



tugevalt tunda granadilli ja mee hõngu. Maitset on tegu kuiva, harmoonilise ja maitseka veiniga – asendamatu kaaslane maksa *alla veneziana*, Liguuria jänese ja kreemja tursa kõrvale. Kolmandana kerkib esile Feresini **Tocai Edi 2004**, millel on õlgollane toon ja rohelise tee varjund ning mõru mandli ja küdoonia aroom. See on vein, mille igast lonksust jääb täidlane mekk suhu kauaks. Muu hulgas sobib see kui valatult Saurise singi, juurviljade, suvikõrvitsa õite ja paneeritud akaatsiaõitega. Neljandana vallutab maailma kindlasti Zuani **Collio Bianco Zuani Vigne**, topaasivärvi ja roheka varjundiga ning piparmündi ja virsiku aroomiga vein. Värske ja elegantne maitse ning õrn mandline järelmekk sobivad hästi valge liha ja toore kalaga.



valitud veine. Ürituse keskmes on kohalike kokkade vaheline kulinaarne jõukatsumine, mille käigus selgitab hoolikalt valitud žürii välja parima kalasupi. Marche'i veinitootjate huvide kaitsmiseks loodud instituudil oli festivalil esindatud üheksa kohalikku valget veini. Järgmiseks aastaks tasub kõrva taha panna, et degusteerimise hind jääb 10 ja 20 euro vahele ning selle sees on kausitäis *brodetto*'t ja pokaal veini.
www.festivalbrodetto.it

Tšempionide eine!



Korralik kõhutäis!®

Hea toit on edu pant!

Proovi Kikase kanašnitslit - maitsvat, tervislikku ja toitvat klassikalist kanalihatoodet...

ja ei mingit kunsti.

