

# DOMENICA 8 OTTOBRE 2017 - PROFUMI DI MOSTO

## I PERCORSI A, B, e C

### PERCORSO A

#### **ANTICA CORTE AI RONCI**

Bedizzole

vini: Valtènesi 2012 e Valtènesi Chiaretto “Morena” 2016

In abbinamento al crostone rustico della casa: polenta con pestöm e cipolle nostrane, in collaborazione con l’Azienda Agricola MARTINELLA

#### **COBUE**

Pozzolengo

vino: Garda Classico Rosso “Il Poggio” 2016

In abbinamento a risotto limone e rosmarino specialità della cantina

#### **MONTE CICOGNA**

Moniga del Garda

vini: Garda Classico Rosso Superiore “Don Lisander” 2011 e Garda Bresciano Chiaretto di Moniga “Sicli” 2016

In abbinamento ad una specialità gardesana proposta da ENOGASTRONOMIA “DA ALBERTO” di Moniga del Garda

#### **PASINI SAN GIOVANNI**

Raffa di Puegnago del Garda

vini: Valtènesi “Picedo” 2015 e Valtènesi “Il Chiaretto - il vino di una notte” 2016

In abbinamento: la pizza di Francesco Giordano del RISTORANTE SERENELLA di Brescia, una ricetta di Bruno Piovanelli dell’OSTERIA DELLA CANTINA di Raffa di Puegnago d.G.

#### **PERLA DEL GARDA**

Lonato del Garda

vino: Garda Rosso “Eco” 2012

In abbinamento dalle 12.00 alle 15.00 a sedanini al ragù di anatra con riduzione di cabernet sauvignon proposta dall’HOTEL BELVEDERE di Manerba del Garda; nel resto della giornata formaggi e salumi a KM 0

#### **PIETTA**

Castrezzone di Muscoline

vini: Valtènesi 2015 e Valtènesi Chiaretto 2016

In abbinamento al tradizionale spiedo bresciano in collaborazione con la MACELLERIA 3B di Villanuova sul Clisi

#### **REDAELLI DE ZINIS**

Calvagese della Riviera

vini: Valtènesi 2012 e Valtènesi Chiaretto 2015 Grand Prix “Mondial du Rosé”

In abbinamento: 11.00 - 12.30 bruschette varie; 12.30 - 14.30 caserecce di grano duro con ragù di culatello di Zibello; dopo le 15.00 dolcerie varie Proposte dal ristorante BORGO ALLA QUERCIA di Calvagese

## **PERCORSO B**

### **AVANZI**

Manerba

vini: Garda Classico Rosso Superiore 2015 e Valtènesi Chiaretto “il vino di una notte” 2016

In abbinamento a pesto con polenta alla griglia proposto da MANERBA BREWERY di Manerba

### **CANTINE LA PERGOLA**

Moniga del Garda

vini: Garda Classico Gropello “Elianto” bio 2015 e Valtènesi Chiaretto “Selene” 2016

In abbinamento a zuppa di ceci con calamari soffritti aromatizzati al timo e olio DOP Garda Bio del ristorante LA MAISON di Moniga del Garda

### **LA GUARDA**

Moniga del Garda

vini: Garda Classico Gropello 2015 e Valtènesi Chiaretto 2016

In abbinamento al chiaretto: baccalà con polenta proposto dalla Trattoria LA PEPOLA di Calvagese.

In abbinamento al groppello formaggi caprini dell’AZ. AGR, CORNABLACCA con marmellate dell’AZ. AGRICOLA BUONI FRUTTI. Dalle ore 15.00 gelato al groppello chinato proposto da LA CASA DEL DOLCE di Salò

### **LA TORRE**

Calvagese della Riviera

vini: Garda Classico Rosso Sup. “Il Rosso del Cuntì” 2009

Valtènesi Chiaretto “Sinigol” 2015

In abbinamento: code di gambero flambé del ristorante IL GIGLIO specialità pesce di mare di Gardone Riviera

### **L’ULIF Azienda Agricola**

Polpenazze del Garda

vini: Garda Classico “Adagio” 2016 biologico e biodinamico senza solfiti aggiunti e Garda Classico Chiaretto “Minuetto” 2016 biologico e biodinamico

In abbinamento a focaccia a lunga lievitazione con crema di formaggio Tremosine e olio EVO del Garda proposto dal ristorante TIMO CUCINA NATURALE di Desenzano

### **PRATELLO**

Padenghe sul Garda

vino: Millel 2015

In abbinamento alla tradizionale zuppa di cipolle del Pratello.

### **SELVA CAPUZZA**

Desenzano del Garda

vini: Garda Classico Rosso Superiore “Madèr” 2012 e Garda Classico Chiaretto San Donino 2016

In abbinamento dalle 12,30 alle 14.00 il classico orzetto della Capuzza dal ristorante CASCINA CAPUZZA di Desenzano. Nel resto della giornata formaggi in abbinamento

## **PERCORSO C**

### **CITARI**

San Martino della Battaglia

vini: Garda Classico Rosso “Bigoncio” 2015 e Garda Classico Chiaretto “18 e Quarantacinque” 2016

In abbinamento stuzzichini e taglieri misti con salumi, formaggi e prodotti da forno del territorio

### **COSTARIPA**

Moniga del Garda

vini: Valtènesi “Castelline” 2015 e Valtènesi “Rosamara” 2016

In abbinamento a ravioli di chianina al sugo leggero di selvaggina proposti dallo chef Carlo Bresciani dell’ANTICA CASCINA SAN ZAGO di Salò

### **LA BASIA**

Puegnago del Garda

vini: Valtènesi “La Botte Piena” 2014 e Valtènesi Chiaretto “La Moglie Ubriaca” 2016

In abbinamento ad una ricetta proposta dal ristorante LA LEPRE e da IL LEPROTTO BISTROT di Desenzano del Garda

### **LE CHIUSURE**

Portese di San Felice del Benaco

vini: Valtènesi “Campei” e Valtènesi Chiaretto “Portese” 2016

In abbinamento a una ricetta del ristorante LIDO 84 di Gardone Riviera: Tapioca, maionese all’arancia, uova di salmerino

### **LE GAINE**

Bedizzole

vino: Valtènesi Chiaretto 2016

In abbinamento ad una ricetta proposta dal ristorante IL LORENZACCIO di Brescia

### **TENUTE DEL GARDA**

Calvagese della Riviera

vini: Garda Classico Gropello “Lucone” 2013 e Garda Classico Chiaretto 2016

In abbinamento a straccotto di equino con polenta collaborazione con la MACELLERIA GALLINA 2.0 a Lonato, a richiesta piatto vegano

### **VEDRINE Az.Agr. Biologica**

Polpenazze del Garda

vini: Valtènesi 2015 e Valtènesi Chiaretto 2016

In abbinamento alla pasta alla barese con broccoletti, acciughe e peperoncino della TRATTORIA NAVIGLIO di San Zeno Naviglio