

MASTERCLASS

1 - 2 - 3 - 4 aprile 2022

Degustazioni guidate

Le prenotazioni ai corsi si effettuano on line



Domenica 3 aprile ore 17:00

Consorzio Tutela Formaggio Asiago presenta



Formaggio Asiago DOP e vini Top!

In degustazione

Asiago DOP fresco con caglio vegetale (maturazione minima 20 giorni)

Asiago DOP riserva (Asiago fresco con maturazione minima 40 giorni)

Asiago DOP vecchio (stagionatura 12 mesi)

Asiago DOP stravecchio Prodotto della Montagna (stagionatura 36 mesi)

In abbinamento a

Annamaria Clementi '09 – Cà del Bosco

Cervaro della Sala '17 - Antinori

Sassicaia '19 – Tenuta San Guido

Ornellaia '08 – Tenuta dell'Ornellaia



Corso MasterClass costo 60 euro a persona

PER PRENOTARE CLICCA QUI Codice laboratorio 119

Durata del corso: 60 minuti
Le Masterclass sono a cura di Pasquale Riga

Per informazioni

Segreteria Guru Comunicazione segreteria@gurucomunicazione.it



MASTERCLASS

1 - 2 - 3 - 4 aprile 2022

Degustazioni guidate

Le Masterclass si svolgono nei locali della
TORRE DI MALTA Via del Cristo, 41 Cittadella
(vicino a Porta Padova)

