

“L'Oltrepò Pavese in Cantina”

Serata di Degustazione - Mercoledì 31 Maggio 2017

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

L'Oltrepò rappresenta il 60% di tutta la superficie vitata lombarda, mentre per ettolitri di vino prodotto, è la terza area in Italia, ed in Europa vanta il terzo posto per la produzione di pinot nero. Le prime tracce di produzione del Metodo Classico risalgono al 1870,



quindi non possiamo non trovare una grande storia nei loro vini. Vigne Olcru, una Cantina di enorme rappresentanza nell'Oltrepò Pavese, di proprietà dei due fratelli Matteo e Massimiliano Brambilla, ha fatto sì che questa zona lombarda, che vanta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, venisse rivalutata e abbia reso di pregio i propri vini. In questa serata di degustazione avremmo il vero piacere di poter assaporare questi loro capolavori, dal Metodo Classico Millesimato alla tradizionale

Bonarda, dal giocoso Bland di Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina, al meraviglioso e protagonista di questo territorio Pinot Nero che affina 24 mesi in barrique di rovere francese. Concluderemo la serata con un elegantissimo Malvasia Passito.

I vini in degustazione:

- **“VERVE”** - Metodo Classico Millesimato Extra Brut 2008
- **“BUCCIA ROSSA”** - Bonarda 2015
- **“ANTICO TRALCIO”** - Rosso Oltrepò 2013
- **“COPPIERE NERO”** - Pinot Nero 2013
- **“INCANTO”** - Malvasia Passito

Menu della Serata:

- Tagliere di Salumi Tipici con Spalla di San Secondo, Coppa Piacentina D.O.P. e Salame Contadino;
- Formaggio semi stagionato Cacio del Po e Caciotta fresca Bettola accompagnate da Salsa di Pomodori Verdi e Salsa di Fichi e Sott'aceti Rustichella;
- Strozzapreti con asparagi e taleggio;
- Torta Paradiso;
- Cestino di Pane Casereccio monoporzione con Grissini al sale cotti al forno.

Su richiesta menu per vegetariani e celiaci solo su prenotazione

Prezzo: Tessera personale **Degustatore: 27,00 €**

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

