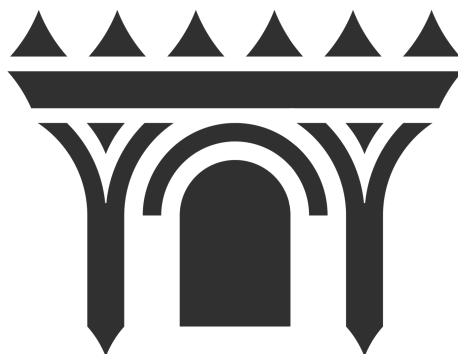


Alessandro di Camporeale










ALESSANDRO di CAMPOREALE

Alessandro di Camporeale S.c.a.

Contrada Mandranova

90043 Camporeale (Pa)

Abbiamo abbinato al Kaid Sauvignon Blanc ad un antipasto di seppie e carciofi. Pulire 4 carciofi lasciando solo il cuore, togliere la barba e mettere in acqua e limone per non farli ossidare. Cucinare a vapore 3 seppie medie e appena pronte tagliarle a fettine. Unire i carciofi tagliati a listarelle, aggiungere olio evo, limone, pepe, sale e del prezzemolo tritato. Mescolare e mettere in frigo per mezz'ora. Servire freddo

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Benedè 2018 Doc sicilia Bio		8€	si	Lo trovi da...	
Vigna di Mandranova Grillo 2018 Doc Sicilia Bio		14€	si	Lo trovi da...	
Kaid Sauvignon Blanc 2018 Doc Sicilia Bio		12€	si	Lo trovi da...	
Vigna di Mandranova Catarratto 2017 Doc Sicilia Bio		14€	si	Lo trovi da...	