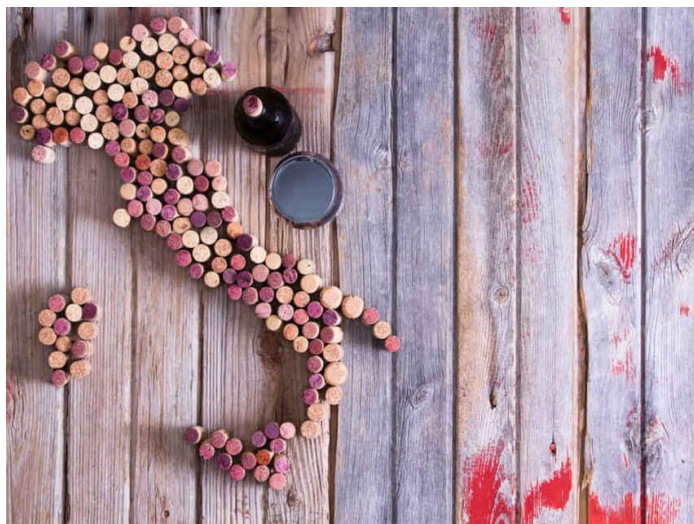


eneVALENCIA

CATA MARIDAJE 31 MARZO 2022 - 20h 4 VINOS ITALIANOS + 4 MARIDAJES



Un recorrido entre vinos jóvenes y frescos de varias regiones y variedades de uvas distintas del país transalpino maridados con platos de la tradición italiana.

en el Restaurante

La Princesa

Carrer de la Reina, 258, 46011 València, Tel 960080571

25€ por persona, aforo limitado, reservar al **605679311** (Andrea) o **960080571** (Alessandro)

Los Vinos de la Cata y los Maridajes

(para compartir):

1. PECORINO TERRE DI CHIETI IGT (ABRUZOS)

Vino Blanco, cosecha 2021. Variedad: Pecorino 100%

Maridaje: FRITTO DI PESCE

**2. ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC, LE BERNE
(TOSCANA)**

Vino Tinto, cosecha 2020, Variedad: 100% Prugnolo Gentile

Maridaje: MELANZANE ALLA PARMIGIANA

**3. ROCCAMORA NEGROMARO SALENTO IGT,
SCHOLA SARMENTI (APULIA)**

Vino Tinto, cosecha 2020. Variedad: 100% Negroamaro.

Maridaje: GNOCCHI CASEROS SALSICCIA E BROCCOLI

**4. MOSCATO D'ASTI DOCG, FABIO PERRONE
(PIEMONTE)**

Vino Blanco Espumoso, cosecha 2021. Variedad: 100%

Moscato Bianco. Parcialmente Fermentado, método

Martinotti-Charmat

Maridaje: TIRAMISÙ