



Mercoledì 20 dicembre 2017

In occasione della presentazione del Corso per Assaggiatori di Vino 2018 e dello scambio degli auguri natalizi, ONAV Ancona presenta:

“Tre Moscati per tre Panettoni”

serata dedicata al confronto di tre tipologie di vini ricavati da uve moscato in abbinamento ai panettoni artigianali della Pasticceria Picchio di Loreto, del Ristorante Oasi di Castelferretti e della Pasticceria Silvana di Ostra.



Dopo esserci fermati lo stomaco con un “piattone” di specialità locali accompagnato da un vino “a sorpresa”, un esperto pasticcere ci spiegherà la tecnica di produzione del panettone artigianale e con la guida dei nostri assaggiatori di vino del Consiglio Provinciale degusteremo:

1. **“Bianconero” – 90% moscato 10 % alicante nero – Az. Moroder**
2. **“Mossatell” – 100% moscato – Az. Santa Barbara**
3. **“Dorato” – Marche I.G.T. Bianco Passito - 100% moscato – Az. Garofoli**



Ci ritroveremo alle ore 20.00 di mercoledì 20 dicembre presso il “Ristorante Oasi” in via Stazione,29 Castelferretti – Falconara (AN).

Il contributo di partecipazione è fissato in €20,00 per i Soci, €30,00 per gli Ospiti.

**Per ulteriori informazioni e prenotazioni: Diego Borghi 3202598709
Alberto Camilletti 3393044586 www.onav.it – Ancona – Degustazioni
Mail: ancona@onav.it**