

Valbrembo, vini d'annata al Ponte di Briolo



Il 7 maggio, alle 20, al ristorante Ponte di Briolo di Valbrembo, serata con grandi piatti e vini unici. Saranno serviti il Foie Gras d'oca con cipolla di Roscoof (Gewurztraminer medaglia d'oro

az. Scherb 1989); le Lasagnette con fantasia di crostacei (Batard Montrachet 1985); Carré d'Agnello prês sale al timo (Hermitage 1989) e Pere al Sauternes con gelato di crema zafferano e pistacchio di Bronte (Sauternes Haut Bergeron Magnum).

Info: Ponte di Briolo, via Briolo 2/a Valbrembo – tel 035 611197