



Si stappa il 2015 (TV)

Save THE Date

IL BARBAROSSA
Malanotte DOCG

**GIOVEDÌ
22
NOVEMBRE**

Anteprima
Malanotte DOCG
"Il Barbarossa"
2015

Ore 19.00
in Cantina Pizzolato | *Vino biologico dal 1991*

"La serata ci condurrà attraverso differenti abbinamenti food&wine per poter imparare ad apprezzare le caratteristiche del Raboso, vino unico e versatile ...lasciatevi stupire"

Settimo Pizzolato

Presentazione de
"IL BARBAROSSA" MALANOTTE DOCG 2015
con Settimo Pizzolato e gli enologi della cantina.
Successiva stappatura e degustazione
accompagnata da
VERTICALE di MALANOTTE DOCG
annate 2012, 2013 e 2014

e le **"SFUMATURE DI RABOSO"**
con la partecipazione di
NONNO ANDREA
COMPOSTA DI RABOSO E KETCHUP AL
RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

G&G GASTRONOMIA
RAVIOLO AI FUNGHI CON VELLUTATA DI ZUCCA
GUANCETTE DI VITELLO AL MALANOTTE

CASEARIA CARPENEDO
FORMAGGIO BIO AL RABOSO

GIANNI MINUZZO, MAITRE CHOCOLATIER
DELIZIE DI CIOCCOLATO al RABOSO

PIZZOLATO
Dipartimento Veneto

Evento dalle ore 19.00 - Ingresso 10€
Info e prenotazioni: +39 0422 928166
Cantina Pizzolato - Via IV Novembre, 12
Villorba - Treviso

0422928166

Pioniere del vino biologico, Settimo Pizzolato stappa la prima bottiglia di Raboso Malanotte DOCG dell'annata 2015, l'unico ad essere certificato biologico e vegan così come l'intera gamma di vini della cantina: l'evento, che si svolge ormai dal 2011, si tiene giovedì 22 novembre dalle ore 19.00 in Cantina Pizzolato a Villorba, con lo scopo di far riassaporare tutti i sapori di un vitigno autoctono, espressione di un territorio che ha molto da raccontare e che vuole trasmettere il valore e la verità di un vitigno forte, espressivo che diventa vino corposo, con carattere.

L'anteprima è incorniciata dall'iniziale presentazione di Settimo Pizzolato e degli enologi della cantina relativamente all'annata 2015, dalla successiva stappatura e degustazione per poi dare spazio ad una verticale di Malanotte DOCG con i profumi e gli aromi delle annate 2012, 2013 e 2014.

La serata è accompagnata dagli spazi di food pairing in collaborazione con le composte di Nonno Andrea, il formaggio Bio al Raboso di Casearia Carpenedo, le specialità di stagione del catering G&G Gastronomia ed infine le delizie al cioccolato e Raboso del maître chocolatier Gianni Minuzzo.

Evento dalle ore 19.00 solo su prenotazione / Ingresso 10 euro.