

## Soirée dégustation le 6 juin 2024 à 19h30

Le restaurant **Chez Silvano**, en collaboration avec **Vignalpi**, a le plaisir de vous convier à une soirée dégustation avec la présence de Anna-Maria Abbona (Piemonte). 🍷

Anna Maria Abbona ne fait qu'un avec Dogliani et plus précisément Moncucco di Farigliano, son terr(it)oir(e) d'origine. Anna Maria a misé depuis le début des années 80' sur le Dolcetto (dont les vignes ont plus de 70 ans) alors qu'il aurait été certainement plus simple pour elle de miser sur le Nebbiolo.

A force de courage et de persévérance elle a réussi à faire du Dolcetto un de ses vins phares en obtenant les meilleures cotes dans les célèbres guides de vins italiens.

En plus de divers Dolcetto, elle nous propose une bulle Alta Langa qui peut rivaliser sans soucis avec des bulles plus réputées. La Nascetta est plus qu'un vin apéritif. Goûter son Riesling est l'adopter. La Barbera d'Alba est le lien entre le fruit du Dolcetto et la complexité du Nebbiolo. Et bien entendu, elle termine la gamme par le Nebbiolo et divers Barolo différents les uns des autres.

### Au programme:

- Dégustation d'une sélection de 6 vins de la gamme d'Anna-Maria Abbona
- Assiette dégustation de risotto

 14 Quand? Le jeudi 6 juin 2024 à 19h30

 Où? Restaurant Chez Silvano - Bergerue 13, 4000 Liège

 PAF: 20 euros (remboursés à l'achat d'une commande de 150 € TTC)

***Places limitées (22 personnes maximum)***

### Réservation obligatoire

- par mail à l'adresse suivante: [chez-silvano@hotmail.com](mailto:chez-silvano@hotmail.com)

- par téléphone au numéro suivant: 04 223 40 60

