



WINE

Social
TABLE



AZIENDA AGRICOLA
CAMPARO

27/04/2023



RIEPILOGO DELLA SERATA

UN EVENTO DEDICATO AGLI APPASSIONATI DI VINO, CHE NON VOGLIONO PERDERE L'OCCASIONE PER APPROFONDIRE LA STORIA E SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI SULLA PRODUZIONE DI UN BUON VINO BIO-NATURALE.

Il nostro primo evento Wine Social Table è stato un successo, e ha visto come protagonista l'Azienda Agricola Camparo, cantina con focus bio-naturale situata a Diano d'Alba, nelle Langhe. Durante un piacevole aperitivo esterno, nel nostro dehor fronte Reggia di Venaria, Debora Bonora ha presentato la serata e la cantina, per poi spostarci all'interno del ristorante per iniziare la nostra cena degustazione.

HA PRESENTATO:

**DEBORA BONORA
ENOLOGA ED EXPORT MANAGER**





AZIENDA AGRICOLA CAMPARO

Camparo si trova in Piemonte, nelle Langhe, terra di vini, di nocciole, di grandi tradizioni enologiche e gastronomiche, terra di viticoltori pazienti e coraggiosi.

Da tre generazioni l'azienda Camparo si dedica con passione alla viticoltura e lo fa seguendo una filosofia di produzione che è sempre stata improntata sui valori della gestione naturale dei terreni e sulla assoluta salubrità del processo di vinificazione.

Nei vigneti ad indirizzo biologico sono banditi tutti i prodotti di sintesi: concimi, prodotti curativi ed enologici devono essere tassativamente di origine naturale.

Il loro obiettivo è ormai da tempo quello di rispettare l'habitat della vite e tutte le fasi fisiologiche che caratterizzano l'andamento stagionale della pianta.



MENU

REALIZZATO APPOSITAMENTE DALLO
CHEF PATRON CHRISTIAN CONTU, IN
ABBINAMENTO AI 4 VINI SELEZIONATI.



SALMONE MARINATO

con pan cake agrumato, robiolino speziato e crudité di asparagi e mele accompagnato con "Quando" - Langhe Doc Bianco 2021



PENNONI DI PASTA DI PANE

con ragù di coniglio all'anice stellato, carote e spuma di grana padano accompagnato con "Sempre" - Diano d'Alba Sorì Bric Camparo Docg 2021



FILETTO DI CERVO

con polenta concia dorata, petali di cavoletti di Bruxelles e Nebbiolo al ginepro accompagnato con "Così" - Langhe Doc Nebbiolo 2020



ASSAGGIO DI FORMAGGI

con peperoni canditi e pane all'uvetta e noci accompagnato con "Domani" - Barolo Docg 2019

GELATO DI POLENTA DOLCE

con cioccolato fondente e limoncello

*Chef
Christian Contu*

IL QUIZ E I VINCITORI

Dopo aver degustato i vini della cantina accompagnati dai piatti dello Chef Christian Contu in abbinamento, i commensali hanno avuto modo di mettersi alla prova grazie al nostro Win Quiz Wine: un quiz a tema vino che ha permesso a due fortunati vincitori di ottenere come premio una bottiglia di Barolo Camparo.

VINCITORI DEL QUIZ:

Lidia Savoia

Pasquale Sabatino





Stessa Terra
SOCIETÀ COOPERATIVA

Speriamo di poterti accogliere al Convito della Venaria per il prossimo evento "Wine Social Table", che si terrà il 25/05/2023 e avrà come ospite la Tenuta Casteani (cantina Toscana).

Un saluto da Lucia Basta, Christian Contu e la Società Cooperativa Stessa Terra



SCOPRI GLI
ALTRI EVENTI

www.ilconvitodellavenaria.it/eventi/