



Club di Papillon di Milano

**Venerdì 20 Settembre 2019 · h. 18.00**

**Il Club Papillon di Milano è lieto di invitarvi a Casteggio,  
al Wine Resort**

## **"Prime Alture"**

Inizieremo la serata con la **degustazione guidata di alcuni vini** di Prime Alture - **"Io per Te"** Metodo Classico Pinot Nero 100% Blanc de Noir, **"Sotto Campo"** Rosato da uve Merlot, **"Sopra Riva"** bianco da uve Chardonnay e Moscato e la briosa Bonarda **"Nord 45"** - nella suggestiva **Cantina con vista sulla Barricaia** accompagnati da focaccia e pane, bruschette, bigné di formaggio, pancetta cotta al coltello dello Chef del Resort, coppa affettata "in diretta" dalla Berkel e due eccellenze del territorio, il Salame di Varzi D.O.P. e i Formaggi di Capra della Val Schizzola.

A seguire, nel fienile panoramico, degusteremo **Carnaroli in risotto allo zafferano con fegatelli di pollo e porro croccante** con in abbinamento di vini **"Bordo Bosco"** Pinot Nero rosso affinato in acciaio, **"Monsieur Pinot Noir"** Pinot Nero affinato per 12 mesi in barrique e la Barbera **"Ovest"**.

Infine **dolce al formaggio** con **"L'altra metà del Cuore"** Merlot affinato in Barrique e/o Passito da uve riesling e moscato.

Saranno presenti i produttori **Marco Buzzi della Fattoria I Grater Formaggi di Capra di Torrazza Coste** e **Stefano Magrotti del Salumificio Magrotti di Montesegele**, con possibilità di acquistare i loro prodotti genuini, unitamente ai vini di Prime Alture.

**La prenotazione è obbligatoria ed impegnativa, fino ad esaurimento posti.** Il costo del menù dedicato al Club Papillon (comprensivo di acqua e caffè) è di **40.00 €.** a persona. Ritrovo h. **17.45** all'ingresso dell'azienda, **Strada Madonna Vicinale per Campone, Casteggio (PV).** Come arrivare a Prime Alture indicazioni al link <https://www.primealture.it/contatti>

**PRENOTAZIONI ENTRO LUNEDI' 14 SETTEMBRE**  
**Fulvio Tonello · fulvionello@fastwebnet.it**

...nel **Club di Papillon** dobbiamo divertirci stando all'altezza dei nostri desideri,

che significa anche sviluppare per sé e per gli altri le proprie passioni, legate magari al gusto, all'interesse per il vino, per la natura, oppure legati alla musica, alla poesia...

Paolo Massobrio