano avanti il loro mestiere con passione ed esperienza. Personalmente impegnata nelle diverse fasi della coltivazione e lavorazione delle uve, la famiglia si

mantiene fedele a una modalità di lavoro artigianale, nelle vigne come in cantina. La selezione dei grappoli è compiuta ancora manualmente e l'appassimento delle uve avviene principalmente sulle tradizionali arelle in bambù ventilate naturalmente. Avremmo l'onore di ospitare Bruno Cottini, uno dei fratelli proprietari della cantina, che ci guiderà in questo strepitoso percorso di degustazione.

Vini in degustazione con formula Open Wine:

- Valpolicella Classico D.o.c. 2018 - 12,5% Vol.
- Ripasso Valpolicella Classico Superiore D.o.c. 2016 - 13,5% Vol.
- Amarone della Valpolicella D.o.c.g. 2014 - 15,5% Vol.
- Recioto della Valpolicella D.o.c.g. 2014 - 13,5% Vol.

MENU:

Soppressa Veneta, Speck affinato all'Amarone, Formaggio Bastardo del Grappa, Formaggio Ubriaco all'Amarone

Risotto sfumato all'Amarone classico veronese

Torta Sbrisolona

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 della Agricola Cottini saranno acquistabili a **prezzi scontati**.

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