CANTINA TRAMIN DI TERMENO (BZ), CON LA NOTTE DEGLI AROMI PROPONE UN'IMPERDIBILE SERATA DI DEGUSTAZIONI



Categories: Enogastronomia News, News

Cantina Tramin, sabato 12 agosto 2017 dalle 18 alle 24, propone la **Notte degli Aromi**; si tratta di una grande festa dei sapori sotto il cielo di **Termeno** (Bz), una serata aperta al pubblico con degustazione vini e ristorante all'aperto .
Infatti, la Casa del Gewürztraminer aprirà le proprie porte per offrire una proposta di specialità gastronomiche e una selezione di vini abbinati ad ogni piatto con un ristorante all'aperto che proporrà un menu speciale preparato con prodotti di mare e di montagna.



A ciascun piatto sarà abbinato un vino di Cantina Tramin; Moriz Pinot Bianco 2016 con insalata di pesce di mare con funghi, mela e chips di polenta; Blauburgunder Pinot Nero 2016 con tartare di vitello, mela Kanzi e pane integrale; Selida Gewürztraminer 2016 con gnocchetti di patate con gamberi, verdura e salsa piccante; Schiava Freisinger 2016 con ravioli di farro ripieni all`anatra su funghi misti. Ed ancora, Pepi Sauvignon 2016 con salmone Alaska su crema di piselli, olio alla menta e patate croccanti; Cuvée Cabernet-Merlot Rungg 2015 con medaglione di cervo con nocciole, crema di sedano e frutti di bosco e per finire Roen Gewürztraminer vendemmia tardiva 2015 con Strudel di mela, mousse alla panna agra, cioccolato e uva secca al rum.
Ad accompagnare la serata musica Jazz/Soul con Jenni Williams & The Experince, dal tramonto a mezzanotte. Il costo di partecipazione è di 9,50 euro a piatto, compreso l'abbinamento con il vino degustato; 6 euro senza vino. Inoltre, sarà inoltre possibile degustare tutti i vini della cantina al costo del singolo calice.

www.cantinatramin.it

(i.c.)