



Rossi e bianchi italiani, tutti da scoprire al Crc Antella

ANTELLA (BAGNO A RIPOLI) - Tutto è pronto per la serata del terzo ciclo di degustazioni 2019 organizzato presso il Crc Antella.

Il tema è quello dei Bianchi e Rossi italiani, con inizio alle 20.30 per martedì 29 ottobre.

Si comincia con un Masaccio Verdicchio Superiore (Riserva Castelli di Jesi Docg 2017 Fazi Battaglia - Castelplanio, Ancona), accompagnato da tortino di patate, omelette prosciutto cotto, zuppa di orzo.

Si prosegue poi con un Terre More, Rosso Maremma Toscana Igt 2017 (Tenuta Ammiraglia Manciano, Grosseto) con tagliatelle al ragù di carne.

Quindi un Barolo Levoluzione docg 2013 (Soc. Ag. **Montalbera**, Castagnole Monferrato, Asti), con filetto di maiale in crosta di pane con insalata mista

Il costo della serata è di 26 euro: i vini in degustazione e la parte teorica saranno illustrati da sommelier professionisti.

Costo delle quattro serate in abbonamento: 105 euro.

Iscrizioni entro il 28 ottobre presso la segreteria del C.R.C. Antella Tel. 055/621207 e/o Alessandro Conti 329.8052802