

Cena con abbinamenti vini di eccellenza della Guida Slow Wine

Giovedì 12 febbraio 2026 ore 20,00

Ristorante Crotto del Sergente

Via Crotto del Sergente, 13 - Lora, Como

Bollincine di Benvenuto

Albana Blanc de Blanc Pas Dosè "2025 Fattoria Monticino Rosso"

○ Emilia Romagna

Mondeghini di Gallina con Insalatina di Cavolo Cappuccio e Maionese allo Zafferano di Faloppio

Petit Arvine 2024 "Elio Ottin"

○ Valle D'Aosta

Risotto Carnaroli "Riserva San Massimo" Mantecato alla Zucca e Caprino con Gocce di Mostarda

Aglianico Rosè 2021 Titolo Pink Edition "Elena Fucci"

○ Basilicata

Guancia di Cinghiale Brasata al Vino Rosso

Purea di Patate

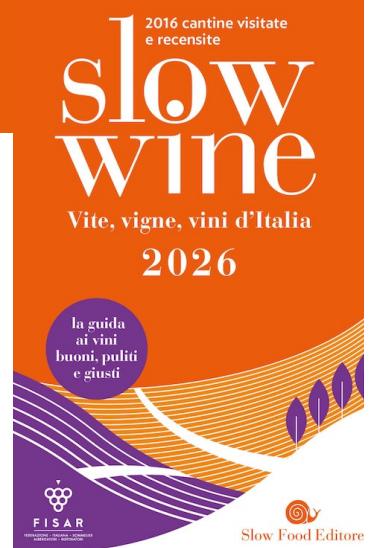
Furore Rosso 2024 "Marisa Cuomo"

○ Campania

Semifreddo al Miele di Castagno "Agape" con Croccante alle Noci

Passito di Malvasia Nera "L'Astore Masseria" 2022

○ Puglia



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**

 Durante la serata si terrà il **Gioco sulla Call to Action della Slow Wine Coalition**.

In palio sono previsti 2 biglietti voucher omaggio per visitare la Slow Wine Fair 2026 e alcune bottiglie di vino da degustare.

La guida e i vini saranno presentati da Maurizio Spoldi, collaboratore della Guida Slow Wine 2026.

Prenotazioni - Crotto del Sergente - tel. +39 031.28.39.11 - email: info@crottodelsergente.it

Costo della cena

Soci: 45€ (55€ con Guida Slow Wine 2026) | Aspiranti Soci: 50€ (60€ con Guida Slow Wine 2026)