

Le Degustazioni di Magazzino Scipioni

“Percorsi degustativi enogastronomici: un viaggio tra vini e sapori”

Le nostre degustazioni proseguono, questa volta con un confronto tra due vitigni della stessa famiglia e le loro differenti espressioni in Francia e in Italia: Pinot Gris e Pinot Blanc.


Venite a degustare tre declinazioni di Pinot Gris, il vitigno più conosciuto e intenso dei due, in opposizione al Pinot Bianco, dai sentori più delicati, nella sua versione italiana e alsaziana. Cosa aspettate a scoprire gli abbinamenti che abbiamo selezionato per voi?

Pinot Gris VS Pinot Blanc


7 maggio 2025

€55


 Pinot Gris Tradition 2021; *Domaine du Bollenberg*; Alsazia

 Fritto di zucchine romanesche e spigola


 Weißburgunder 2021; *Tenuta Haidenhof*; Trentino Alto Adige

 Risotto, *Riso Carnaroli Az. Agr. Cascina Catella*, all'asparago verde di canino


 Pinot Blanc 2019; *Domaine Bliemerose*; Alsazia

 Ombrina al sale con fonduta di datterino giallo

 Pinot Grigio Doc Collio 2021; *Azienda Agricola Polje*; Friuli-Venezia Giulia

 Fusilli calabresi, *Pastificio Secondi*, con fonduta di moliterno con fave fresche


 Pinot Gris 2019; *Domaine Bliemerose*; Alsazia


 Ricotta di bufala di Amaseno infornata con paprica, curcuma e miele sardo di eucalipto


♦ Tutti i clienti che parteciperanno alla degustazione avranno la possibilità di portare a casa i vini assaggiati e le nostre usuali etichette con il 30% di sconto!


Non perdetevi i prossimi appuntamenti:
21 maggio - Riesling: Alsazia e Mosella

INFO E PRENOTAZIONI:

 0639745233

 3299373192

 info@magazzinoscipioni.it

 [magazzinoscipioni](https://www.instagram.com/magazzinoscipioni)