

# Sorseggiando

con



dolcetto



formaggi



venerdì 26 luglio  
Diano d'Alba  
Cantina Comunale - ore 21



danilomanassero.design

# Sorseggiando

con



dolcetto



formaggi



venerdì 26 luglio  
Diano d'Alba  
Cantina Comunale - ore 21



danilomanassero.design



# Sorseggiando con dolcetto formaggi miele

Degustazione di Dolcetto di Diano d'Alba  
in abbinamento a formaggi di pecora e mieli straordinari.

Con due personaggi d'eccezione.

Il pastore **Silvio Pistone** racconterà e proporrà i suoi formaggi di pecora delle Langhe realizzati rigorosamente a latte crudo con cagliata di 6 ore:

Giuncà - prodotto di antica lavorazione delle famiglie di Langa

Tuma fresca - stagionatura di 2 giorni

Tuma media - stagionatura 5 giorni

Tuma stagionata - stagionatura 10 giorni

Pasta Rotta - stagionatura 40 giorni

L'apicoltore **Antonio Rivalta** illustrerà e proporrà i suoi mieli:

Miele di Acacia

Miele millefiori primaverile (con prevalenza di Ciliegio e Tarassaco)

Miele millefiori estivo (con prevalenza di Tiglio)

Melata

Miele in favo

Durante gli assaggi, potrete scegliere quale tra i **53 Dolcetti di Diano** sorseggiare, apprezzando le numerose sfumature che il nostro vino è in grado di esprimere in base al Sorì di provenienza e all'annata.

Costo della serata 18 euro.

Prenotazione consigliata.

Info e  
prenotazioni

Cantina Comunale "I Sorì di Diano"  
Via Umberto I n. 11 Diano d'Alba  
tel: 0173 468022  
email: info@soridiano.it  
sito: www.soridiano.it



# Sorseggiando con dolcetto formaggi miele

Degustazione di Dolcetto di Diano d'Alba  
in abbinamento a formaggi di pecora e mieli straordinari.

Con due personaggi d'eccezione.

Il pastore **Silvio Pistone** racconterà e proporrà i suoi formaggi di pecora delle Langhe realizzati rigorosamente a latte crudo con cagliata di 6 ore:

Giuncà - prodotto di antica lavorazione delle famiglie di Langa

Tuma fresca - stagionatura di 2 giorni

Tuma media - stagionatura 5 giorni

Tuma stagionata - stagionatura 10 giorni

Pasta Rotta - stagionatura 40 giorni

L'apicoltore **Antonio Rivalta** illustrerà e proporrà i suoi mieli:

Miele di Acacia

Miele millefiori primaverile (con prevalenza di Ciliegio e Tarassaco)

Miele millefiori estivo (con prevalenza di Tiglio)

Melata

Miele in favo

Durante gli assaggi, potrete scegliere quale tra i **53 Dolcetti di Diano** sorseggiare, apprezzando le numerose sfumature che il nostro vino è in grado di esprimere in base al Sorì di provenienza e all'annata.

Costo della serata 18 euro.

Prenotazione consigliata.

Info e  
prenotazioni

Cantina Comunale "I Sorì di Diano"  
Via Umberto I n. 11 Diano d'Alba  
tel: 0173 468022  
email: info@soridiano.it  
sito: www.soridiano.it