


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+**

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. (r.g.)

12 maggio 2016  



TOP VIDEO

