

MASTERCLASS

5 - 6 - 7 - 8 aprile 2024

Degustazioni guidate



Domenica 7 aprile ore 17:00

Il Consorzio Tutela Formaggio

Asiago presenta

Asiago DOP, Vermouth e Marsala

Scopri l'Asiago DOP, il formaggio che racchiude una tradizione casearia unica e secolare. Assapora le diverse stagionature, dal Fresco allo Stravecchio, e le loro sfumature di sapore, frutto di un prodotto 100% naturale e sano.

La Masterclass degustazione propone l'abbinamento dell'Asiago DOP con due tipi di vini aromatizzati: il Vermouth e il Marsala. Entrambi hanno origini antiche e sono legati a storie e culture diverse. Il Vermouth è un vino bianco o rosso, infuso con erbe e spezie, tipico del Piemonte. Il Marsala è un vino liquoroso, prodotto con uve bianche, dalle origini siciliane.

- **Asiago DOP Fresco Riserva 60 gg e Vermouth Bianco 18/70 – Dogliotti 1870**
- **Asiago DOP Mezzano 6 mesi e Marsala Fine Ambra Secco invecchiato 1 anno – Angileri**
- **Asiago DOP Vecchio 12 mesi e Vermouth Rosso - Opificio Nunquam**
- **Asiago DOP Stravecchio 24 mesi e Marsala Superiore Garibaldi Dolce invecchiato 2 anni – Angileri**

MasterClass costo 20 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI

Codice laboratorio 110





Le Masterclass si svolgono nei locali della **TORRE DI MALTA** Stradella del Cristo, 31 Cittadella (vicino a Porta Padova)

Info sulla TORRE DI MALTA

La poderosa costruzione addossata all'interno di **Porta Padova** è la cosiddetta **Torre di Malta**, costruita nel 1251 da Ezzelino III da Romano, dispotico dominatore della zona, come prigione per i suoi nemici. La fortezza si fece una triste fama presso i contemporanei a causa delle atrocità lì commesse, tanto che lo stesso Dante la cita nella Divina Commedia. Attualmente le ampie sale della torre sono sede del Museo Civico Archeologico, oltre che di convegni e conferenze. Il museo conserva una discreta raccolta di reperti archeologici che vanno dall'età del Bronzo fino al Rinascimento, trovati nel territorio cittadellese.



MASTERCLASS

5 – 6 – 7 – 8 aprile 2024

Degustazioni guidate

La durata è di 60 minuti a Masterclass.

Le prenotazioni alle masterclass si effettuano on line

Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione
segreteria@gurucomunicazione.it

