

INTREPIDE – storie di donne, vino e libertà

Venerdì 23 febbraio

_docks_cantieri cucchini

VENEZIA

Selezione vini

PROSECCO LUNATICO

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Rive di Refrontolo

Azienda Agricola Francesca Rizzi

11,5 vol – Millesimato 2020

100% glera

Refrontolo - Treviso

in abbinamento con mini-tramezzini con burro e salmone e vegetariani di Rosa Salva Venezia

ENOLOGA

Trevenezie IGT bianco

Azienda Borgo Stajnbach

2022 – 13% vol

60% Tocai Friulano – 40% Chardonnay

Belfiore di Pramaggiore – Venezia

2500 bottiglie numerate

2.500 ... sono i passi che ogni giorno una donna muove silenziosamente tra i filari in cerca di armonie sempre nuove per i suoi vini. Un passo in meno la divide da un futuro più equo che comincia oggi con i piccoli gesti. Usiamo il giusto peso alle parole, ogni singola lettera conta.

in abbinamento con cestini di parmigiano reggiano con crema di mozzarella (Caseificio Sesto Alta Pusteria) – pomodorini secchi e olive taggiasche (Frantoio Bestoso di Stellanella Savona)

ARS ET INGENIUM

ROSSO Marca Trevigiana IGT

Azienda Agricola Enotria Tellus

2018 – 13% vol

Blend di Merlot, Raboso, Passito di Raboso

San Polo di Piave – Treviso

ARS: termine latino che identifica l'abilità pratica, la capacità di esecuzione, la tecnica

INGENIUM: termine latino per descrivere l'inventiva individuale nonché la virtù di trovare

soluzioni sorprendenti. Unendo queste due pratiche si ha ARS ET INGENIUM: abilità pratica e

tecnica abbinata all'inventiva e alla creatività: ma non è forse esattamente questo che serve per

FARE un grande vino?

In abbinamento a selezione di formaggi:

formaggio di latte di capra stagionato 4 mesi – Caseificio Lechnerhof – Lago di Braies – Alta Pusteria

formaggio di latte vaccino stagionato 12 mesi – Caseificio Sesto/Käserei Sexten – Alta Pusteria

formaggio di latte di pecora e latte vaccino – stagionato 4 mesi - Caseificio Marerhof – San

Candido/Innichen – Alta Pusteria