Pasqua golosa da Prime Alture Wine Resort

dsc-1542-esterno-low-96e56bb7

In occasione della prossima Pasqua l’azienda di Casteggio ha elaborato un goloso menù che, in linea con i prodotti di stagione porta in tavola le eccellenze del territorio oltrepadano nel pieno rispetto della tradizione, il tutto naturalmente abbinato ai vini di produzione dell’azienda. Una proposta conviviale tutta da vivere, con gli amici, in coppia o con la famiglia in un’atmosfera rigenerante immersi nello splendido contesto delle colline dell’Oltrepò Pavese.

Se volete concedervi un weekend il Resort è disponibile a ricevere le vostre prenotazioni offrendovi tutto il comfort delle sei camere affacciate su un panorama suggestivo e tutte con arredi personalizzati ispirati alle tipologie dei diversi vini, e dell’area relax che potete riservare per voi su richiesta.

Prime Alture_fam. Lechiancole in vigneto_Low**Il menù pasquale nel dettaglio:**

In terrazza
Aperitivo di benvenuto con il Metodo Classico “Io per te”

Al tavolo
Patata farcita a tuorlo d’uovo con fonduta
Tortino di sfoglia con crescione e petali di petto d’anatra affumicata

Maccheroni al ragù d’agnello
Raviolone “con sorpresa” d’uovo e carciofi

Faraona arrosto con patate sabbiose
o
Carrè d’agnello con spinaci e pinoli
o
Millefoglie pasquali con ricotta e carciofi

Panna cotta al cardamomo
Colomba Pasquale con crema alla vaniglia

Cioccolato della tradizione

€. 48.00 pp (acqua, vini e caffè inclusi)

Per info e prenotazioni: Tel. +39 0383 83214 / http://www.primealture.it/

Prime Alture Wine Resort

Prime Alture viene fondata nel 2006 da Roberto Lechiancole e la moglie Anna tra le colline di Casteggio nel pavese. In questo luogo che li affascina da subito realizzano il loro progetto familiare ristrutturando la vecchia Cascina Campone, dove l'uva è padrona di casa da almeno due secoli. Dall'unione di due forti passioni, il vino e l'accoglienza, nasce ciò che oggi è Prime Alture Wine Resort azienda vitivinicola di alta qualità e insieme struttura ricettiva di livello dotata di tutti i comfort, vera oasi del soggiorno agreste.

L'azienda situata a 250mt slm ha oggi un'estensione di 8 ettari e produce 40.000 bottiglie. La cantina di nuova costruzione, è stata pensata per poter vinificare le uve proteggendo le qualità distintive, Pinot Nero e Merlot che con impegno si ottengono in vigneto. La raccolta manuale in cassetta, la pigiatura tempestiva e la protezione dall'ossigeno in ogni fase, dalla raccolta all'imbottigliamento, sono gli elementi più importanti del rispetto della materia prima. La bevibilità e la riconoscibilità dei vitigni che li generano sono i caratteri distintivi dei vini a marchio Prime Alture. L'attenzione per i dettagli fa la differenza anche nel confezionamento, che valorizza il prodotto rendendolo distinguibile e identificabile.