



Comunicato stampa del 18 giugno 2019

## SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE A CANTINA TRAMIN

**Venerdì 9 agosto si celebra la *Notte degli Aromi* a Cantina Tramin. Una serata aperta al pubblico con degustazioni e abbinamenti gastronomici**

Venerdì **9 agosto** 2019 dalle **18** alle **24** **Cantina Tramin** apre al pubblico le porte della sua sede di Termeno (Bolzano) per la **Notte degli Aromi**. Una serata di degustazione dei vini abbinati a piatti a base di riso della *Riseria Ferron*, la più antica struttura di lavorazione artigianale ancora attiva in Italia.

Sarà Gabriele Ferron, chef e ambasciatore del riso nel mondo, a cucinare sei ricette in connubio perfetto con i vini selezionati da Cantina Tramin. Si inizia con **Moriz Pinot Bianco** e insalata di riso crudité a base di carnaroli integrale; **Chardonnay** con insalata di riso mediterraneo rosso ermes; **Pepi Sauvignon** con risotto carnaroli al basilico e burrata; **Selida Gewürztraminer** con riso venere al pollo, ananas ed erbe aromatiche; **Marjun Pinot Nero** con risotto all'isolana, vitello, maiale e cannella; **Hexenbichler Schiava** con risotto, mele e speck dell'Alto Adige; per finire **Roen Gewürztraminer** con la sbrisolona.

Una serata che prevede il coinvolgimento diretto di numerosi soci di Cantina Tramin, azienda cooperativa formata da 190 famiglie proprietarie di 260 ettari di vigneto. "In occasioni come questa - afferma **Wolfgang Klotz**, direttore commerciale della Cantina - emerge la forza della nostra cooperativa e la sua capacità di coinvolgere la base sociale. Lo stesso spirito su cui si basa il progetto enologico di Cantina Tramin, fondato su un

dialogo continuo tra cantina e vigneto, nell'ottica di valorizzare il patrimonio vinicolo e la motivazione di ogni socio. Un esempio perfetto di *Fair Trade*".

Ad accompagnare la Notte degli Aromi dal tramonto a mezzanotte ottima musica, grazie al soul, blues della James Thompson & Band. L'evento è a ingresso libero e gratuito.

Info: [www.cantinatramin.it](http://www.cantinatramin.it)

*Press info:*

*Elisa Rigon*

*371 1135535*

*[elisa@studiocru.com](mailto:elisa@studiocru.com)*

*Michele Bertuzzo*

*347 9698760*

*[michele@studiocru.com](mailto:michele@studiocru.com)*