 SPIN RISTORANTE ENOTECA SOLA

Giovedì 09-LUGLIO 2015 - ore 19,45

Perché 330 milioni di bottiglie di Prosecco ?

degustazione comparata di 4 PROSECCO

IL tema : impariamo a riconoscere la qualita’

**l’ impressionate fenomeno degli ultimi anni – i limiti di una denominazione d’origine – l’estrema difesa della DOCG Valdobbiadene – la crisi internazionale che ha favorito l’esplosione produttiva- la macchina industriale impazzita (il costo non deve superare i 2 euro) – i piccoli produttori messi in difficoltà da questi prezzi impossibili – un manipolo di biodinamici che resiste cocciuto e testardo- uno scenario tipicamente nostrano – la super produttività ha fatto dimenticare il CARTIZZE, grande vino spumante, che ormai nessuno più chiede e che aveva solo 10 anni fa’ uno splendido appeal - il prosecco è soltanto un ottimo vino spumante in autoclave** – **l’uva GLERA alle prese con una storia più grande di sé**.

segue una cena estiva

GRAN CONDIGGIUN d’ESTATE con ACCIUGHE CANTABRICHE

FRITTURA di PARANZA – pesce fresco e nostrano

FRUTTA FRESCA E GELATO

Si berrà a tavola il prosecco prescelto come il migliore

Prenotazioni entro il 6-7-15 - costo a persona €.35,00 - posti limitati

TELEFONO 010 594513

SMS 349 4911527