



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/sudtirolo: Cantina Tramin (Bottiglia) - Glarea Chardonnay 2023**

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

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

SECONDO - Capriolo stracotto su purea di patate

 **Toscana: Franco Parenti - Brunello di Montalcino 2019**

DOLCE - Piccola pasticceria

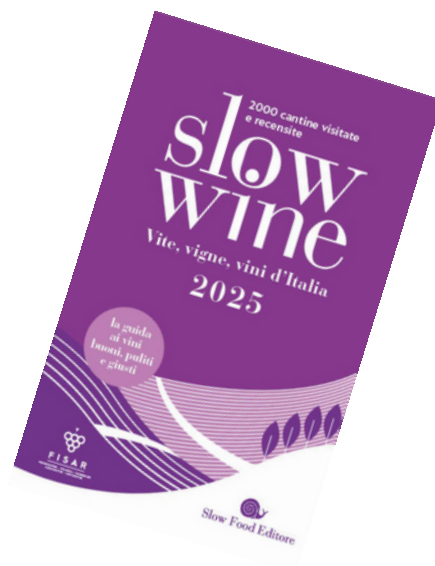
 **Sicilia: Passito di Pantelleria Ben Rye 2021 di Donnafugata**

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



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**

Prenotazione obbligatoria - Crott Dal Murnee - tel. +39 371.322.3859 - email: crottdalmurnee@gmail.com

Posti Limitati - prenotazione obbligatoria entro il 10-03-24

Costo della serata - Soci: 50€ | Simpatizzanti: 55€ — **IN OMAGGIO AI PARTECIPANTI LA GUIDA Slow Wine 2025**