

## Il Bacco di fine aprile...



Cibi prelibati del ristorante delle Fonti di Recoaro accompagnati da bottiglie delle migliori marche della zona, ovvero "**Bacco a cena**". Continua gustoso più che mai l'appuntamento con i piatti della tradizione locale e con le sperimentazioni della cucina più innovativa, il tutto abbinato, ovviamente ai vini della nostra terra.

Il **29 aprile**, la serata è dedicata all'**azienda vitivinicola Vanzini** - dinastia enoica che risale al 1890 che si tramanda di padre in figlio - che propone i seguenti vini: **Pinot Nero Spumante Extra Dry** dal sapore morbido con retrogusto abboccato particolarmente adatto come aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto; il **Pinot Grigio 2004**, dal profumo intenso fine a fruttato, ideale per primi delicati; il **Pinot Nero vinif. Rosso 2001**, prodotto di punta dell'azienda dal profumo aristocratico di ciliegia e fiori bianchi; il profumo intenso che ricorda quello della confettura del **Sangue di Giuda 2004** accompagna, non a caso, il dolce conclusivo, la crostata di prugne.

Ecco nel dettaglio il menù della "**Serata Vanzini**":

**Capasente con salsa mornj**  
Pinot Nero Spumante Extra Dry

**Tortelli di nonno Vittorio**  
O.P. Pinot Grigio 2004

**Sella di vitello alla Orloff**  
O.P. Pinot Nero vinif. Rosso 2001

**Crostata di prugne**  
O.P. Sangue di Giuda 2004

### Informazioni

**Quando:** 29 aprile 2005, ore 20.30

**Dove:** Ristorante Fonti di Recoaro, via per Recoaro, Broni (PV)

**Prezzo della serata:** euro 28,00 e comprende l'aperitivo di benvenuto, la cena e la degustazione di vini introdotta dal sommelier Alberto Rovati.

**Informazioni e prenotazioni:**  
tel. 0385/250003

La Redazione

Pavia, 19/04/2005 (2919)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [Degustazioni guidate di cioccolato](#)
- » [Millebolle sul Ponte Coperto](#)
- » [La Sicilia... ai Sabbioni!](#)
- » [Pinold](#)
- » [Cinema e degustazione](#)
- » ["I cioccolati dei Presidi"](#)
- » [Gioco del Piacere](#)
- » [Ad ognuno il suo olio...](#)
- » [Risottata fiorita...](#)
- » [Festa del miele biologico](#)
- » [On the ... cheese!](#)
- » [Pinot Nero... centenario!](#)
- » ['Grapperie Aperte'](#)
- » [Vino In Piazza](#)
- » [Alla corte del miele...](#)
- » [Weekend al gusto di formaggio!](#)
- » [Rhum e cioccolato](#)
- » [La strada dei formaggi](#)
- » ['Sulla rotta del rum'](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)