La grande festa del vino 2022 15°edizione

La Grande Festa del Vino: 15° Edizione.

Il 2022 regala a tutti gli amanti del buon vino la quindicesima edizione della prestigiosa manifestazione “La Grande Festa del Vino”. L’intero evento si svilupperà nei giorni 24 e 25 Settembre presso la meravigliosa Villa Farsetti sita in Santa Maria di Sala con 136 espositori presenti da 24 paesi del Mondo, e continuerà con l’esclusiva Cena di Gala “Cena sotto le stelle”, vini ricercati e ottime portate, in un’atmosfera di eleganza ed eccellenza, che avrà luogo sabato 24 Settembre, dalle ore 20:50 presso la Villa

Cena di Gala: programma.

La cena si svilupperà sotto le stelle con buffet servito:

• Antipasti alle ore 20:50;

• Primi piatti alle ore 21:40;

• Dolci e frutta fresca alle ore 22:15.

La cena verrà allietata da spettacoli di danza.

Organizzatori.

I fratelli Berna dell’ Enoteca Le Cantine Dei Dogi, Ezio e Vanni (fondatore e l’ideatore della prestigiosa kermesse, nonché “Personaggio dell’anno dell’enogastronomia e dell’accoglienza – Premio Italia a Tavola 2020” x la categoria sala & hotel), veri cuori pulsanti dell’intera manifestazione ed autentici estimatori ed intenditori del settore, vincitori del “Food & Drink Awards 2020” organizzato dal magazine Lux Life. L’organizzazione di “Bollicine in Villa” fa seguito a quella de “La Grande Festa del Vino”, che ogni anno attira migliaia di conoscitori e curiosi da diversi paesi del mondo.

Il ristorante che ospita la Cena di Gala è immerso nel verde della campagna veneta, conosciuto ed apprezzato per l’ottima cucina coadiuvata dallo chef Alessandro Di Matteo, la competenza del personale e l’esclusiva location, perfetta per eventi e cerimonie.

La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata presso la struttura. Il costo a persona è di 70,00 €

DRESS CODE

Per l’uomo: Abito elegante.

Per la donna: Abito elegante con scarpe minimo tacco 8.

Vini in degustazione e loro abbinamento:

Postazione n. 1: Vini no limits

Vini no limits provenienti dall’Italia, Austria e Portogallo.

Con antipasti e primi piatti (in aggiornamento)

Pignoletto frizzante DOCG Colli Bolognesi – Gaggioli (Italia)

Vernaccia di Serrapetrona Secca DOCG – Colleluce (Italia)

Roero Arneis DOCG 2020 – Mario Costa (Italia)

Pinot Bianco DOC Friuli Colli Orientali – Arzenton Maurizio (Italia)

Fosarin DOC Collio Bianco – Ronco dei Tassi (Italia)

Da Fòra – Trentino DOC BIO – Toblino (Italia)

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Settecento – Podere Casanova Montepulciano (Italia)

Con buffet di dolci e frutta fresca (in aggiornamento)

Traminer Trockenbeerenauslese 2004 – Gangl Wines (Austria)

San Leonardo Porto Tawny – Quinta do Mourão (Portogallo)

Buffet di antipasti servito

Postazione n. 2: Formaggi

Caciocavallo “Caseificio Olanda”

Cuor di burrata “Caseificio Olanda” con 5 secondi di “Ilaria spacciatrice di gusto” (bicchierino monoporzione)

Giuncata “Caseificio Olanda”

Postazione n. 3: Saor di pesce e verdure

Gamberi

Sarde

Radicchio

Zucca

Postazione n. 4: Fritto e prelibatezze vegetariane

Gnocco fritto

Mozzarelle in carrozza

Verdure pastellate

Cous Cous

Polpette di melanzane

Pinzimonio

Postazione n. 5: Pizza fritta by Giovanni Santarpia & Angela Maci

Pizza fritta con crema di zucca mantovana, gorgonzola “Arrigoni” e noci.

Primi piatti

Parmigiana di melanzane

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo “Antica Maccheroneria” alla caprese

E- buffet di dolci e frutta fresca

Panna cotta (bicchierino monoporzione)

Pralina Gangl limited edition, copertura fondente Ecuador 78,4%, ganache di Traminer Beerenauslese annata 2008, dalle note di cedro, frutta secca, miele di zagara, con sapore da scoprire…

Prelibatezze della rinomata Pasticceria Loison

Strudel

Frutta fresca

Prenotazione obbligatoria presso:

Relais Leon D’oro

Via Canoni n. 3 Mirano (Ve)

Telefono: 041.432777

Mail: info@leondoro.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da…	Foto