

ESSENZIALMENTE.... VINO

Cason Brusà

10 GIUGNO 2017

Ore 10.00 Il risveglio nel vigneto

Apertura Cantina per visita libera durante tutta la giornata.

Ore 12.00 Aperitivo in Cantina

Conetti di frittura e taglieri di affettati e formaggi locali, accompagnati al nostro spumante Rosè - già primo posto al Concorso Marengo d'Oro 2015

Ore 13.00 Dai vigneti al Calice

Percorso itinerante di approfondimento delle fasi di coltura, vinificazione e imbottigliamento direttamente commentate dal produttore.

Possibilità di degustare tutti i nostri vini, al calice e in bottiglia.

Ore 17.00 Le isole del Gusto

Apertura tavoli di abbinamento: gli chef propongono curati piatti itineranti della stagione, combinati al calice consigliato dall'enologo

- *Sfizioso fritto: Conetti di Sarde e Calamaretti dell'Adriatico*
 - *(invito: Pinot Grigio 2016)*
- *Crudo Naturale: I fasolari- aperti al momento a cura del Consorzio di Caorle*
 - *(invito: Bisson – Chardonnay millesimato)*
- *Tagliato a mano: Prosciutto Crudo di Parma stagionato in Barrique*
 - *(invito: Lison DOCG 2016)*
- *Scagliamoci: Parmigiano Reggiano a scaglie direttamente dalla forma*
 - *(invito: Prosecco DOC Brut millesimato 2016)*
- *Serviti dallo Chef: Risotti dal profumo di primavera*
 - *(invito: Refosco d.p.r. 2015)*
- *Arrostiti al BBQ: Mini Hamburger di scottona al naturale*
 - *(invito: Merlot 2015)*
 - Fettine di ventresca di maiale croccanti*
 - *(invito: Telemaco – Riserva Cabernet Sauvignon 2014)*
- *Siamo alla frutta: Pezzettoni variegati di frutta fresca*
 - *(invito: Rosè – Spumante Refosco d.p.r.)*

Ingresso libero a tutti gli incontri, Cantina aperta e possibilità di passeggiate libere lungo i filari del nostro vigneto.

Calice su marsupio e primi due assaggi omaggio, degustazioni a pagamento.