

IL TREBBIANO SPOLETINO APPRODA A VINITALY E IL S. LORENZO GLI RENDE OMAGGIO

Serata speciale del "Club dei Piaceri" dedicata al vitigno autoctono: appuntamento domani sera anche con una sorpresa

18/03/2008 05:42

Gli esami non finiscono mai, nemmeno per i vini. Si avvicina il Vinitaly, uno degli appuntamenti enologici più importanti del mondo e, a Verona, quest'anno, ci sarà un pezzo di Spoleto. Sarà il trebbiano spoletino della cantina Tommaso

Coricelli infatti ad affrontare l'esame del pubblico e degli esperti e degli amatori che visiteranno la rassegna scaligera.

Prima di partire per questo importantissimo appuntamento, però, il trebbiano non poteva mancare ad una serata tra i suoi sostenitori che, da una parte gli tributeranno il sacrosanto in bocca al lupo e che, però, dall'altra, lo sottoporranno

alle ultime verifiche. È per questo che il Club dei Piaceri ed il Ristorante S. Lorenzo dedicheranno al vitigno locale la sera del 19 marzo. I soci, insieme ai loro amici e ad una qualificata pattuglia di esperti sommelier e tecnici del settore,

degusteranno il vino locale che, sta giustamente guadagnando sempre più spazi nel panorama enologico, durante una cena in cui lo stesso sarà abbinato alle più svariate pietanze. Si assaggerà il trebbiano nella sua normale e tradizionale

vinificazione, si degusterà il trebbiano spumantizzato che il Club ha lanciato da tempo e che oramai tutti conoscono ed apprezzano, si porterà alle labbra una nuova, speciale e, fino ad oggi, segretissima sorpresa!

Vale a dire il Trebbiano

Passito.

Il produttore sarà personalmente presente in sala e sarà pronto e disposto ad ascoltare i pareri di tutti, disposto ad accogliere plausi o critiche, perché diceva un saggio: "le prove a cui sopravviviamo ci rendono più forti".

Cena, quindi,

immancabile, punto di svolta per far sì che il nostro vino possa compiere un ulteriore passo avanti.

Appuntamento al Ristorante San Lorenzo domani sera alle 21.

Menù della serata:

Prosciutto iberico accompagnato da focaccina di farina di farro al rosmarino e chopido di sangria al trebbiano

Cannoncini di pescatrice con prosciutto iberico croccante su crema di fave verdi e alghe croccante

Tortelli ripieni alla amatriciana con fonduta al granello

Spiedino di filetto di maialino alle erbe fini con gocce di senape, crudité di spinaci e ricci di pancetta croccante

Caldo di soufflè di colomba con gelato al formaggio al miele millefiori

Info booking 0743221847

www.tuttoggi.info