

WINE MAKERS DINNER

VALVET

Bistro & Café



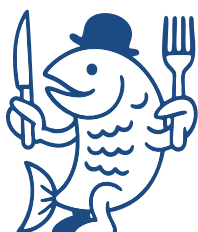
Välkomna till Valvet för en intim vinmakarmiddag med Virginia från Colle Adimari, som kommer hela vägen från Toscana för att presentera sina viner och familjens historia.

Virginia kommer personligen att introducera och provsmaka gårdens småskaliga viner, parat med en särskilt komponerad meny framtagen för att framhäva varje vins karaktär.

Colle Adimari är en liten, familjeägd gård i Cerreto Guidi, Toscana, där generationer vårdat solbelysta vingårdar längs den antika Via Francigena.

Förankrade i nästan 800 års lokal historia kombinerar Adimari-familjen traditionellt handlag med ett hantverksmässigt, lågintensivt arbetssätt: låg avkastning, minimal intervention i källaren och viner som vill förmedla jordmån, klimat och plats med klarhet och själ.

Produktionen är medvetet liten och personlig, varje flaska speglar noggrant fältarbete och omsorgsfull, hantverksdriven vinframställning. Utbudet sträcker sig från friska, platspräglade vita till karaktärsstarka röda alla födda ur respekt för landet och familjens traditioner.



KVÄLLENS MENY

ANTIPASTI

(Delas vid bordet)

Ost & charkbricka - Mortadella, salami Finocchiona, Parmigiano Reggiano, Pecorino al tartufo, marmelad, grissini & oliver.

Serveras med

Drim, Toscana Bianco (Vermentino & Ansonica)

FÖRRÄTT

Hummer & kräftfylld ravioli i brynt citron & salvia smör. Toppad med löjrom & körvel

Serveras med

La Beppa, Toscana Rosato (Sangiovese & Canaiolo)

VARMRÄTT

Vin bräserad beef short ribs med Rotselleripure

Serveras med

Chianti Riserva (100% Sangiovese) & Supertuscan Rasente (Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese)

DESSERT:

Vitt chokladmousse. Med lime marinerade jordgubbar

& rostade kardemumma mandlar

Serveras med

La Buse dal Lof, Verduzzo Friulano

Datum: 20 mars

Pris: 800:-/ person

Begränsat antal platser

Reservera din plats via mail eller telefon.

bistrocafevalvet.se | 08 592 555 25

