

100 cene per

slow
wine

guida
2019

Storie di vita
vigne, vini in Italia
1.943 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE BERE SLOW



Giovedì 22 novembre 2018

ore 20:30 presso **Portarossa**
restaurant

Portarossa restaurant

via Verdi 99 - Cernusco sul Naviglio

CentoCene per Slow Wine, giunta alla sua nona edizione, è un'iniziativa nazionale che intende coinvolgere ristoranti, osterie, enoteche sparse per lo Stivale, in un'unica serata dedicata ai produttori e ai loro vini, segnalati in Guida come vini quotidiani, vini slow e grandi vini.

Saranno i vini i protagonisti della serata; infatti, nel corso della cena, verranno degustate 5 etichette selezionate dalla redazione di Slow Wine.

Inoltre, si svolgerà un gioco a premi sulla conoscenza del vino, i premi consistono in due bottiglie di vino.

Il menù della serata:

Verzino e mousse di lenticchie

Gianfranco Paltrinieri Lambrusco di Sorbara Brut Riserva

Raviggiolo burro e salvia con cipolla caramellata

Ca' Viola Barbera d'Alba Bric du Luv 2016

Garganelli alla vellutata di zucca con noci ed amaretto

Feudo Disisa Monreale Catarratto Lu Bancu 2017

Bottaggio di gallina

Vigneti di Ettore Valpolicella Classico 2017

Ventaglio di formaggi

Podere Il Macchione Nobile di Montepulciano Riserva 2012

In omaggio a tutti
i partecipanti la Guida

slow
wine
guida 2019

Informazioni:

Slow Food Gorgonzola-Martesana
Angelo 340 7665929

Costo della serata:

(compresa la guida del valore 24 €)

- Socio Slow Food 35 euro;
- Non ancora socio 40 euro;
- Sconto di 5 euro alle coppie che ritireranno una sola Guida;
- Accompagnatore Autista Astemio 25 euro, escluso la Guida.

Posti disponibili 35

Prenotazione:

<https://slowfood.metooo.io/e/centocene2018>

obbligatoria entro 19/11/2018

Condurrà la degustazione:

Valeria Gubelli: sommelier Ais



Presidi Slow Food



Slow Food®
Gorgonzola - Martesana