

**WALK on the WINE SIDE – venerdì 2 febbraio 2024**  
**\_docks\_cantieri cucchini**  
**VENEZIA**

Selezione vini ARKÉ Distribuzione Vini

**L'ANCESTRALE**

**VINO SPUMANTE ROSATO**

Azienda Agricola Stella del Filare  
Rifermentato in bottiglia – metodo ancestrale  
11,5 vol  
100% pinot nero  
Colline Bresciane - Lombardia

**PICO**

**GARGANEGA IGT VENETO**

La Biancara di Angiolino Maule  
2021 - 13% vol  
100% garganega  
Gambellara (Vicenza) - Veneto

**PHENIX**

**Alsace AOC – macerato sulle bucce**

Azienda Geschickt  
2022 – 13,5 vol  
100% pinot grigio  
Ammerschwihl (Alsazia) – Francia

**CAFONE**

**COLLI APRUTINI ROSSO IGT**

Podere San Biagio  
2022 – 14.5% vol  
100% montepulciano d'Abruzzo  
Controguerra (Teramo) – Abruzzo

**MONTE SORIO**

**Passito IGT Veneto**

La Biancara di Angiolino Maule  
2011 – 14% vol  
100% garganega  
Gambellara (Vicenza) - Veneto

Abbinamenti cibo

Panino all'olio con crema di radicchio di Treviso e speck croccante di Senfter / Innichen

Panino croccante con soppressa del Montello / Macelleria Ivo Treviso

Degustazione di formaggi:

Formaggio di capra stagionato quattro mesi – Caseificio Re-Caprone di San Giovanni Polcenigo – Friuli

Formaggio “formadi frant” di latte vaccino – Caseificio Pradis di Sopra di Meduno - Friuli

Formaggio di capra stagionato tre mesi – Caseificio Marerhof San Candido/Innichen – Alta Pusteria

Formaggio di latte vaccino stagionato sette mesi – Caseificio di Sesto/Sexten – Alta Pusteria

Biscotti zaeti e galani di tradizione veneziana