

## CAMPIONI DI VINI

Un format di e condotto da Dario Ricci (Radio24)

### MOSERISSIME COSE DA STAPPARE AL TOURING DI COMO

Lunedì 11 febbraio 2019 un appuntamento "aspettando il Giro a Como". Un evento cena-degustazione con la partecipazione straordinaria di Francesco Moser e i prodotti della sua cantina a Trento - Maso Warth



Como - Febbraio 2019 | Se hai voglia di trascorrere una serata diversa e di gusto fra abbinamenti enogastronomici e aneddoti di sport. La proposta è: **Moserissime cose**. Se poi il Giro arriva a Como a maggior ragione: Moserissime cose! Se Lorenzo Castellani apre il suo **Touring** - locale affermatissimo sul lungolago a Como - al format **Campioni Di Vini di Dario Ricci**: Moserissime cose da degustare insieme. Praticamente una serata da record. Un bel modo per aspettare il Giro d'Italia (domenica 26 maggio 2019). Tutto straordinario. Come straordinaria è stata la carriera di **Francesco Moser**, stella di una serata a lui dedicata - al Touring Como - che lunedì 11 febbraio annuncia il tutto esaurito.

**Dove:** Touring Como | Piazza Cavour, 29  
**Come:** prenotazioni mail. [castellani\\_lorenzo@yahoo.it](mailto:castellani_lorenzo@yahoo.it)  
tel. 031 306986 - Costo: 60 euro a persona  
**Quando:** Lunedì 11 febbraio 2019

La serata, guidata da racconti, aneddoti, bottiglie da stappare o forse sciabolare, alla presenza del campione trentino, sarà guidata da **Dario Ricci (Radio24)** che con il suo format "Campioni Di Vini" porta in giro per l'Italia i valori del successo dello sport e della vita, attraverso il racconto e la proposta dei prodotti della Terra: un evento a tu per tu che avvicina la vicenda di un grande campione a quella di tutti noi. Per il clima confidenziale e immediato. Senza filtri.

L'evento Campioni Di Vini al Touring di Como (prenotazione obbligatoria, posti limitati), gode del patrocinio del Comune di Como e del Comitato di Tappa del Giro 102 che arriverà con la frazione più lunga della **Corsa Rosa 2019** (Ivrea-Como, domenica 26 maggio) e del patrocinio del Museo del Ciclismo Madonna del Ghisallo di Magreglio, presente in numerose iniziative del Territorio per la promozione del ciclismo e del turismo anche enogastronomico che coinvolge con passione il triangolo lariano e le sue colline.

## IL MENÙ - PROGRAMMA prevede:

ore 19,30 Aperitivo Welcome in piedi con  
**Trentodoc Rosé Extra Brut \***  
*mise en bouche* caldi e non

Ore 20 - inizio talk “Campioni Di Vini” a tu per tu con **Francesco e Carlo Moser**. Dario Ricci ci porta sulle strade del successo di un campionissimo e di una famiglia che vince anche con i prodotti della sua terra.

Ore 21 - Degustazione di **Maso Warth Gewurztraminer**  
servito con uno sformato di pesce persico con cuori di carciofo.

A seguire - Un calice di **Maso Warth Teroldego**  
servito con medaglioni di vitello con salsa del suo vino e verdure.

Il dolce a sorpresa accompagnato con **Trentodoc 51,151 Brut**  
per un brindisi con le bollicine del record dell'ora beneaugurante per la tappa del Giro 102 con arrivo a Como - Saluto delle autorità...

Caffé e liquori

## LA CARTA DEI VINI della cantina #MoserTrento

**Trentodoc Rosé Extra Brut** | Selezione di uve Pinot Nero lavorate e raccolte a mano dai migliori vigneti di proprietà a Maso Warth, anfiteatro di vigneti posto ad un'altitudine di 350 metri di quota che si affaccia sulle Valle dell'Adige e sul comune di Trento.

**Maso Warth Gewurztraminer** | Il Gewürztraminer è una delle varietà aromatiche più conosciute. Questo vitigno richiede un clima continentale ed esposizioni collinari. Il grappolo si distingue per il suo colore rosa che lo rende unico all'aspetto. I vini che ne derivano hanno un colore giallo carico con un elevato grado alcolico, distintivi per aromaticità e gusto pieno. Maso Villa Warth è un terroir ideale per la sua coltivazione.

**Maso Warth Teroldego** | Coltivate nei terreni del comune di Lavis ad una altitudine di 250 metri. Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio della durata di dieci giorni.

**Trentodoc MOSER 51,151 Brut** | Moser 51,151 è uno spumante metodo classico Trentodoc che l'azienda ha fortemente voluto e portato avanti, con l'obiettivo di ottenere un nuovo prodotto di qualità che esalti le ricchezze della terra in cui nasce: il Trentino.

Info e contatti stampa @lucianarota - iPhone 3921968174

Scarica la Cartella Stampa - #IkkiLab - QUI <https://www.ikkilab.it/press-area/>