

# E 20 in cantina



Calendario  
Inverno – Primavera  
2023

[www.dofine.it](http://www.dofine.it)

Vini delle Trevenezie

- ✓ Stradon del vin Friularo
- ✓ Friuli e i suoi autoctoni
- ✓ Moscato giallo profuma di zagara
- ✓ Tutta Dofinè
- ✓ Mi so trentin e me piase el vin
- ✓ Veneto occidentale
- ✓ Curiosità del sommelier
- ✓ La lunga storia della viticoltura



## Enoturismo Dofinè

Via Mincana 49 - Due Carrare (PD)



Tel. 324 568 7412 / 333 685 7399 - [info@dofine.it](mailto:info@dofine.it)



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Gennaio 2023

Sabato 14 - Curiosità del Sommelier

Sabato 28 - Tutta Dofinè



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Febbraio 2023

Venerdì	3 -	Stradon del vin Friularo
Sabato	4 -	Moscato giallo profuma di zagara
Venerdì	10 -	Veneto occidentale
Sabato	11 -	Stradon del vin Friularo
Venerdì	17 -	Stradon del vin Friularo
Sabato	18 -	Tutta dofinè
Venerdì	24 -	Mi so Trentin e me piase el vin
Sabato	25 -	La lunga storia della viticoltura



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Marzo 2023

Venerdì	3	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	4	-	Curiosità del sommelier
Venerdì	10	-	Veneto occidentale
Sabato	11	-	Stradon del vin Friularo
Venerdì	17	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	18	-	Tutta dofinè
Venerdì	24	-	Friuli e i suoi autoctoni
Sabato	25	-	Stradon del vin friularo
Venerdì	31	-	Stradon del vin friualro



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Aprile 2023

Sabato 1 - Curiosità del sommelier  
Venerdì 7 - Veneto occidentale  
Sabato 8 - Stradon del vin Friularo  
Domenica 9 - Moscato giallo  
Lunedì 10 - Mi so trentin

Venerdì 14 - Stradon del vin Friularo  
Sabato 15 - Tutta dofinè

Venerdì 21 - Friuli e i suoi autoctoni  
Sabato 22 - Tutta dofinè

Domenica 23 - Stradon del vin Friularo  
Lunedì 24 - Curiosità del sommelier  
Venerdì 27 - Stradon del vin Friularo  
Sabato 28 - La lunga storia



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Maggio 2023

Venerdì	5	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	6	-	Mi so trentin e me piase el vin
Venerdì	12	-	La lunga storia della viticoltura
Sabato	13	-	Stradon del vin Friularo
Venerdì	19	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	20	-	Tutta dofinè
Venerdì	26	-	Friuli e i suoi autoctoni
Sabato	27	-	Stradon del vin friularo



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Giugno 2023

Venerdì	2	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	3	-	Moscato giallo
Venerdì	9	-	Mi so trentin e me piase el vin
Sabato	10	-	Stradon del vin Friularo
Venerdì	16	-	Stradon del vin Friularo
Sabato	17	-	Tutta dofinè
Venerdì	23	-	La lunga storia della viticoltura
Sabato	24	-	Stradon del vin friularo
Venerdì	30	-	Stradon del vin friualro



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



# Luglio 2023

# Agosto 2023



**Vi aspettiamo a Settembre con le vendemmie – pigiature e nuove serate in compagnia**





# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Lo Stradon del vin Friularo

Vitigno Autoctono della nostra terra – Raboso Piave

Vino prodotto – Friularo DOCG

parleremo di tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione per conoscere il mondo del vino a 360°

Vino	Abbinamento
Prosecco	Tagliere misto
Raboso Rosè frizzante	Pizzette - Olive ascolane - Tortilla
Raboso spumante	Baccalà alla vicentina con polenta
Raboso	Lasagne alla bolognese
Raboso vendemmia tardiva	Spezzatino
Raboso riserva	Torta Sacher

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Gli autoctoni del Friuli

Territorio vocato alla produzione di grandi vini – terra di confine di mare e di montagna  
un percorso affascinante per conoscere la storia della viticoltura moderna

Vino	Abbinamento
Friulano	Tagliere con prosciutto di Montagnana
Ramandolo	Tagliere di formaggi
Ribolla gialla	Seppie in umido
Keber	Risotto
Refosco dal peduncolo rosso	Tagliata di filetto
Picolit	Torta di mele e mandorle

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Moscato giallo e i profumi di zagara

Vitigno autoctono dei colli Euganei – alla scoperta dei suoi incredibili abbinamenti

Vino	Abbinamento
Prosecco	Tagliere misto
Moscato giallo secco	Tagliatelle / bigoli al ragù di cinghiale
Moscato giallo secco dei colli	Risotto di topinambur e funghi porcini
Moscato giallo secco dell'Abbazia	Pollo al limone
Moscato giallo fior d'arancio	Tiramisù
Moscato giallo passito	Zaeti con gelato di cachi

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Tutta Dofinè

Il lavoro di Nicoletta e Riccardo sulla tavola dei nostri ospiti – storia di una azienda di 4° generazione nata nel 1912 – tenacia – passione - innovazione e terreni particolarmente vocati alla viticoltura

Vino	Abbinamento
Prosecco Frizzante DOC	Tagliere misto
Glera col fondo	Sarde in saor
Pinot Grigio	Insalata di piovra
Moscato secco	Bigoli al cinghiale
Merlot barricato	Spezzatino
Refosco dal peduncolo rosso	
Moscato giallo passito	Zaetti con gelato di cachi

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Mi so Trentin e me piase el vin

Dalla Val di Non scendendo lungo il fiume Adige e risalendo verso i laghi di Caldonazzo e Levico scopriamo vini autoctoni che nelle terre trentine hanno saputo esprimersi al massimo

Vino	Abbinamento
Trento DOC	Tagliere misto
Kerner	Zuppa di zucca e patate
Marzemino	Lasagna alla bolognese
Schiava	Funghi
Teroldego	Arrosto di maiale
Nosiola – Vin Santo	Torta di mele e mandorle

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Veneto Occidentale e i suoi vini

Dalla provincia di Verona passando per Vicenza fino a Padova scopriamo i vini che hanno riscosso fama internazionale – parleremo di tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione per conoscere il mondo del vino a 360°

Vino	Abbinamento
Prosecco frizzante DOC	Tagliere misto
Lugana	Risotto
Durello metodo classico	Frittata con cipolle
Marzemino	Radicchio e speck
Amarone della Valpolicella	Spezzatino
Recioto di Soave	Torta di mele e mandorle

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Curiosità del sommelier

Nella storia della viticoltura grandi agronomi ed enologi si sono applicati per saper interpretare al meglio le potenzialità dei vigneto e del loro vino – in un percorso ricco di aneddoti storici scopriremo come nel tempo si siano creati in un armonico connubio vini di grande merito

Vino	Abbinamento
Glera col fondo	Tagliere misto
Incrocio Manzoni	Seppie in umido
Muller Thurgau	Zuppa di pesce
Gewurztraminer	Pollo speziato
Raboso Piave e Veronese	Cotechino con purè
Ripasso della Valpolicella	Salsiccia
Moscato giallo Fior d'Arancio	Tiramisù

# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## La lunga storia della viticoltura

In occasione di un Natale un amico mi ha regalato la statuina di un vignaiolo che preparava il vino ai tempi di Gesù e allegò un bigliettino con scritto – Ma ai tempi di Gesù com'era la viticoltura ? Lo scopriremo insieme con un itinerario che parte molto tempo prima della nascita del Messia.

Vino	Abbinamento
Raboso Piave Rosè	Pizzette – Olive ascolane e Tortilla di mais
Ribolla Gialla	Sarde in saor
Keber	Insalata di polpo
Schiava	Canederli in brodo
Durello metodo classico	Risotto di topinambur e porcini
Lagrein	Tagliata al sangue
Cabernet	Salsiccia ai ferri
Enantio	Zaeti



# E 20 in cantina

Calendario  
Inverno – Primavera  
2023



## Verifica il calendario dei nostri eventi



[www.dofine.it](http://www.dofine.it)



## Troverai la modalità di prenotazione e il costo della serata