



VENERDÌ 7 AGOSTO

In occasione della 25^{ma} Mostra Mercato



di **Pescarzo, Capo di Ponte**, dalle 18.00 alle 21.00, presso **Piazza San Rocco**, si terranno **6 degustazioni guidate** dedicate ai Vini IGT Valcamonica, in abbinamento alle eccellenze agroalimentari della Valle.

Le degustazioni, condotte dal **Sommelier Mattia Tellone**, accompagneranno i partecipanti alla scoperta dei sapori e dei profumi del territorio, valorizzando il lavoro delle aziende agricole della Valcamonica, che hanno saputo coniugare tradizione, qualità e innovazione.

La partecipazione è **gratuita**, con un massimo di **25 persone** per ciascuna degustazione.

PROGRAMMA



h 18.00

Vino **Metodo Classico L'Esploratore** della cantina **Nivelli** in abbinamento a **Silter DOP Invernale Az. Agrimor** - Berzo Inferiore (Stagionatore Camuna Fresco).



h 18.30

Vino **Il Moro Valcamonica IGT** della cantina **Scraleca** in abbinamento a "Salame Camuno" dell'**Az. Casalini Angelo** - Capo di Ponte.



h 19.00

Vino **Videt Valcamonica IGT** della cantina **Concarena** in abbinamento a **Silter DOP Estivo** dell'**Az. Pedena** - Breno (Stagionatore Camuna Fresco).



h 19.30

Vino **Il Quinto Valcamonica Merlot IGT** della cantina **Monchieri** in abbinamento a "Pane di segale con crema al tartufo camuno" dell'azienda **Manganoni Tartufi** di Capo di Ponte.



h 20.00

Vino **Valcamonica IGT Bianco** della cantina **Muraca** in abbinamento a **Fatuli Val Saviore** dell'**Az. Prestello Sorelle Bettoni** (Stagionatore Camuna Fresco).



h 20.30

Vino **Il Sant Valcamonica Passito IGT** della cantina **Rocche dei Vignali** in abbinamento a **Torta di Rose Pasticceria Crispen** - Breno e **Biscotto Castagnolo Consorzio Castagna di Vallecamonica** - Paspardo.

A conclusione delle degustazioni, la serata proseguirà con il concerto di **Diego Ghenzi**, per un finale all'insegna della musica e della convivialità.

