

Win Experience

PERCORSO DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

Il nostro Sommelier racconterà tre vini lombardi dell'Az. Agr. Le Fracce abbinati a tre prodotti agricoli della Botanica.

“BUSSOLERA” Extra Brut Metodo Classico

100 % Pinot Nero, 18/24 mesi sui lieviti | Az. Agr. Le Fracce (PV)

elegante, cremoso e soprattutto freschissimo, ben si abbina a carni fredde, formaggi di media stagionatura e antipasti

“SALAME NOSTRANO” Preparato secondo le antiche

tradizioni, è ottenuto a partire da una miscela di macinato di maiale, con l'aggiunta di sale e spezie secondo la ricetta familiare.

“BUSSOLERA GRAND ROSÉ” Brut Pinot Nero Rosato Metodo Classico,

100% Pinot Nero, almeno 24 mesi sui lieviti | Az. Agr. Le Fracce (PV)

Pinot nero elegante ed espressivo, ben si abbina a carni fredde e antipasti

“LARDO e TOMINO” Il lardo della Botanica

viene prodotto unicamente dai maiali allevati in azienda in tiratura limitata. È unico grazie al lungo affinamento al quale viene sottoposto e ad una ricetta di spezie di altissima qualità segreta.

Latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici vivi, sale. Senza conservanti.

Formaggio fresco senza crosta, caratterizzato da una pasta umida, bianca e morbida, dal sapore latteo e acidulo.

“PINOT NERO RISERVA” Oltrepò Pavese D.O.C.

100% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (PV)

cacciagione, maiale e formaggi di media stagionatura sono l'accompagnamento ideale di uno dei più grandi Pinot Nero del territorio

“PULLED PORK” Spalla e coppa dei maiali della

Botanica speziate ed affumicate con legno di sambuco e ciliegio cotte poi a bassa temperatura per preservarne le proprietà organolettiche e la succulenza.

Costo a persona

€ 36.00