



TERLANO E I PROFUMI DELL'ALTO ADIGE



Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 165 ettari di vigneti, pari a una produzione annua totale di 1,4 milioni di bottiglie. Da anni impegno e perseveranza sono le qualità che hanno portato alla Cantina fama e riconoscimenti sul mercato vinicolo italiano e internazionale. La distribuzione dei vini prodotti si articola in tre linee di qualità chiaramente differenziate: le Selezioni, i Vigneti e i Classici. Inoltre, ogni anno viene immesso sul mercato un vino "raro", invecchiato di almeno dieci anni.

MENU DELLA SERATA

Entrée dello Chef

Galantina di faraona con insalata di asparagi

accompagnata dall'essenza di Terlano:

Terlaner 2015 (60%pinot bianco, 30%chardonnay, 10%sauvignon blanc)

Canederli pressati con salsa di cavolo cappuccio

accompagnato da un bianco di sostanza e complessità: Vorberg 2013 Pinot bianco 100%

Filetto di cervo con salsa ai frutti di bosco e purè sedano e pera

accompagnato da un rosso nobile: Pinot Noir 2015 – Pinot nero 100%

Canederli di ricotta in salsa di fragole

accompagnati dalla sapidità del Sauvignon Blanc: Winkl 2015 - Sauvignon Blanc 100%