

Tramonto DiVino®

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

FERRARA

11 SETTEMBRE dalle 19.00

Piazza del Municipio

Tramonto DiVino GOURMET

IN DEGUSTAZIONE

- Oltre 250 etichette dei migliori vini dell'Emilia Romagna serviti e raccontati dai sommelier di Ais
- In abbinamento assaggi di prodotti regionali certificati: Aceto Balsamico di Modena Igp, Mortadella Bologna Igp, Pampapato Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Pera dell'Emilia-Romagna Igp, Piadina Romagnola Igp, Prosciutto di Parma Dop, Riso del Delta del Po Igp, Salamini italiani alla cacciatora Dop, Squacquerone di Romagna Dop

PIATTO GOURMET

a cura dello chef Adalberto Athos Migliari patron della Locanda La Chiocciola (Quartiere Portomaggiore Ferrara) chef partner associazione ChefToChef Emilia-Romagna cuochi

FOCUS SUL PROTAGONISTA

Olio Evo Brisighella Dop con degustazioni guidate del prodotto tal quale e in abbinamento con il gelato artigianale.

OSPITE D'ONORE

Speciale banco d'assaggio con 100 etichette di vini internazionali premiati al Concorso Mondiale di Bruxelles, uno dei concorsi enologici più autorevoli al mondo

ACCOMPAGNAMENTO LIVE

Sax in acustica e voce con il duo Hamami

Ingresso €25

con Guida, calice, degustazione libera dei vini e ticket per prodotti tipici in abbinamento.

Prevendita:

shop.emiliaromagnavini.it

