



10-12 maggio 2014 - Castello di Ceglie Messapica - Brindisi

**Contest Abbinamento Cibo/Vino**

**2° Classificato**

*SALENTO ROSATO PRIMITIVO IGP - MANDURINO*

*in abbinamento con:*

**Oratina della Laguna in fascia di pane croccante  
con fave di carpino e cicorietta selvatica**

**Chef Nazario Biscotti - Ristorante Le Antiche Sere di Lesina (FG)**

**Kimberlee Phillips**

Presidente della commissione di valutazione

**Davide Gangi**

Organizzatore

**Alessandro Ren**

Organizzatore