

“Le Tre B... in Cantina”

Serata di Degustazione - Venerdì 24 Febbraio 2017

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

Barolo, Barbaresco e Barbera hanno reso celebre la viticoltura del Piemonte.

Per questa serata, grazie al Signor Luigi Oddero, enologo e uomo di grande curiosità



e cultura profondamente innamorato della propria terra, la Langa, avremmo la possibilità di degustare questi tre **meravigliosi vini**. Vi attenderà in Cantina, un percorso enogastronomico che **delizierà i sensi dell'olfatto e del gusto**, spaziando tra i più grandi profumi e sapori dedicati alla magnifica terra del Piemonte. **Alle Tre B**, vogliamo aggiungere una quarta... quella

del fantastico vino dolce autoctono **Brachetto**, che concluderà in maniera strepitosa questo nostro viaggio.

Vini in Degustazione:

Barbera d'Asti Docg 2014 – *Cantina:* Luigi Oddero & Figli - La Morra (CN)

Barbaresco Docg 2007 – *Cantina:* Luigi Oddero & Figli - La Morra (CN)

Barolo Docg 2012 – *Cantina:* Luigi Oddero & Figli - La Morra (CN)

Brachetto D'Acqui – *Azienda:* Sopralerighe - S. Stefano Belbo (CN)

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