

Galà della Castagna d'Oro



MENÙ

3 OTTOBRE 2025

Organizzazione 

Con il sostegno di



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Cena di Gala - Menù Chef Ezzelino

BENVENUTI

Salsiccia di vitello della Macelleria “F.lli Lanza”
con salsa di acciughe

Uovo morbido
con fonduta di Raschera e crema di mais

Filetto di salmerino con burro bianco alle erbe

Riso, coste, limone e polvere di alloro

Involentino di verza e castagne
con coda di vitello al Nebbiolo

Montebianco

Caffè espresso

Servizio sala a cura
dell'Istituto Alberghiero di Mondovì



Vini

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésty BARBERA D'ASTI DOCG 2023

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso a temperatura controllata, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica in seguito a quella alcolica. Affinamento in legno per un periodo di cinque mesi, in parte in barriques di secondo e terzo passaggio e in parte in botti di rovere di Slavonia. Breve periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Ideale con gli insaccati locali e con i tajarin al ragù di carne, si accompagna gradevolmente anche a formaggi freschi.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésty VILLA GIULIA LANGHE DOC CHARDONNAY 2023

Diraspatura e pressatura delle uve, illimpidimento del mosto mediante flottazione e successiva spillatura del mosto limpido. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento e maturazione del vino sui lieviti per un periodo di quattro mesi. Lavorazione separata delle due varietà fino ad assemblaggio pre-imbottigliamento. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Vino ideale per tutti i piatti di pesce e le fresche insalate primaverili. Ottimo come aperitivo.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésty LA SERRA MOSCATO D'ASTI DOCG 2024

Pneumo-pressatura delle uve intere, illimpidimento del mosto e abbattimento della temperatura in vasche condizionate. Mantenimento del mosto a bassa temperatura fino al passaggio in autoclave per la presa di spuma ed il successivo imbottigliamento.

Vino ideale per accompagnare tutta la pasticceria secca, le crostate e la frutta fresca.

