

MASI
TENUTA CANOVA

FESTA DELLA VENDEMMIA

L'arte della vendemmia: un'esperienza tutta da vivere
The art of the grape harvest: one of life's experiences



INFO E PRENOTAZIONI
INFO AND BOOKING
+39 045 7580239
canova@masi.it



VEN | FRI

15/09
18:00



VENDEMMIA + VINO & CUCINA
HARVEST + WINE & FOOD

68 €

A persona | Per person

Il Gruppo Tecnico Masi vi guiderà nella raccolta delle uve e alla scoperta dell'appassimento. La visita del fruttajo, delle cantine e del Wine Discovery Museum completerà l'esperienza.

The Masi Technical Group will guide you in picking up the grapes and discovering the drying process. A visit to the drying loft, the cellars and the Wine Discovery Museum rounds off the experience.



MASI

TENUTA CANOVA

FESTA DELLA VENDEMMIA

VINI E MENÙ / WINES AND MENU



MOXXÉ

Pinot Grigio e Verduzzo Spumante Brut

ROSA DEI MASI

Rosato Tre Venezie Igt

BROLO CAMPOFIORIN

Rosso Verona Igt

COSTASERA

Amarone della Valpolicella Classico Docg

ANGELORUM

Recioto della Valpolicella Classico Docg

Aperitivo di benvenuto dello Chef

Culatello affinato nel Rosa dei Masi,
focaccina all'extravergine di Canova,
Grana Padano cremoso e Balsamico
Riserva Privata Boscaini

Tortelli al Pero Misso della Lessinia,
ricotta al fumo e riduzione di Campofiorin

“Pastissada” croccante di pecora Brogna
della Lessinia, composta di mirtilli rossi
al Costasera, mais e spinaci

Torta tradizionale delle rose, confettura
di fichi settembrini, gelato alla mandorla
e gocce di Angelorum

Chef's welcome aperitif

“Culatello” aged in Rosa dei Masi wine,
focaccia bread with Canova olive oil,
Grana Padano cheese mousse
and Balsamic vinegar Riserva Privata Boscaini

Tortelli pasta with “Pero Misso” pear, smoked
ricotta cheese and Campofiorin wine reduction

Crunchy “Pastissada” (typical frayed stewed
meat) of “pecora Brogna” (local sheep),
cranberry compote with Costasera wine
and spinach

Traditional “Torta delle rose”, fig jam,
almond ice cream and Angelorum wine drops

