

PERGINE - DOMANI AL CASTELLO

## Vini e grappe protagonisti di "Alambicchi gourmet"

*PERGINE. Il secondo appuntamento per la rassegna "Alambicchi gourmet" organizzata dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto tutela della grappa del Trentino per...*

12 maggio 2016

0  
 Condividi  
 Tweet  
0  
 G+1  
0  
 LinkedIn  
0  
 Pinterest

PERGINE. Il secondo appuntamento per la rassegna "Alambicchi gourmet" organizzata dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto tutela della grappa del Trentino per abbinare le grappe alle pietanze, è domani al Ristorante Castel Pergine con protagoniste la Distilleria Pilzer e l'Azienda Francesco Poli.

Si inizia con u formaggio Vezzena stagionato e Crème brûlée al Vezzena con pere, in abbinamento a grappa di Müller Thurgau (Pilzer); antipasto a base di trota affumicata con mele e rafano, in abbinamento a grappa di Nosiola (Poli); quindi variazione di agnello con pane alle erbe, patate e agretti, in abbinamento ad un calice di vino Rosso Furlì; infine, mousse al caramello, crostata rustica e fragole e grappa Traminer (Pilzer). Al termine della cena, caffè e resentin con

grappa riserva di Santa Massenza (Poli). Ogni piatto sarà accompagnato dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori coinvolti, che illustreranno storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa. Info e prenotazioni 0461921863 o [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com). (r.g.)

12 maggio 2016

3 MESI DI NOTIZIE  
E FILM  
A SOLI 19,99€



SCOPRI  Casa di vita  
IL NUOVO SITO



TOP VIDEO

