

LA SVOLTA
CUCINA
DI RAGIONE

presenta

BONLUIGI & CO
FRIZZANTI METODO ANCESTRALE
SPUMANTE METODO CLASSICO



Terzo incontro

L'APERITIVO FALLO NATURALE

Rosé Sgarbatodrizzapelo 2013
& Ti Sbrino 2009

Il Ti Sbrino e il Rosé Sgarbatodrizzapelo sono due vini molto speciali con nomi decisamente evocativi. Devono la loro raffinata acidità e complessità organolettica alle vigne bio che crescono a 500 metri di altezza dal livello del mare e al Metodo Ancestrale con cui è vinificato. Un ritorno alle origini e al rispetto della terra, con un pizzico di goliardia.

Testimone in carne ed ossa di questo vincente mix di valori è Luigi Boni che sarà con noi a raccontarci la storia dei suoi vini e dei loro nomi.

Calice
5.00
euro

*con stuzzicherie in
abbinamento al Ti Sbrino e
al Sgarbatodrizzapelo

15%

di sconto
sull'acquisto delle
bottiglie
dell'azienda
Bonluigi & co.

Martedì 3 novembre ore 18.30
Via Nosadella 35a