



27
10
23

REBORO
L'ORO DEL TRENINO
DINNER

Saranno i Vignaioli di Vino Santo Trentino a raccontare la storia di un vitigno che in soli 10 anni ha portato alla ribalta un nuovo modo di fare enologia. Nato da un ibrido fra Teroldego e Merlot, Reboro nasce da uve rosse autoctone appassite, lavorate per conferire al vino pienezza, armonia, intensità, profumi.

Unicità della serata:

l'apertura di una forma di Trentingrana del Caseificio di Primiero realizzata solo con latte fresco di malga prodotto nel periodo dell'alpeggio, da Maggio a Settembre, e rare bottiglie di Reboro dell'annata 2013 gelosamente custodite nella cantine Fratelli Pisoni e Francesco Poli.

Un appuntamento per veri intenditori.

APERITIVO DI BENVENUTO
*Nosiola Belle 2022 Francesco Poli
Acquastilla Brut Rosé 2019 Giovanni
Poli*

ANTIPASTO

*Trota Salmonata, barbabietola e
Rafano
L'Ora 2021 Pravis*

PRIMO

*Ravioli del Plin, fondo di maialino e
Tartufo Nero
Rebo 2019 Gino Pedrotti*

SECONDO

*Guancia di Vitello, Castagne
affumicate, crema di Sedano rapa e
Spugnone
Reboro 2016 Giovanni Poli
Reboro 2018 Maxentia*

DOLCE

La Nocciola

*Vino Santo Trentino DOC 2012
Maxentia
Vino Santo Trentino DOC 2007 F.lli
Pisoni*

*Caffè
Piccola pasticceria*



130,00 euro p.p