



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna



TREBBIANO ?

Il Trebbiano è un vitigno che fa parte di una famiglia piuttosto numerosa che si riconosce sotto lo stesso nome: si tratta di una varietà che spesso veniva considerata "inferiore", soprattutto in Romagna, dove in passato veniva relegata e coltivata nelle aree meno vocate. Invece il Trebbiano dimostra che nei territori "giusti" – in Romagna come in Abruzzo, in Veneto e in Toscana – è capace di performance di grande spessore, dando vita a vini di grande qualità e dal carattere ben delineato e convincente.

È quello che ci farà scoprire **Fabio Giavedoni** (curatore Slow Wine) attraverso l'assaggio delle **7 etichette** proposte, provenienti da varie regioni.

In abbinamento :

- **crostatina di verdure su crema di formaggio**
- **lasagnetta al ragù bianco di vitella**
- **bavarese al pistacchio**

Mercoledì 17 ottobre ore 20,30

Agriturismo Palazzo Baldini – via Boncellino , 170

BAGNACAVALLO

Il costo della serata : **35,00** euro per i soci e 40,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i **solli 50 posti** disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it