

## Cena e presentazione della Guida Slow Wine 2025

### La guida che ha rivoluzionato il mondo del vino

Venerdì 14 Marzo 2025 ore 20.00  
Osteria Crott Dal Murnee  
Via Roscio 8, 22031 Albavilla (CO)

#### Menu con abbinamento vini

##### APERITIVO DI BENVENUTO

 Veneto: Malga Ribelle - Valdobbiadene Sui Lieviti Brut Nature Vitale 2022

##### ANTIPASTO - Polentino, scarola brasata, uovo e alici di menaica presidio Slow Food

 Alto Adige/sudtirol: Cantina Tramin (Bottiglia) - Glarea Chardonnay 2023

##### PRIMO PIATTO - Vialone nano Az. Agr. De Tacchi Presidio Slow Food mantecato con nocciole Tonda gentile IGP del Piemonte, pesto di erbette e ragù di coniglio

 Campania: Feudi di San Gregorio - Fiano di Avellino Ris. Pietracalda 2022

##### SECONDO - Capriolo stracotto su purea di patate

 Toscana: Franco Pacenti - Brunello di Montalcino 2019

##### DOLCE - Piccola pasticceria

 Sicilia: Passito di Pantelleria Ben Rye 2021 di Donnafugata

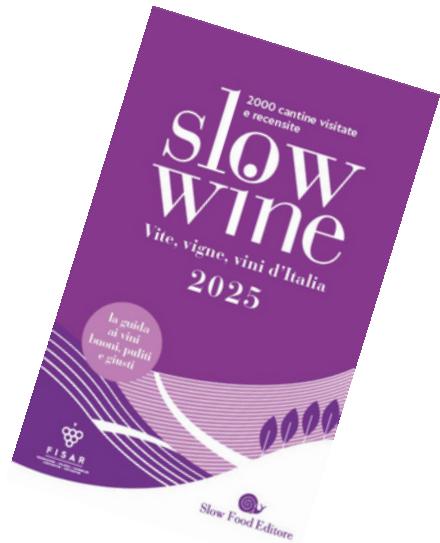
E per concludere sarà offerto il Centföi, il liquore del Crott dal Murnee prodotto con l'Achillea Millefolium del Monte San Primo

Racconto di Slow Wine e dei vini + Gioco a premi sulla conoscenza del vino a cura di Maurizio Spoldi Collaboratore della Guida Slow Wine



slow  
wine

IN OMAGGIO AI PARTECIPANTI  
LA GUIDA Slow Wine 2025



**Slow Wine** è la Guida che racconta il lavoro di migliaia di produttori e vignaioli italiani, ne descrive i vini: è un modo nuovo di avvicinarsi al mondo del vino, attraverso conoscenza, consapevolezza, trasparenza e piacere

**Cento Cene per Slow Wine** è un'iniziativa nazionale che coinvolge ristoranti, osterie, enoteche sparse per lo Stivale, in una serata dedicata ai produttori, ai loro vini che in Guida sono stati segnalati come **TOP WINE**