



  
daGorini 

ospita



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

Cena con  
degustazione vini

Venerdì

25

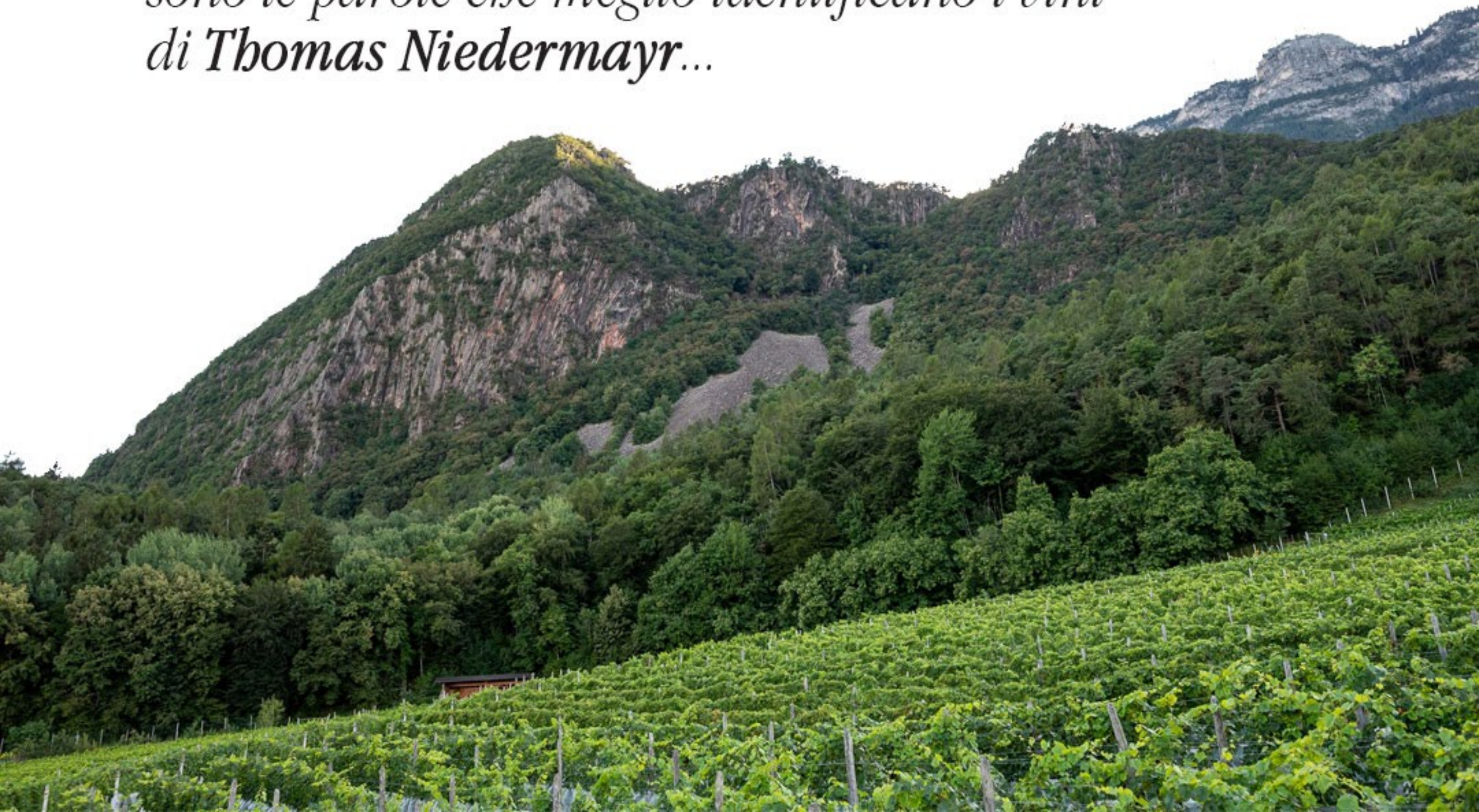
Novembre

*Vi presentiamo Thomas Niedermayr della tenuta Hof Gandberg, che si trova poco sopra San Michele ad Appiano (Oltradige), con questa sua frase che condividiamo in tutte le sue sfumature:*

***“La natura è la forma più sublime della qualità”***

*Autentici vini naturali altoatesini dal carattere deciso, tra i pionieri del biologico dai primi anni 90. Mantengono incontaminato l'intero processo di produzione, dalla vite alla bottiglia.*

*Biodiversità, cicli sostenibili, tecnica e naturalità sono le parole che meglio identificano i vini di Thomas Niedermayr...*



## Piatti in degustazione

Benvenuto dalla cucina

Trota scottata, vinaigrette al tosazu, sedano, zenzero e alga nori

Seppia alla brace, cime di rapa, latte di mandorla e limone

Spaghetti tiepidi al pesto di montagna, ostrica e patata affumicata

Tortelli ripieni di cacciagione, burro bianco, salvia e mela cotogna al forno

Piccione scottato alla brace, estratto di alloro e cipolla al cartoccio

Agrumi, verbena e liquirizia

Semifreddo al ravaggiolo, amarene candite, croccante alle noci e vermut rosso

Piccole dolcezze e caffè



## Vini in abbinamento

Solaris 2018, Vigneti delle Dolomiti IGT  
*100% Solaris (vitigno piwi)*

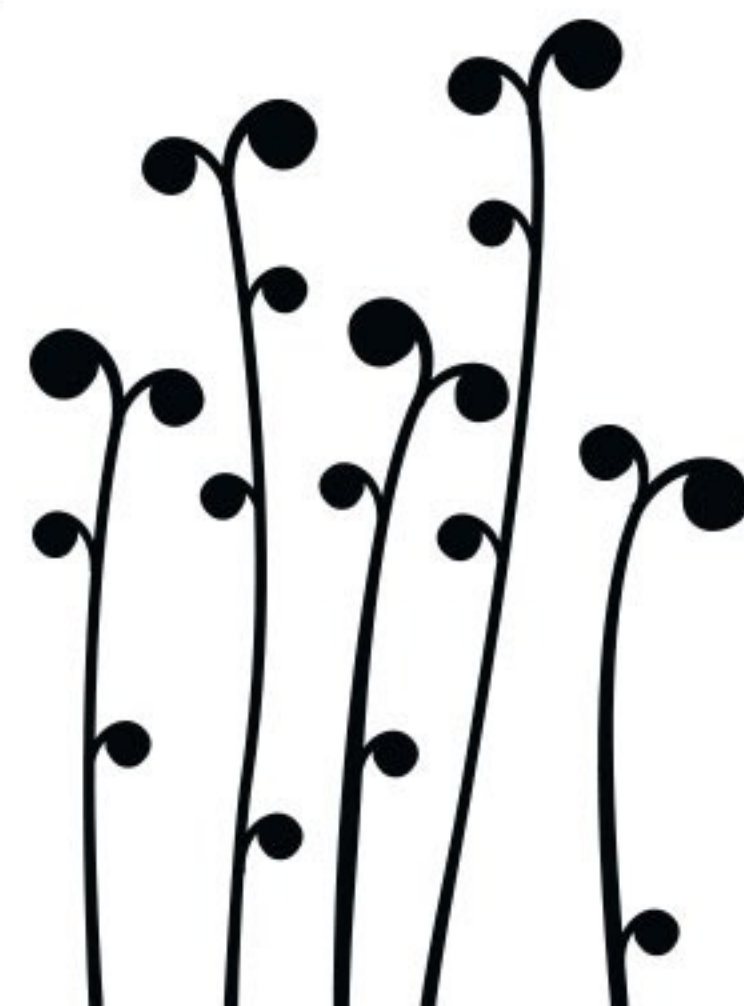
Sonnrain 2019, Vino Bianco  
*100% Vitigni Bianchi (vitigno piwi)*

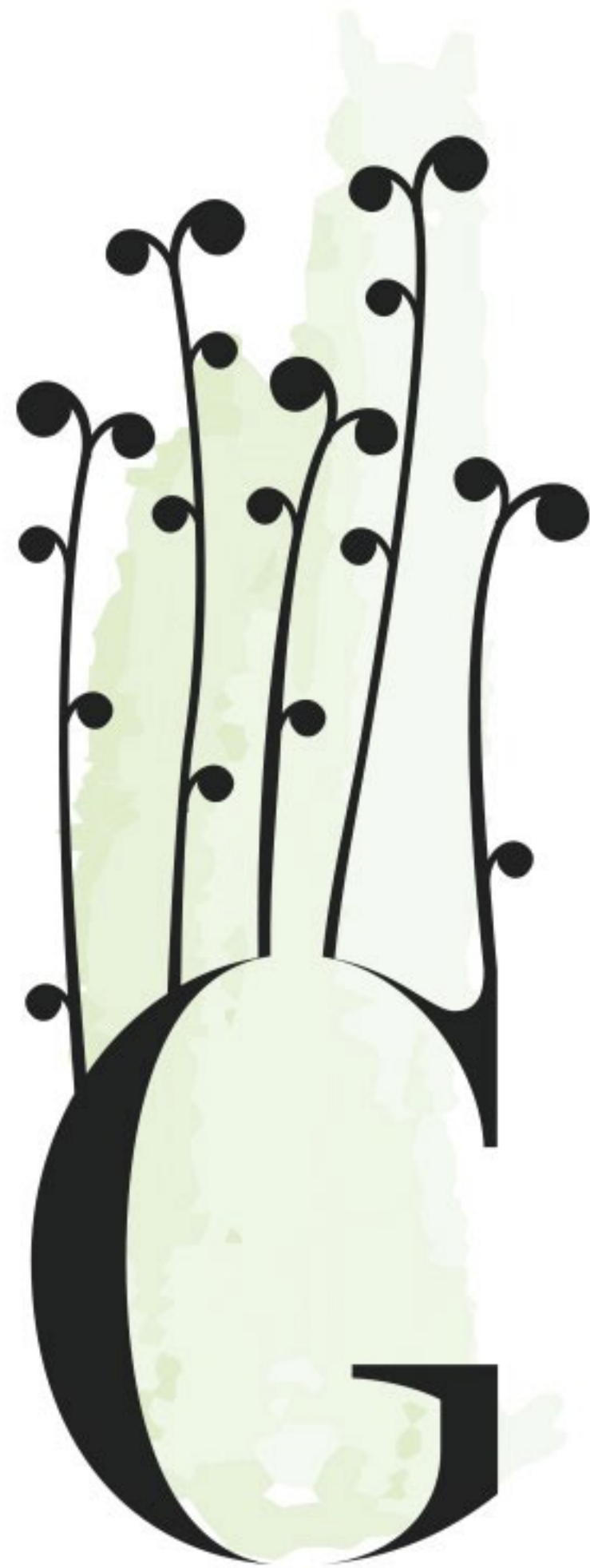
Abendrot 2018, Mitterberg Bianco IGT  
*100% Sauvignier Gris (vitigno piwi)*

Gandfels 2019, Vino Rosso  
*100% Vitigni Rossi (vitigno piwi)*

*I vini PIWI sono vini attraenti e prodotti in modo sostenibile da vitigni con proprietà di resistenza.*

*I vitigni PIWI hanno un'elevata resistenza alle malattie fungine e consentono una significativa riduzione dell'uso di pesticidi.*





Costo Cena e degustazione vini  
Euro 110 per persona

**Inizio serata ore 20.30**

Info e prenotazioni:  
**info@dagorini.it - 0543 1908056**