

LA RIBOLLA EXPERIENCE DEBUTTA AL RISTORANTE DEL DUCATO A PIACENZA

Autore: [wpv-post-coauthors]

Appuntamento da non perdere per gli amanti dell'enogastronomia. Debutta l'inedito e sorprendente format di degustazione e abbinamenti ideato da **Tenimenti Civa** assieme ai suoi migliori clienti.

Si tratta della **Ribolla Gialla Experience**, un percorso immersivo e sensoriale dedicato a scoprire la straordinaria versatilità della Ribolla Gialla, vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia dal grande potenziale. Questa esperienza condurrà in un viaggio attraverso le note fresche e delicatamente profumate dei vini di annata fino alla complessità delle versioni più mature, frutto di una scrupolosa selezione in vigna e dell'accurato ed esclusivo processo di vinificazione e affinamento in cantina.

Non mancheranno gli spumanti, in alcune interpretazioni di eccellenza che esaltano le caratteristiche uniche della Ribolla Gialla. Da oltre 20 anni, Tenimenti Civa si dedica con impegno e passione a questo vitigno, proponendo con questa originale iniziativa un'occasione unica per immergersi nel mondo della Ribolla Gialla e apprezzarne ogni sfaccettatura.

Ogni calice sarà accompagnato da piatti sapientemente studiati dallo chef del Ristorante del Ducato, un'istituzione nella cucina piacentina, per valorizzare le diverse sfumature della Ribolla Gialla e creare armonie di gusto indimenticabili.

Mercoledì 20 novembre – Ristorante del Ducato a Piacenza

Via Cittadella, 14 – Piacenza | Info e prenotazioni +39 0523 323201
info@ristorantedelducato.it

ristorantedelducato.it