

**FontecuoRE Tenuta e Dimora Storica**

Strada Misobolo, 11 – 10090 San Giorgio Canavese (TO)

Telefono (+39) 012432364

[tenuta@fontecuoRE.it](mailto:tenuta@fontecuoRE.it)

[www.fontecuoRE.it](http://www.fontecuoRE.it)

## **DECENNALE FONTECUORE: EVENTO 8 MARZO 2018**



Ore 11,00: Accoglienza a FontecuoRE.

Ore 11,15: Visita narrata della fondazione della FontecuoRE ad opera della Dottoressa Maria Luisa Monticelli, passeggiata (se il clima consente) al parco delle biodiversità e ai vigneti biologici retrostanti la dimora storica, alle cantine di vinificazione e di affinamento metodo classico.

Ore 12,30: Visita narrata alle sale della dimora storica e anteprima del programma 2018 per i festeggiamenti del decennale FontecuoRE.

Ore 13,00 Degustazione FontecuoRE di Vini e Spumanti Metodo Classico e Passito narrati da Stefano Desderi, co-titolare di FontecuoRE, con abbinati i piatti cucinati e raccontati da Chef Roberto Marchello, titolare del ristorante Tre Re di Castellamonte:

**FontecuoRE Erbaluce di Caluso DOCG 2015**

**(uve Erbaluce, 15 mesi di affinamento acciaio)**

Con Filetto di trota con verdure in carpione e uova di quaglia pochè

**FontecuoRE Erbaluce di Caluso DOCG 2013 Etichetta Oro**

**(uve Erbaluce, macerazione sulle bucce e 24 mesi di affinamento in barrique)**

Con La cipolla caramellata con fonduta e salame di patate

**FontecuoRE Spumante Metodo Classico Extra Brut VSQ**

**(uve bacca bianca, Metodo Classico, anno vendemmia 2010, degorgio estate 2017)**

Con Il "Capunet" con bagnetto rosso

**FontecuoRE Canavese DOC Nebbiolo 2015**

**(uve Nebbiolo, 24 mesi affinamento barrique)**

Con Agnolottini dei Tre Re al sugo d'arrosto

**FontecuoRE La Misteriosa**

**(uve bacca bianca, anno di vendemmia 2013, 24 mesi affinamento barrique)**

Con Lo zabajone alla fiamma con i torcetti

Ore 15.00 (circa): Saluti.