

## VINI ABRIGO E ACETO BALSAMICO LA SECCHIA IN SERATA ALL'OSTERIA CORRIDORE



30 Gennaio 2019

L'AQUILA - Degustazione dei vini Orlando Abrigo di Treiso d'Alba (Cuneo) e dell'aceto balsamico Antica Acetaia La Secchia di Modena, giovedì 7 febbraio all'osteria Corridore dell'Aquila.

La serata, che rientra nel programma di appuntamenti “Natural...mente a Corridore” dedicati ad incontri con vignaioli e produttori di eccellenze, è in collaborazione con l’enoteca H2NO dell’Aquila e prevede un ricco menù, con ciascuna portata abbinata ad un vino, tra cui una selezione di formaggi stagionati e aceto balsamico.

La narrazione del percorso enogastronomico sarà a cura di **Giovanni Abrigo**, produttore dei vini, e **Lorenzo Righi**, produttore degli aceti.

Il costo della serata è di 40 euro ed è necessaria la prenotazione al numero 0862-24561.