

Appuntamenti Primo Piano

Corso di approfondimento Toscana e vini nord europei. A Palermo presso Enoteca Picone

di: Redazione

18 ottobre 2022



Torna il ciclo di degustazioni targate Slow Food Palermo dedicate agli *Under Trenta*. Due gli eventi (singoli) in programma presso *l'Enoteca Picone*, mercoledì 26 ottobre e giovedì 3 novembre, alle ore 18.15. Ai due incontri potranno partecipare un massimo di 8 persone. Si tratta di due approfondimenti per comprendere alcune celebri regioni vinicole. La durata è di circa 80 minuti. Di seguito il programma:

Mercoledì, 26 ottobre, ore 18.30

Lussemburgo, Germania, Austria. I vini del nord. Tre nazioni, stesso vitigno

A fine incontro è previsto un piatto: frittata ai funghi e Gorgonzola con insalatina.

Vini:

- Domaine Henri Ruppert, Coteaux del Schengen Selection 12, Riesling 2020
- Nikolaihof, Smaragd Riesling Vom Stein 2011
- Schloss Lieser, Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2017

Giovedì, 3 novembre, ore 18.30

Toscana, dai Supertuscan al (rifiutato) Chianti Classico

A fine incontro è previsto un piatto: stracotto al maialino o "bollito" (secondo disponibilità)

Vini:

- Marchesi De' Frescobaldi – Montesodi 1991
- Castello del Terriccio – Lupicaia 2000
- Giovanna Morganti (Le Boncie) – Le Trame 2015

Informazioni

Inviare una email a fiduciario@slowfoodpalermo.it indicando l'evento e la data. Seguirà obbligatoriamente conferma.

Per tutte le altre informazioni contattare

Enoteca Picone – Palermo

Tel. 091.331300

www.slowfoodpalermo.it

Slow Food è una rete globale di comunità locali che da oltre 30 anni promuovono l'educazione del gusto e la difesa della biodiversità. Oltre 10.000 progetti in 160 Paesi e 1 milione di attivisti per garantire il diritto al cibo buono, pulito e giusto per tutti. Con la tua iscrizione potrai anche usare Slow Food in Tasca, la Web App che raccoglie centinaia di indirizzi e consigli per mangiare, bere fare i la spesa slow.