

# CORMANO

## VINI DEL TICINO

**PRESENTA**

**UN VIAGGIO IN TUTTI I SENSI  
PER ARRIVARE A  
PORTO...ORO**

**presentazione dell'ultimo prodotto di Corman Vini  
PORTOORO  
con aperitivo e/o cena di abbinamenti veg**

Giovedì 30 novembre  
ore 18.30  
**Casa del Vino**  
via Ghitello 3  
Morbio Inferiore

Ore 18.30 Sala del torchio,  
massimo 35 persone  
Costo Fr. 28.--

**Riservazione obbligatoria** presso Casa del Vino Tel. 091 695.75.52 oppure [info@cormanovini.ch](mailto:info@cormanovini.ch)

**Aperitivo veg** ideato per accompagnare i nostri vini attraverso tutti i nostri sensi: vista, odorato, tatto, gusto, udito

Con lo **Chef Remi** abbiamo composto 4 particolari stuzzichini per i nostri 4 vini  
Con la pasticceria al Porto di Lugano una Truffe speciale per accompagnare il nuovo Portooro, punto d'arrivo del viaggio.

### **Il duo "E-RAGA"**

Luca Russo - Bansuri

Matteo Giudici - Chitarra elettrica

dipingerà la serata con la musica Raga.....La parola "Raga" significa colore, passione; è l'anima della "musica indiana" e colora di passione la mente dell'ascoltatore.

**Gabriela Hess**, calligrafa di fama internazionale presenterà l'etichetta del vino "**Portooro**" da lei ideata

**Carlos Piffaretti** parlerà della tecnica di produzione di **Portooro**, ultima creazione dell'Azienda Vinicola

Ore 20.00 Ristorante della Casa del Vino,  
costo Fr. 78.00  
massimo 40 persone

**Riservazione obbligatoria** presso Casa del Vino Tel. 091 695.75.52 oppure [info@cormanovini.ch](mailto:info@cormanovini.ch)

### **Cena veg dal titolo: l'ORO della Terra**

Per accompagnare i nostri vini, con lo **Chef Remi** abbiamo pensato a prodotti particolari e straordinari che rappresentano l'ORO del nostro territorio.

**Possibilità di iscrizione separata**

## **APERITIVO**

Semiramis 2016, Svizzera Italiana IGT

Involtini primavera ripieni di cipolle in agrodolce e fili di peperoncino

Carrara 2015, Ticino Doc Merlot

Uovo di quaglia su letto di cardi sala allo zafferano

Cormano 2015, Ticino DOC Merlot

Sfogliatina ai gallinacci con crema di mandorle

Caronte, Ticino DOC Merlot, Cabernet Sauvignon, PV

Arancini di polenta farciti al cioccolato nero e peperoncini di Caneggio

**Portooro, Vino dolce stile Porto**

Truffe Maracaibo, confetteria Al Porto

\*\*\*\*\*

## **CENA**

Semiramis 2016, Svizzera Italiana IGT

Sautè di zucca con castagne al curry dolce

Carrara 2015, Ticino Doc Merlot

Pizzochero in raviolo

Cormano 2015, Ticino DOC Merlot

Cappella croccante di porcino con burro alle erbe delle Gole della Breggia

Caronte, Ticino DOC Merlot, Cabernet Sauvignon, PV

Polenta uncia con formaggi dei nostri alpeggi

**Portooro, Vino dolce stile Porto**

Cantucci ticinesi