



ROCCASVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

Wine & Chocolate



Tasting

Concedetevi il lusso di un intrigante percorso sensoriale accompagnati dai nostri sommelier. Il magico connubio tra vino e cioccolato, tra dolci contrasti e sorprendenti abbinamenti, vi avvolgerà in un incredibile vortice di sensazioni indimenticabili che aspettano solo voi...

ORE 15.00

Accoglienza

ORE 15.15

Visita guidata delle cantine sotterranee di Rocca Sveva

ORE 16.00

Inizio «Wine & Chocolate Tasting» con i seguenti abbinamenti:

Sabato

4 dicembre

2021

Wine & Chocolate

Equipe5 Spumante Mt. Classico Millesimato 2016
Rondelle di Mele Trentine ricoperte di Cioccolato
bianco e polvere di lamponi_ Exquisita

Lessini Durello Spumante DOC Riserva 36 mesi
Tavoletta Latte 39% Cru Criollo Venezuela_ Exquisita

Chiaropuro Rocca Sveva Bianco del Veronese Igt 2020
Acini d'uva ricoperti di cioccolato fondente e polvere di
cacao_ Exquisita

Nottefonda Rocca Sveva Rosso del Veronese Igt 2018
Tavoletta fondente 61% blend Caraibi + Africa_ Exquisita

Amarone della Valpolicella Rocca Sveva Riserva 2015 DOCG
Crema di cioccolato fondente 50% nocciole piemontesi_ Exquisita

Recioto di Soave Classico 2018
Filetti di arancia ricoperti di cioccolato fondente

Costo:

42,00€ / CAD

Wine & Chocolate

Temperatura
in cantina
14° - 15°

Accesso
consentito con
green pass

Esperienza non
rimborsabile,
garantita
anche in caso
di maltempo