

GUSTANDO LA TRADIZIONE

Le tentazioni del palato e i profumi dei vini

Nell'ambito delle tradizionali iniziative didattico-enogastronomiche di **GUSTANDO LA TRADIZIONE**, la Pro Loco di Gradisca d'Isonzo propone un incontro con degustazione di vini della **Azienda agricola BARDUCCI**. L'incontro avrà come relatore l'agronomo dott. Claudio Fabbro, che parlerà della vendemmia 2017, con considerazioni su Meteo, gelo, grandine, nubifragi, siccità. Corredate da una proiezione aggiornata, commentata dal relatore con indicazione di strategie opportune per ottenere comunque un grande vino nonostante i problemi meteo succitati.

MERCOLEDI' 27 SETTEMBRE ORE 18,00
Enoteca Regionale "La Serenissima" via Battisti 30
Gradisca d'Isonzo

La degustazione dei vini dell'az. Barducci: **RIBOLLA GIALLA, PINOT GRIGIO, CABERNET FRANC, REFOSCO dal peduncolo rosso e VERDUZZO passito "AMIEL"**, sarà abbinata al menù proposto dallo **Chef Massimo De Belli del Castello Formentini**: Nido di crespella con i funghi porcini e salsa di malga con la ricotta carnica, Spezzato e stracotto di cinghiale profumato di cannella, polenta arrostita, tiramisù all'amaretto

OBBLIGO DI PRENOTAZIONE

Il costo di partecipazione alla serata è stato fissato in **€ 15,00**.

INFO: www.prolocogradisca.it

Mail: prolocogradisca@virgilio.it

Telefono: 0481/960624 - cell. 338/3968204

Il Presidente
Marina Civitillo

Gradisca d'Isonzo, 13 settembre 2017