

*Villa Porta*

LAKE MAGGIORE

# PINOT NOIR FROM THE WORLD

*Un viaggio sensoriale nel mondo del Pinot Noir,  
tra eleganza, territorio e sfumature senza confini.*

18.09.2026, dalle 19:00

# THE MENU

*Una serata esclusiva dedicata al Pinot Noir, il vitigno più affascinante e camaleontico del panorama enologico mondiale. La finezza setosa di ogni calice racconterà una storia diversa fatta di clima, suolo e visione del produttore.*

*Un percorso di degustazione pensato per esplorare le infinite sfumature aromatiche del Pinot Noir, dai frutti rossi alle spezie delicate, dalle note floreali alle trame terrose, accompagnato da abbinamenti gastronomici studiati per esaltarne eleganza, freschezza e complessità.*

*Un'esperienza immersiva per appassionati e intenditori, dove il vino diventa racconto, confronto e scoperta.*



## **Standing Grand Aperitivo**

Palette di Finger-food



## **À la Table**

Tataki di tonno rosso scottato, riduzione al pinot noir, maionese al wasabi e puntarelle croccanti

Cappelletti con ripieno dell'orto, fondo leggero di verdure e tartufo nero

Controfiletto di capriolo cotto a bassa temperatura, frutti rossi e verdure mignon

Mousse al cioccolato fondente, gelée al ribes nero e vino rosso, biscotto al cacao e mandorle

Degustazione di formaggi a *Presidio Slow Food*

Acque minerali, caffè e piccole frolle

*Il menu sarà accompagnato da una degustazione dedicata al Pinot Noir, un viaggio attraverso diverse interpretazioni e territori che ne esaltano eleganza, finezza aromatica e straordinaria capacità espressiva.*

168 euro per Ospite, vino e bevande incluse.

Info & Riservazioni: 0039 0332 510 855, [relais@villaporta.style](mailto:relais@villaporta.style)

Villa Porta, Via Palazzi, 1 - Colmegna



WHERE *TIME STANDS STILL*



[villaporta.style](http://villaporta.style)



[@villaportacolmegna](https://www.instagram.com/villaportacolmegna)



[Villa Porta Colmegna](https://www.facebook.com/VillaPortaColmegna)

CONTACTS

[info@villaporta.style](mailto:info@villaporta.style)

+39 0332 510 855

+39 0332 510 330