

2 febbraio 2023

WINE BRUNCH Experience Milano, appuntamento da non perdere solo l'11 e il 12 Febbraio !

Sabato 11 Febbraio 2023 – WINE BRUNCH

Wine Brunch experience 40€ a persona che comprende :

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : Azienda agricola Seirole

Vino : Cù Bianc

Tipologia : Cù Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole

Uve : a bacca bianca

Avvinamenti

- Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : Costa Tirolo

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

Avvinamenti

- Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : Vito Gioia

Vino : Catarratto macerato Corallo

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Avvinamenti

- Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : Castello del Terriccio

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

Avvinamenti

- Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : Baronìa della pietra

Vino : Chinens

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d'Avola

Avvinamenti

- Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : Colosi

Vino : Malvasia

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

Avvinamenti

- Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

Acquisto biglietti [CLICCA QUI](#)

Info : rsvp@milanoevents.it

Domenica 12 Febbraio 2023 – WINE BRUNCH

Wine Brunch experience 40€ a persona che comprende :

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : Azienda agricola Seirole

Vino : Cù Bianc

Tipologia : Cù Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole

Uve : a bacca bianca

Avvinamenti

- Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : Costa Tirolo

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

Avvinamenti

- Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : Vito Gioia

Vino : Catarratto macerato Corallo

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Avvinamenti

- Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : Castello del Terriccio

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

Avvinamenti

- Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : Baronìa della pietra

Vino : Chinens

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d'Avola

Avvinamenti

- Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : Colosi

Vino : Malvasia

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

Avvinamenti

- Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

Per info e biglietti [CLICCA QUI](#)

PHYD : Via Tortona, 31, 20144 Milano MI, Italy, Milano, Italia

Info e prenotazioni : rsvp@milanoevents.it

02 84106534

Per info e biglietti [CLICCA QUI](#)

Per scoprire tutti gli appuntamenti di Avvinamenti [CLICCA QUI](#)