

Felino, 17 maggio 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Sabato 02 giugno, dalle ore 20,45 alle 21,45  
a Parma, in Piazza Ghiaia (CAP 43121)

## **I FORMAGGI CAPRINI INCONTRANO I VINI DEI COLLI DI PARMA**

all'interno della manifestazione: **"City of Gastronomy Festival -  
Parma Città Creativa Unesco della Gastronomia"**

All'orario indicato, sarà possibile effettuare una degustazione guidata di **4 formaggi caprini** con abbinamento a vini del **Consorzio Volontario Tutela Dei Vini Dei Colli Di Parma**:

**Caprino fresco**

**"Maria Luigia"** vend. 2016

**Caprino (stag. 30 gg)**

*Vitigno: Malvasia di Candia aromatica, Vinificazione: "In bianco" con fermentazione a temperatura controllata, Grado alcolico: 12,5% Vol, Colore: Giallo paglierino, Odore-Aroma: Frutta esotica, Ananas e Frutta disidratata.*

**Caprino (stag. 3 mesi)**

**"SIA LODATO"** vend. 2013

**Caprino erborinato**

*Vitigno: Barbera, Vinificazione: "In rosso", con macerazione e con fermentazione a temperatura controllata, Grado alcolico: 14% Vol, Colore: Rosso rubino intenso, Odore-Aroma: Note fruttate speziate, Vendemmia: dal 10 al 20 settembre, Metodo: 24 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia*

La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.

**EVENTO GRATUITO, i posti sono 40**

Prenotazione direttamente a:

<https://www.cityofgastronomyfestival.it/it/eventi/i-formaggi-caprini-incontrano-i-vini-dei-colli-di-parma/>

**Vi aspettiamo.**

Programma completo dell'evento al: [www.cityofgastronomyfestival.it/it/programma/](http://www.cityofgastronomyfestival.it/it/programma/)

Vi salutano

Il Segretario  
Massimo Pelagatti

Il Delegato  
Giacomo Toscani