

## Il prosciutto crudo di Cuneo incontra i vini dell'Alto Adige

### Dettagli

Publicato: 21 Giugno 2015



Ancora un Venerdì in Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi, a Castagnito. Venerdì 26 giugno alle 19,30 serata con i vini dell'azienda Kettmeir (Alto Adige) del gruppo Santa Margherita in abbinamento ai prodotti dell'azienda Carni Dock di Lagnasco.

La serata sarà condotta dalla sommelier Simona Guslandi. In degustazione Metodo Classico Brut, Metodo Classico Brut Rosé, Gewürtztraminer, Sauvignon, Müller Thurgau e Pinot Nero. In abbinamento verrà servito il prosciutto crudo di Cuneo Dop tagliato al coltello e altri salumi sempre a marchio Salumeria GrandDock e Carni Dock di Lagnasco.

Al termine della degustazione, seguirà un aperitivo buffet con le proposte del sommelier Daniele Scaiola, il nuovo gestore dell'enoteca Noi Vignaioli Piemontesi. Daniele Scaiola ha intrapreso questa nuova avventura dopo aver gestito per 23 anni con il fratello Flavio il ristorante "Vecchio Tre Stelle" a Barbaresco.