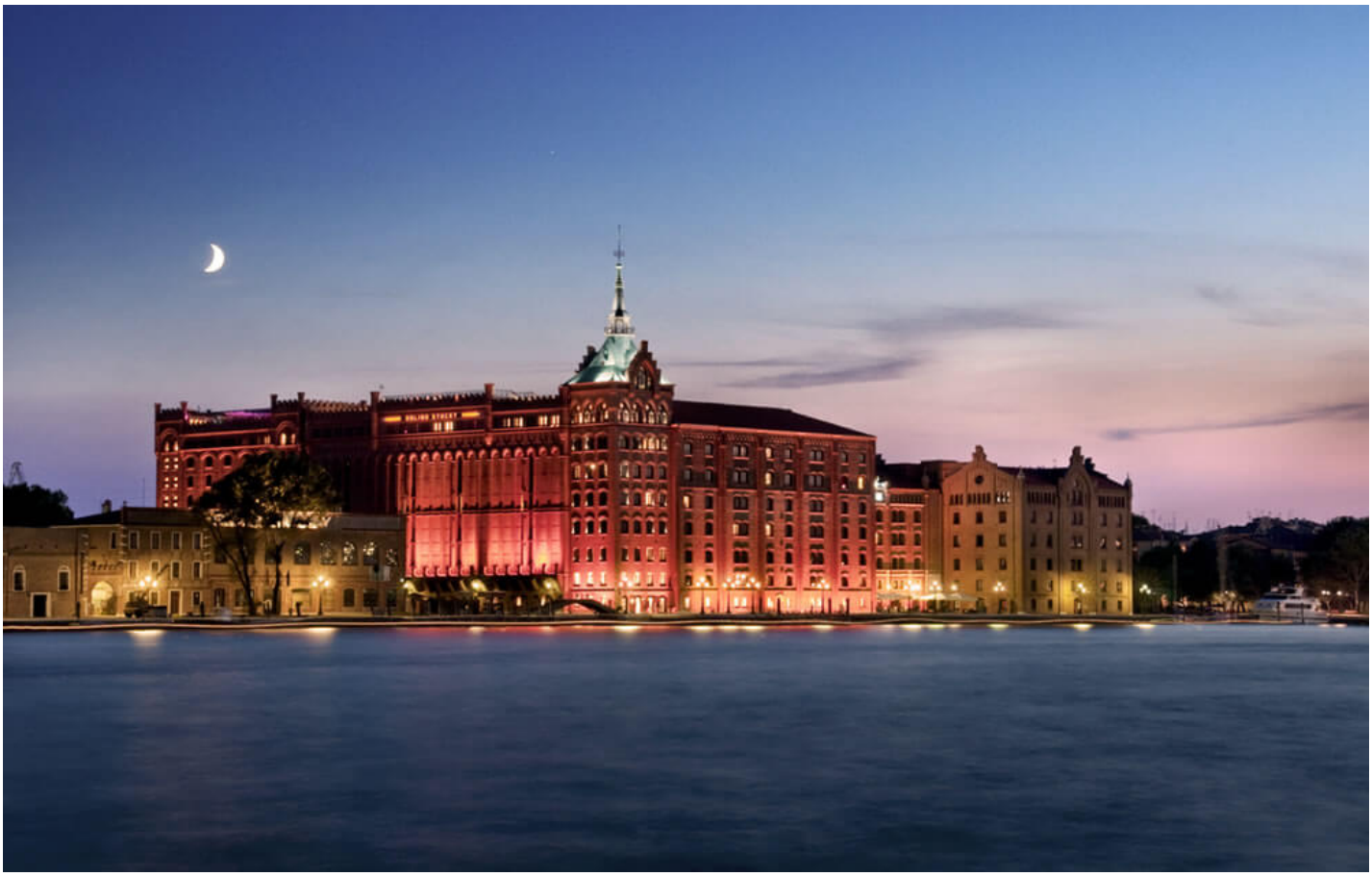
Vin de La Neu, la prima verticale a Venezia

Nel sofisticato scenario del ristorante Aromi dell'Hilton Molino Stucky Venice, il Trentino Alto Adige e Nicola Biasi saranno i protagonisti di una serata dedicata a tutte le annate prodotte di Vin de La Neu abbinate ai raffinati piatti proposti dallo chef Ivan Catenacci.



Una vista del Hilton Molino Stucky Venice (Foto © Hilton Molino Stucky Venice).

L'evento si svolgerà il prossimo **venerdì 19 ottobre** presso il **ristorante Aromi**, elegante ambiente dall'atmosfera intima in stile yacht club, dove gli ospiti – guidati dall'esperienza dell' **Executive Chef Ivan Catenacci** e del **Maitre Giovanni Burrafato** – potranno intraprendere un viaggio sensoriale reso ancora più unico dalla magnifica vista su Venezia e il Canale della Giudecca.

La verticale della cantina Vin de La Neu a Venezia, in scena vini di Nicola Biasi

La serata sarà organizzata in collaborazione con la **Cantina Vin de La Neu**, nel cuore della Valle di Non in Trentino Alto Adige, terra delle Dolomiti e dei meleti.

Vin de La Neu a Venezia, in scena vini di Nicola Biasi (Foto © Civiltà del Bere).

Grande determinazione, passione per l'enologia e voglia di sperimentare, sono gli elementi imprescindibili che hanno animato **Nicola Biasi** nella creazione di **Vin de La Neu**, progetto inedito sia per il territorio da cui trae origine sia per la scelta varietale. L'ambizione è quella di **riproporre la viticoltura di qualità** in un'area oggi dedicata alla coltivazione della mela, ma un tempo rifugio ideale per la vite.

Il menu: deliziose proposte abbinate alle annate di Vin de La Neu

Lo **chef Ivan Catenacci** presenterà proposte gastronomiche all'insegna della ricercatezza e di un grande senso del gusto. Come entrée di inizio degustazione gli ospiti saranno deliziati da un carpaccio di gamberi, papaya e fiori bianchi in abbinamento a **Vin de La Neu 2016**.

Un interno del ristorante Aromi (Foto © Hilton Molino Stucky Venice).

Si continuerà strizzando un occhio alla migliore tradizione della cucina veneta con **risi e bisi**, con tagliolini di seppia accompagnati da **Vin de La Neu 2015**.

I profumi e gli aromi della coscia d'oca brasata in fondo bianco, patata fondente e mosto d'acini d'uva saranno esaltati da Vin de La Neu 2013.

L'epilogo di **melanzana** sarà la degna conclusione di un percorso sensoriale tra valorizzazione della tradizione, creatività e innovazione, in abbinamento a Vin de La Neu 2014.

WDine Tasting: grandi vini a piatti di grandi chef

L'appuntamento di venerdì prossimo rientra all'interno di **WDine Tasting**, il ciclo di eventi iniziati la scorsa primavera che conducono l'ospite in un'inebriante esperienza alla scoperta della tradizione enogastronomica delle più famose regioni vitivinicole italiane: Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige e Toscana.

Il concept prevede cene evento presso il ristorante Aromi, durante le quali si possono degustare i vini delle migliori cantine italiane abbinati ai gustosi piatti dell'Executive Chef Ivan Catenacci.

WDine Tasting è proposto al costo di 80 Euro a persona e include una selezione di vini +menu abbinato.

Prenotazione obbligatoria contattando: vcehi_fb@hilton.com o chiamando il numero 041.27.23.316.

Ristorante Aromi – **Hilton Molino Stucky Venice**
Sestiere Giudecca, 809, 30133 Venezia VE
Sito web

Data di creazione
15/10/2018
Autore
amanda-arena