

Un evento unico dove
le cantine aprono le
porte alla *degustazione*,
i ristoratori esaltano
i *sapori* con piatti
gourmet e le attività
ludiche animano le
giornate in *compagnia*.



ALLA CORTE DI REFOSCO DI FAEDIS



MENÙ
CENA IN VILLA
25 APRILE 2025

Aperitivo

Accordini:

FERBINT Spumante Brut Varietale Ribolla Gialla
Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali 2023 (vino fermo)

Antipasto

Affettati e formaggi delle montagne faedesì
(a cura dell' Azienda Agricola "Luca Pantanali"
e dell' Azienda Agricola "Zaro")

VINI ABBINATI

Cecchini Marco:

Monsieur Verduc I.g.t. V.G. 2021 (secco)

Primi

Gnocchi ripieni con formaggi ed erbe spontanee.
Crespella ai bruschandoli di bosco (urticjions) e salsiccia
(a cura dell'Agriturismo "Daur de Lune"
e del Ristorante "Scozzir")

VINI ABBINATI

Ronc dai Luchis:

Friulano Doc Friuli Colli Orientali 2023

Gianni Macor:

Refosco di Faedis etichetta Bianca
Doc Friuli Colli Orientali 2022

Secondi

Gulash di Cervo con polenta casareccia
(a cura della Trattoria "Al Postiglione")

VINI ABBINATI

Zani Elvio di Zani Claudio:

Refosco di Faedis etichetta Nera Doc Friuli Colli Orientali
2019

Dolci

Semifreddo alle fragole e cioccolato
Coculus di Faedis, biscottini tipici alle noci e farina di polenta
(a cura del Ristorante "Ai Nove Castelli")

VINI ABBINATI

Di Gaspero Flavia e Umberto:

Verduzzo Friulano Doc Friuli Colli Orientali 2022

e per finire in dolcezza

Ronc dai Luchis

"Passum" Refosco da uve passite di Refosco di Faedis

**VI AUGURIAMO
UNA BUONA DEGUSTAZIONE**

