



VIN DE LA NEU DI NICOLA BIASI, VERTICALE CENA GOURMET A COREDO

21 Aprile 2023 

PREDIA - È tutto pronto al Pineta Nature Resort di Coredò (Trento) per accogliere l'orgoglio vitivinicolo della Val di Non: giovedì 27 aprile Vin de la Neu torna a "casa" per un'imperdibile verticale, alla riscoperta delle tappe di un successo tutto trentino.

L'annata 2020 del pluripremiato vino resistente dell'enologo **Nicola Biasi** si è aggiudicata i più importanti riconoscimenti del panorama vitivinicolo: i Tre Bicchieri 2023 Gambero Rosso, i 5 grappoli Bibenda e la Top 10 dei Migliori Vini d'Italia 2023 secondo Bibenda. Vin de la Neu racchiude nel calice tutta la freschezza e l'armonia delle Dolomiti: un capolavoro da uve Johanniter, prodotto nella Valle di Non, nella vigna di Coredò, a quasi 1000 metri d'altitudine.

Giovedì 27 aprile presso La Cantina di Bruno del Pineta Nature Resort, l'evento inizierà alle ore 20: un viaggio attraverso il tempo, pronto a stimolare tutti i cinque sensi di appassionati gourmet e non solo. Una storica verticale di Vin de la Neu sarà impreziosita dalla ricca e gustosa cucina tradizionale dello chef **Bruno**, che allieterà i suoi ospiti con un menù di sei portate preparate sulla stufa a legna.

Alla serata parteciperà anche l'artefice di questo successo vitivinicolo trentino: Nicola Biasi. Miglior giovane enologo d'Italia 2020 per Vinoway, Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival ed Enologo dell'anno 2022 per Food and Travel Italia, Nicola è il presente e il futuro dell'enologia italiana grazie alla sua costante convinzione e dedizione nello sviluppare vini di alta qualità, utilizzando vitigni resistenti, legati al territorio, con un approccio sempre attento a una reale e concreta sostenibilità ambientale.

I posti per la cena con la verticale sono limitati. È consigliata la prenotazione. Per costi e maggiori informazioni contattare il 0463-536866.