

La Sardegna in Cantina

Serata di Degustazione - Giovedì 27 Ottobre 2016
Degustazione con Buffet a orario continuato dalle 18:00 alle 21:00

La **Sardegna** vanta una tradizione vitivinicola millenaria e tutt'oggi la viticoltura rappresenta la principale coltura arborea isolana. Già in epoca nuragica i Sardi coltivavano la vite e producevano vino, ed il **Cannonau** sarebbe uno dei **vini più antichi del Mar Mediterraneo**. Oggi possiamo respirarne **profumi, odori e aromi** che sono la massima espressione del carattere di questa terra assolata e forte e che tanto contribuisce alla **personalità inconfondibile dei suoi vini**. Il rispetto del luogo e della cultura del vino, l'attaccamento alla terra e alle sue tradizioni. Sono queste le regole trasmesse dai fondatori che da sempre ispirano ogni attività di **Sella&Mosca** e che ne hanno determinato il successo. Questo è lo **scenario naturale** in cui vitigni di lunga tradizione si esprimono in **vini di pregio**, dal **gusto solare, generoso e inconfondibilmente mediterraneo**.



Torbato
Spumante Brut Doc



Vermentino di Gallura
Superiore Doc
"Monteoro" 2015



Cannonau di Sardegna
Riserva Doc 2011



Marchese di Villamarina
Alghero Doc 2009

**Formato
Magnum 1,5lt**

Al termine del Vostro percorso di Degustazione sarete omaggiati di un calice di **Filu 'e Ferru**

Menu della Serata:

- Malloreddus Salsiccia, pomodoro, menta fresca.
- Assaggi su tagliere di Salsiccia sarda e formaggio Pecorino accompagnati da pane Carasau e lo speciale Guttiau, pane Carasau condito con olio extravergine di oliva, rosmarino e sale.
- Ricotta di Pecora spalmata su crostini di pane a pasta dura con grattugiata di Bottarga e scorza di limone.
- Panna Cotta al Mirto Rosso.

Tessera personale DEGUSTATORE da 4 Calici + Omaggio Calice Filu 'e Ferru 25,00 euro

Durante l'evento tutti i vini saranno acquistabili a prezzi scontati, anche in confezioni regalo.