

**Associazione Italiana Sommelier delegazione di Napoli**  
**in collaborazione con**  
**La Grotta Vineria Hostaria**

**presentano**  
**Venerdì 16 Maggio 2014, ore 21.00**

**L'anima bianca del terroir agrigentino**

**...cena alla scoperta di una realtà dove il vino è storia, mentalità e lungimiranza**



**Vini in degustazione**

C'D'C' Terre I.G.P. 2013  
Chardonnay, Insolia, Catarratto

"Adènsia", Sicilia D.O.C 2013  
Grillo, Insolia

"Laudàri", Sicilia D.O.C. 2013  
Chardonnay 100%

"Lusirà", Terre Siciliane I.G.P. 2011  
Syrah 100%

**Piatti in abbinamento**

Involtini di crudo alle erbe di montagna con Stracchino e petali di mela Grillo,

Maccheroncelli aglio, olio e peperoncino con pomodorini e spuma di latte fumè

Bocconcini di maialino bardati, crema di patate all'arancia e rosmarino

Formaggio "Vento d'estate" affinato in barrique e fieno di alta montagna

**Presentazione dei vini a cura di Ernesto Lamatta, sommelier e degustatore A.I.S. Napoli**

**Realizzazione dei piatti a cura dello chef Antonio Esposito**

*Per info e prenotazioni:*

*La Grotta Vineria Hostaria, C.so Umberto I° n. 174 Casalnuovo di Napoli, tel. 0815224718, cell 3277199098- Giuseppe*

*Ticket di partecipazione € 25.00 a.p. è gradita la prenotazione impegnativa e la massima puntualità*

