



Degustazione Vino - Cibo

Dove: **Piazzetta di Albori**

Quando: **Domenica 4 Settembre ore 19,30**

Costo: **€35 a persona**

Acquisto online: <https://www.borgodivino.it/vietri-sul-mare/>

Come funziona

Un sommelier esperto vi spiegherà come abbinare il vino a delle pietanze su base di bruschetta, partendo da una selezione di vini di due cantine locali famosissime:

Marisa Cuomo e Le Vigne di Raito.

PIETANZA	VINO	CANTINA
Gorgonzolina ciuffetto di rucola, scamorza, gorgonzola, noci di Sorrento	Furore Bianco	Marisa Cuomo
Romantica speck, zucca arrostita, cipolla di Tropea, scamorza, letto di parmigiano fuso	Vitamelia	Vigne di Raito
Carciofina Zucchine fritte alla scapece con menta, crema di carciofi artigianale, scamorza fusa al forno, pancetta	Fiorduva	Marisa Cuomo
Sorrentina porchetta, pomodori secchi caserecci, melanzane sott'olio, scamorza	Furore Rosso	Marisa Cuomo
Sicula Pesto di pomodori secchi, lardo di colonnata, zucchine grigliate, ciuffetto di rucola, scamorza fusa	Ragis 2019	Vigne Raito
Tartufata Pancetta, funghi porcini, scamorza fusa al forno, crema di tartufo	Ragis 2015	Vine di Raito