

Martedì 27 Febbraio - ore 19.00
c/o sala Musica Ristorante Bell
Via Chiana, 80

Valtellina con gusto.

**Dialogo goloso e colto tra: Sfursat,
Bitto, Bresaola e Violino di Capra.**

È una viticoltura eroica quella della Valtellina, realtà vinicola montana tratteggiata da migliaia di terrazzamenti e delimitata da svariati chilometri di muretti a secco. Qui da secoli si coltiva il **nebbiolo** (chiamato in loco Chiavennasca), e non è peregrino affermare che lo Sfursat e le denominazioni ad esso collegate, rappresentino gli unici esempi di nebbiolo, allevato oltre i confini piemontesi, in grado di confrontarsi da pari a pari con le grandi denominazioni di Langa, dal Barbaresco fino al Barolo. In compagnia di **Luca Triacca**, titolare dell'omonima cantina, e di **Barbara Tamburini**, artefice con **Vittorio Fiore** delle gemme enologiche aziendali, degusteremo:

**Sforzato di Valtellina San Domenico
2013/2012/2009**

**Il Monastero IGT Terrazze Retiche
2013/2012/2009**

un millesimo di Sassella Riserva
abbinandoli alle prelibatezze gastronomiche dello stesso territorio: **Bitto, Bresaola e Violino di Capra**, selezionate da: "La Tradizione".



Costo:

Soci Athenæum: € 22,00

non soci: € 25,00

Informazioni e prenotazioni:

389.1107314 - 06.89512626

www.ateneodeisapori.it

info@ateneodeisapori.it

