

# Percorso enogastronomico italiano

## Liguria – Riviera ligure di Ponente



Giovedì 7 Luglio dalle 19:30

Via Carlo Barabino 120 r

Prossimo incontro giovedì 21 Luglio dalle 19:30  
Liguria – Cinqueterre e colli di Luni

**Il Condiggiun - verdure fresche lessate, tonno, uova sode, olive, capperi, pomodorini marinati al timo, acciughe e galletta del marinaio**  
(Pigato Bastia d'Albenga – Enrico Dario 2021)

Giallo paglierino il colore alla vista. Il naso è gradevole e delicato, aperto da ricordi floreali di ginestra, cui seguono sentori fruttati di pesca, e sfumature salmastre, aromatiche e minerali. L'assaggio è fragrante e sapido, di buona persistenza e tipicamente amarognolo nel retrogusto.

**Mandilli de sea al pesto**

(Vermentino riviera ligure di ponente – Fontanacota 2021)

Vino bianco color giallo paglierino, limpido e brillante. Profumo fruttato, intenso, sentori di erbe fresche, limone e macchia mediterranea. Fresco al palato, persistente, con finale avvolgente.

**Il Brandacujun - baccalà mantecato alla sanremasca con prezzemolo fresco, pinoli tostati e polvere di olive**  
(Granaccia Colline Savonesi Cascina Feipu dei Massaretti 2018)

Questa Granaccia si presenta di un rosso rubino con riflessi violetti. Il profumo è intenso e persistente, fruttato (confetture) con sentore di liquirizia; al gusto è morbido ed asciutto. Ottima la persistenza.

**Crema panera con crumble al cacao**

€ 50,00 a persona inclusi di un calice per ogni tipologia di vino, coperto, acqua, e caffè.

