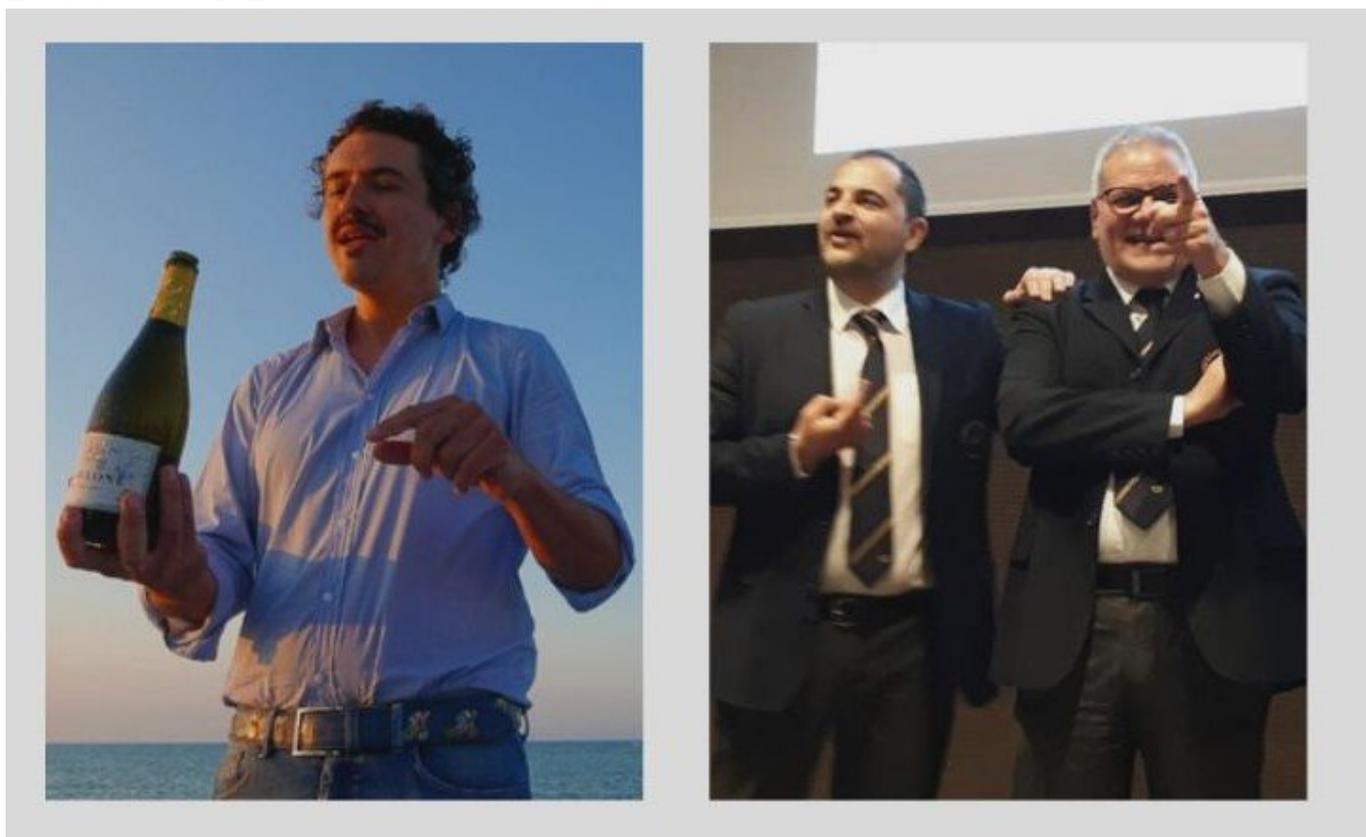


## Erborinati e vecchie annate, domenica degustazione speciale da Faraone Vini

13 Novembre 2024



GIULIANOVA – Lo strepito proveniente dal camino acceso farà da sottofondo. Sul palato si susseguiranno i sapori decisi di sei formaggi erborinati che verranno abbinati ad altrettanti vini. Sarà il trionfo del gusto la degustazione organizzata per domenica prossima, 17 novembre dalle 17,30 in poi da **Federico Faraone**.

Il vignaiolo di Giulianova (Teramo) ha scelto di unire due delle sue più grandi passioni, le stesse che lo hanno condotto all'amore verso sua moglie **Mariangela**. A condurla due amici di vecchia data di Faraone, i sommelier **Massimo lafrate** e **Paolo Tamagnini** che stanno letteralmente girando l'Italia con degustazioni e masterclass tematiche. I due sommelier hanno scelto sei grandi formaggi da abbinare a sei grandi vini di Faraone. Camembert, stilton, montebore sono alcuni dei formaggi proposti a cui si affiancheranno vecchie annate, che raramente si stapperanno. Uno su tutti un Trebbiano del 2000.

“Sono un grandissimo appassionato di formaggi, tanto che ho conosciuto mia moglie

Mariangela, dopo aver assaggiato alcuni formaggi prodotti dai suoi zii in Friuli Venezia Giulia", racconta il vignaiolo. "Questa passione condivisa per il vino e per i formaggi ci ha uniti e nel segno dell'amicizia che abbiamo con i due oratori è nata l'idea di questo evento speciale".

La degustazione avrà un costo di 50,00 euro, solo su prenotazione e sarà seguita da una polentina di farro conviviale.



