

SERATA 29.11.2019 - ABBINAMENTO VINI E FORMAGGI TICINESI

FORMAGGI	VINI
<p>Alpe Crüina: formaggella Formaggio a pasta semidura di latte caprino <i>Anno:</i> 2019 <i>Zona:</i> Passo della Novena <i>Produttore:</i> Natascha Bettosini</p>	<p>Santo Stefano, Anno 2018 Vino rosso, Ticino DOC Uve Merlot 100% Produttore: Alessandro Coduri, Rancate</p>
<p>Aple Pertusio: formaggella Formaggio a pasta molle di latte crudo/specialità <i>Anno:</i> 2019 <i>Zona:</i> Valle di Blenio <i>Produttore:</i> Matthias Vitali</p>	<p>Bondola Pian Marnino, Anno '17 Vino rosso, Ticino DOC Uve: Bondola 100% Produttore: Tiziano Tettamanti, Gudo</p>
<p>Ravina Formaggio a pasta semidura di latte crudo <i>Anno:</i> 2019 <i>Zona:</i> Valle Leventina <i>Produttore:</i> Edo Pé</p>	<p>Poggio del Cinghiale, Anno 2016 Vino rosso, Ticino DOC Uve Merlot 95% Cabernet 5% Produttore: Francesco Franchini, Lamone</p>
<p>Alpe Prato Formaggio a pasta dura di latte crudo <i>Anno:</i> 2018 <i>Zona:</i> Valle Leventina Produttore: Emilio Bossi, Ambri</p>	<p>Poggio del Cinghiale, Anno 2017 Vino rosso, Ticino DOC Uve: Merlot 95%, Cabernet 5% Produttore: Francesco Franchini, Lamone</p>
<p>Ravina Formaggio a pasta semidura di latte crudo <i>Anno:</i> 2018 <i>Zona:</i> Valle Leventina <i>Produttore:</i> Edo Pé</p>	<p>Lelena, Anno 2014 Vino rosso, Ticino DOC Uve Merlot 100% Produttore: Alessandro Coduri, Rancate</p>
<p>Alpe Carì DOP Formaggio a pasta dura di latte crudo/Rarità <i>Anno:</i> 2017 <i>Zona:</i> Valle Leventina <i>Produttore:</i> Azienda agricola Piz Forca, Polleggio</p>	<p>Tre Ori di Gudo, Anno 2013 Vino rosso, Rosso del Ticino Uve Merlot Carminoir e Gamaret Produttore: Tiziano Tettamanti, Gudo</p>