



17

Az. Agr. Zuliani
via Tito Speri, 28 - 25080
Padenghe sul Garda (Bs)
tel. 030-9907026
fax 030-9900400

**Garda Classico Doc
Superiore "Donna Lucia
2004**

In abbinamento:
assaggio di spiedo bresciano con polenta di storo

www.vinizuliani.it info@vinizuliani.it



10

Az. Agr. Pratello
via Pratello, 26 - 25080
Padenghe sul Garda (Bs)
tel. 030-9907005
fax 030-9908939

**Garda Doc
Marzemino 2007**

In abbinamento:
assaggio di zuppa di cipolle con dadini di formaggio
pecorino e crostini di pane

www.pratello.com info@pratello.com



9

**Az. Agr.
Monte Cicogna**
via delle Vigne, 6 - 25080
Moniga del Garda (Bs)
tel./fax 0365-503200

**Garda Classico Doc
Rosso Superiore
"Don Lisander" 2001**

In abbinamento:
assaggio di porchetta

www.montecicogna.it montecicogna@tiscali.it



1

Avanzi
via Trevisago, 19 - 25080
Manerba del Garda (Bs)
tel./fax 0365/551013

**Garda Classico Doc
Groppello 2008**

In abbinamento:
assaggio di "Pestom" con polenta alla brace

www.avanzi.net info@avanzi.net

Soc. Agr. Taver

via Matteotti, 10 - 25080
Manerba del Garda (Bs)
tel. 0365/551607
fax 0365/551978

agr.taver@tiscali.it

Garda Doc Marzemino

In abbinamento:
assaggio di selezione di salumi Taver cotti e crudi
con polenta di grano saraceno



14

Cantine Scolari

via Nazionale, 38-25080
Raffa di Puegnago (Bs)
tel. 0365/651002
fax 0365/554077

www.cantinescolari.it info@cantinescolari.it

Garda Classico Doc Rosso Superiore "Posone" 2006

In abbinamento:
assaggio di maialino allo spiedo



21

Soc. Agricola Pietta

via Belvedere, 55 - 25080
Castrezzone di Muscoline (Bs)
tel. 333/2444186
fax 0365/32143

ste.pietta@libero.it

Garda Classico Rosso Superiore 2004 Vigne Arcobaleno

In abbinamento:
assaggio di risotto al Pestom



6

Az. Agr. La Guardia

via Zanardelli, 49 - 25080
Castrezzone di Muscoline (Bs)
tel./fax 0365-372948

www.laguarda.com info@laguarda.com

Garda Classico Doc Groppello Chinato

In abbinamento:
12-17 assaggio di "Fantasie di pasta con Groppello 2008"
17-19 assaggio di Torta di zucca e cioccolato con zabaglione "all'Inchino"
abbinato con Garda Classico Doc Groppello Chinato