

WINE MAKERS DINNER

VALVET

Bistro & Café



Tisdag 10 november välkomnar vi Daniela och Gabriele från Cascina Rabaglio till en intim vinmakarmiddag på Valvet.

Från sin lilla familjegård i Barbaresco, i hjärtat av Langhe, kommer de för att presentera fyra av gårdens viner, parade med en särskilt komponerad meny.

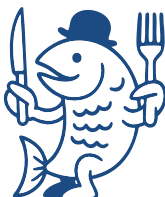
Datum: tisdag 10 november

Pris: 975:-/ person

Begränsat antal platser

Reservera din plats via mail eller telefon.

bistrocafevalvet.se | 08 592 555 25



VINMAKARNAS VINER

Med anledning av vinmakarmiddagen serverar vi två av Cascina Rabaglios mest uppskattade viner på glas.

Dolcetto d'Alba

Ett klassiskt vin från Langhe, djupt rubinrött med lila skiftningar. Doftar körsbär och viol. Torr och harmonisk smak, med kropp men inte tung. Lätt och gott rött vin, perfekt till chark och enkla köträtter.

Passar till

Råbiff, Charkbricka,
Handtrillade Köttbullar, Burgare

Glas 145:- | Flaska 650:-

Langhe Nebbiolo

Klart rubinrött och fräscht, rent, torrt och elegant. Doftar blåbär och ros. Ett ungt och livligt rött vin, perfekt till svamp, långkokt kött och mustiga rätter.

Passar till

Kantarelltoast, Short Ribbs Bourguignon,
Rigatoni di Manzo, Plankstek

Glas 175:- | Flaska 765:-

