

**AGGIORNATO IL**  
**22/06/2015 11.59.31**

## IL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO INCONTRA I VINI DELL'ALTO ADIGE

### L'INFORMAZIONE

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

PRIMA PAGINA

Venerdì 26 giugno serata degustazione all'Enoteca Noi di Castagnito

REGIONALE

LOCALE

POLITICA

ECONOMIA

CRONACA

CULTURA

SPORT

SPETTACOLI

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 (Cn). 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 GranDock 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.

Il costo della serata è di 18 euro. Solo la degustazione 10 euro. Solo l'aperitivo a buffet e calice di vino Kettmeir 10 euro.

Prenotazioni allo 0173 210350, [info@vienidanoi.it](mailto:info@vienidanoi.it)

L'Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi è aperta tutti i giorni dalle 10,30 alle 19. Propone pranzi a partire da 6 euro. Giovedì, venerdì e sabato aperitivi con taglieri di salumi e formaggi fino alle 21. Chiuso la domenica e il lunedì.

### RUBRICHE

MUSICA

NOTIZIE UTILI

TEMPO LIBERO

**Archivio**

E-MAIL