



La BRINCA®

Trattoria e Bottega

Via Campo di Ne, 58

16040 – Ne (Genova)

0185 337480

www.labrinca.it labrinca@labrinca.it [f La Brinca](https://www.facebook.com/LaBrinca)

www.premiatetrattorieitaliane.it

Alla Brinca si Studia

Si torna a scuola: le nostre serate di degustazione sono un classico che abbiamo iniziato vent'anni fa e hanno sempre avuto un grande successo. Tantissimi produttori ed esperti di Vino hanno partecipato e ci hanno fatto conoscere meglio questo meraviglioso mondo. Questa volta abbiamo deciso di rendere i nostri incontri più tecnici, ma sempre adatti anche ai meno esperti. Dopo più di trent'anni, La Brinca è Trattoria con Caneva cioè Bottega in Cantina, e anche "scuola", dove il relatore sta davanti alla platea di tavoli degli Ospiti prenotati, non più di 40, e racconta la sua azienda, il territorio e i vini in degustazione. Arrivo Ospiti ore 20,00 in punto, l'aperitivo in saletta con un po' di assaggi. Ore 20,40 precisi, tutti seduti in "aula" e si inizia, Al Vino spiegato e assaggiato, seguono la merenda rinforzata, la seconda parte della degustazione e in fine un ricco buffet di dolci servito in piedi nella saletta del camino con il caffè. Dopo il grande successo delle prime serate di "Scuola" ecco altri grandissimi protagonisti del Vino Naturale in Italia.

CORTONA, Terra di grandi Vini

Stefano Amerighi e

Arnaldo Rossi

di Taverna Pane e Vino

Mercoledì 6 Febbraio 2019

Due Amici che fanno la storia enologica di un territorio bellissimo dove la Toscana incontra l'Umbria. **Stefano Amerighi**, il maestro e filosofo che con i suoi Syrah sta incantando il mondo e conferma come le terre di Cortona siano vocate per questo grande vitigno. **Arnaldo Rossi** oste/vignaiolo, ha una rinomata Taverna nello straordinario centro storico di Cortona ed è anche vignaiolo da agricoltura naturale: i suoi Vini, in particolare il Sangiovese, stanno crescendo qualitativamente di anno in anno.

Dalle 20,00

aperitivo con gli antipasti della nostra Campagna nella saletta del caminetto con

Syrosa Rosato Toscana 2018 (syrah) - Amerighi (anteprima)

In aula:

Cibino 2017 Toscana Bianco (vari trebbiano da vigne maritate) – Taverna Pane e Vino

Sella dell'Acuto 2016 Toscana Sangiovese – Taverna Pane e Vino

Cortona Syrah d.o.c. 2016 – Amerighi (anteprima)

Pausa per la merenda rinforzata con le nostre paste, le zuppe, le carni e i formaggi

...e poi si continua in aula con

Dodo 2013 Toscana Sangiovese – Taverna Pane e Vino

Dodo 2010 Toscana Sangiovese – Taverna Pane e Vino

Cortona Syrah d.o.c. Apice 2014 – Amerighi

Cortona Syrah d.o.c. Apice 2013 - Amerighi

Finale con i dolci a buffet e caffè

Prezzo a persona € 60,00