

Smart Wine prosegue!

Anche tu sei a casa e hai voglia di spezzare la monotonia sperimentando nuove attività?

Sei della zona dell'Alto Garda e ti andrebbe di partecipare a delle piccole sessioni di degustazione di vino?

Allora **Smart Wine** fa al caso tuo!

Smart Wine è una serie di "video-gustazioni" guidate che potrai seguire **online in tempo reale** attivando "Zoom", una piattaforma di videoconferenza in cui i partecipanti possono vedersi e interagire in tutta libertà.

Assieme a **Furio Battelini** – direttore di produzione di Agraria Riva del Garda – e al nostro sommelier **Antonio Garofolin** andremo alla scoperta delle eccellenze della Cantina di Riva ma anche di altre selezioni di vini altoatesini.

Come funziona

Smart Wine è un'iniziativa composta da **sette appuntamenti** della durata di **circa cinquanta minuti** che si terranno **dal 15 al 30 aprile**. Ciascun appuntamento riguarderà uno specifico vino e – **novità!** – i cibi in abbinamento che verranno raccontati in occasione della degustazione.

Attenzione! Per motivi logistici, le degustazioni di Smart Wine sono rivolte ai **soliti residenti dei cinque comuni dell'Alto Garda**: Riva del Garda, Arco, Tenno, Nago-Torbole e Dro.

Come iscriversi

L'iscrizione a **Smart Wine** è **gratuita**. Hai letto bene: **paghi solamente i vini che vuoi degustare online**.

Vorresti che insieme ai vini ti consegnassimo anche i prodotti che andremo ad abbinare?

Fantastico! Al momento dell'iscrizione comunicaci quali prodotti vuoi acquistare e in quali quantità. Ti ricordiamo inoltre che, se ne avessi bisogno, possiamo anche consegnarti **un set da sei calici** (€ 17,40) e/o **un cavatappi** (€ 3,50). Non ti dimenticare di specificare tutte queste informazioni al momento dell'iscrizione!

Non ti interessa partecipare a tutti e sette gli appuntamenti? Nessun problema! Al momento dell'iscrizione **specifica quelli che ti interessano** (almeno quattro, a meno che tu non faccia già la spesa da noi: vedi sotto!).

Che tu decida di acquistare solo i vini o anche gli altri prodotti, **la consegna a domicilio sarà a carico nostro**.

Fai già la spesa da noi?

Se usufruisci del nostro servizio di consegna della spesa a casa, **potrai partecipare alle serate che più ti interessano**. Prendere parte a Smart Wine è facile: tutto quello che dovrai fare **sarà includere nella tua lista della spesa uno o più vini dell'iniziativa**, e in caso anche i prodotti da abbinare. Nell'ordine specifica anche **gli appuntamenti a cui vuoi partecipare**.

Ti ricordiamo che il valore minimo della spesa è **40 euro**. Se è la prima volta che senti parlare del nostro servizio di consegna della spesa, **[clicca qui](#)**.

Calendario degustazioni

Mercoledì 15 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 13/04

Créa – Merlot Trentino Superiore Doc 2016 – Cantina di Riva

- CROSTONE CON PATÈ DI FEGATO DI VITELLO, MANZO O SELVAGGINA.
- TAGLIATELLE AL POMODORO E DADOLATA DI SPECK CON OLIO EVO "ULIVA" (FRANTOIO DI RIVA) O "VILLA MAGRA" (FRANTOIO FRANCI).

Venerdì 17 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 13/04

Sasèra – Lagrein Trentino DOC 2017 – Cantina di Riva

- FUSILLI AI FUNGHI E SALSICCIA CON OLIO EVO "46° PARALLELO BIO" (FRANTOIO DI RIVA) O "IL SINCERO" (AZIENDA AGRARIA VIOLA).
- SCALOPPINE ALLA BOLOGNESE CON FORMAGGIO SEMISTAGIONATO.

Lunedì 20 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 16/04

Loré – Chardonnay Trentino DOC 2018 – Cantina di Riva

- TARTARE DI TROTA AL MIELE CON OLIO EVO "1926 BIO" (FRANTOIO DI RIVA) O "L'OTTOBRATICO" (OLEARIA SAN GIORGIO).
- PENNETTE CON PORRO BRASATO E RAGÙ DI CONIGLIO CON OLIO EVO "46° PARALLELO BLEND" (FRANTOIO DI RIVA) O "L'OTTOBRATICO" (OLEARIA SAN GIORGIO).

Mercoledì 22 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 20/04

Maso Élesi – Pinot nero Trentino Superiore DOC biologico 2017 – Cantina di Riva

- TARTARE DI CARNE SALADA E SCAGLIE DI TRENTINGRANA CON OLIO EVO "46° PARALLELO BIO" (FRANTOIO DI RIVA) O "VILLA MAGRA" (FRANTOIO FRANCI).
- COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO O CARRÈ D'AGNELLO AL FORNO CON OLIO EVO "46° PARALLELO BIO" (FRANTOIO DI RIVA) O "IL SINCERO" (AZIENDA AGRARIA VIOLA).

Venerdì 24 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 22/04

Maso Lizzone – Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT 2017 – Cantina di Riva

- BOCCONCINI DI MANZO ALLA SENAPE CON OLIO EVO "ULIVA" (FRANTOIO DI RIVA) O "VILLA MAGRA" (FRANTOIO FRANCI).
- TAGLIATA DI MANZO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO CON OLIO EVO "ULIVA" (FRANTOIO DI RIVA) O "CORATINA" (MIMI).

Lunedì 27 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 21/04

Hofstatt – Pinot Bianco Alto Adige DOC 2017 – Cantina Kurtatsch

Illustrerà il vino un referente di Cantina Cortaccia

- TORTINO DI RICOTTA FRESCA E VERDURE DI STAGIONE CON OLIO EVO "1926" (FRANTOIO DI RIVA) O "PRIMO" (FRANTOIO CUTRERA).
- RISOTTO TALEGGIO E PERE CON OLIO EVO "1926" (FRANTOIO DI RIVA) O "L'OTTOBRATICO" (OLEARIA SAN GIORGIO).

Mercoledì 29 aprile
ore 18.00

ISCRIZIONE ENTRO IL 21/04

Kofl – Sauvignon Alto Adige DOC 2017 – Cantina Kurtatsch

Illustrerà il vino un referente di Cantina Cortaccia

- ASPARAGI BOLLITI CON MIMOSA DI UOVO SODO.
- STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA CON OLIO EVO "ULIVA" (FRANTOIO DI RIVA) O "L'OTTOBRATICO" (OLEARIA SAN GIORGIO).

Termini per l'iscrizione

Per iscriverti manda una mail a communication@agririva.it o chiama il numero 347 1688205 (dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00).

Hai tempo **fino a lunedì 13 aprile** per iscriverti alle prime degustazioni del 15 e 17 aprile.

L'adesione agli altri appuntamenti puoi comunicarla anche in seguito, comunque **entro e non oltre le date riportate nel calendario** sopra.