



Vino in Corte® 2018, Bollicine & Friends... l'edizione più spumeggiante di sempre!!! I vini frizzanti sono i protagonisti indiscussi del momento e anche Vino in Corte® renderà loro omaggio con una selezione di bollicine d'eccezione, provenienti da alcuni paesi europei, proposte fianco a fianco a vini fermi realizzati con lo stesso vitigno.

1 CORTE ASILO

Una selezione di bolle straniere (e dei loro alter-ego vinificati fermi) per accompagnare il menù vegetariano CHEF & WINE proposto da Paola di Pepe Verde.

2 CORTE TORRACCA

Alla scoperta dei più interessanti vini del Centro/Sud Italia anche nella loro versione frizzante, da degustare assieme a "Cozze alla cortigiana".

3 CORTE ALTA

Il meglio che il Nord Italia possa offrire in termini di bollicine e vini fermi, abbinato a "Bigoli col Pestöm"; in alternativa selezione di Salumi e Formaggi.

4 CANTINA ERNESTO RUFFO

I produttori locali si presentano con i loro Vini migliori in abbinamento a Cinghiale con Polenta.

5 CANTINA LE CESETE

I produttori locali si presentano con i loro Vini migliori in abbinamento con Polenta e Leoro (Lepre).

6 CASA DE BONI

Tutto il meglio che il nostro territorio possa offrire in fatto di Vini I.G.T., Soave e Spumanti (Metodo Classico e Charmat).

7 VILLA RENI

Direttamente dalle colline che circondano San Briccio, una ricca selezione dei migliori Valpolicella, Ripassi e Amarone.

8 PIAZZA LAVANDARI

Omaggio alla cucina Veronese nella piazza del paese, possibilità di degustare Risotto all'Isolana, Risotto all'Amarone, Carne sala' con fasioi, Polenta e Baccalà e Lesso con Pearà (Take Away).

9 CORTE CINA

L'armonia di importanti Passiti locali e del Sauternes abbinata a deliziosi Dessert. Non mancano Dolci Bollicine e Gelati!

10 Mostra "Artisti del paese" presso la Sala Civica

11 VISITE GUIDATE partenza dal piazzale della Chiesa Parrocchiale.