



monza
wine
experience

MASTERCLASS

GUIDATE DA ESPERTI DEL SETTORE



VENERDÌ 18 SETTEMBRE

Dalle ore 18.00 alle 19.00

**Il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga
racconta i vini di San Leonardo**

Casa Vinicola: San Leonardo

Prezzo: € 40,00

Dalle ore 19.30 alle 20.30

Percorso degustativo con Pasta Rummo

Spaghettoni al pesto

Spaghetti Nerano con zucchine a rondelle fritte
e provolone del monaco

Casa Vinicola: Argiolas - Franciacorta

Prezzo: € 20,00

Dalle ore 21.00 alle 22.00

**Il Cabernet Franc alla prova del tempo.
Degustazione verticale di Dedicato a Walter,
il Bolgheri Superiore DOC firmato Poggio al Tesoro.**

Casa Vinicola: Allegrini

Prezzo: € 40,00

SABATO 19 SETTEMBRE

Dalle ore 12.30 alle 13.30

Percorso degustativo con Pasta Rummo

Calamarata al Ragù di cinghiale

Linguine alla crema di cannellini allo zafferano, polvere di olive arrostiti
ed anellini di erba cipollina

Casa Vinicola: Tenuta Fertuna - San Marzano

Prezzo: € 20,00

Dalle ore 16.00 alle 17.00

Le diverse espressioni del Franciacorta

Casa Vinicola: Franciacorta

Prezzo: € 35,00

Dalle ore 17.30 alle 18.30

La forza di Gulfi

Casa Vinicola: Gulfi

Prezzo: € 30,00

Dalle ore 19.00 alle 20.00

Un viaggio nel Brunello di Montalcino firmato Banfi

Casa Vinicola: Castello Banfi

Prezzo: € 30,00

Dalle ore 20.30 alle 21.30

Percorso degustativo con Pasta Rummo

Elicoidali cacio e pepe

Fusillotti alla Mediterranea

Casa Vinicola: Gulfi - San Leonardo

Prezzo: € 20,00

DOMENICA 20 SETTEMBRE

Dalle ore 12.30 alle 13-30

Percorso degustativo con Pasta Rummo

Spaghetti alle vongole

Calamarata alla crema di broccoli e pomodori secchi

Casa Vinicola: Marisa Cuomo - Abbona

Prezzo: € 20,00

Dalle ore 16.00 alle 17.00

Lo stile femminile dello Champagne

Casa Vinicola: Ayala

Prezzo: € 40,00

Dalle ore 17.30 alle 18.30

Puglia: i bianchi che non ti aspetti!

Casa Vinicola: San Marzano

Prezzo: € 30,00

Dalle ore 19.00 alle 20.00

Oseleta Masterclass - l'uva riscoperta da Masi.

Un percorso tra tradizione e innovazione

Casa Vinicola: Masi

Prezzo: € 40,00

Dalle ore 20.30 alle 21.30

Percorso degustativo con Pasta Rummo

Spaghetti alla carbonara

Mezzi rigatoni al pesto di melanzane

Casa Vinicola: Cecchi - Allegrini

Prezzo: € 20,00

Info/prenotazioni: **monzawinexperience.it**

t. 039 2326183 | 346 2730321

monzawinexperience.it