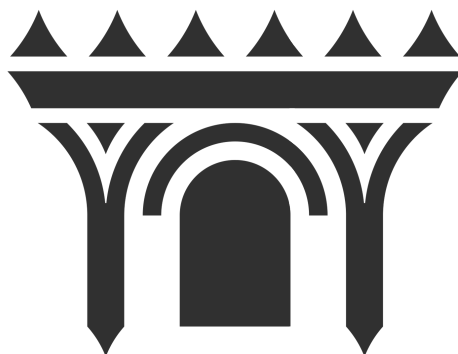


**Alessandro di Camporeale**



# ALESSANDRO








## di CAMPOREALE

**Alessandro di Camporeale S.c.a.**

Contrada Mandranova

90043 Camporeale (Pa)

Abbiamo abbinato al Kaid Sauvignon Blanc ad un antipasto di seppie e carciofi. Pulire 4 carciofi lasciando solo il cuore, togliere la barba e mettere in acqua e limone per non farli ossidare. Cucinare a vapore 3 seppie medie e appena pronte tagliarle a fettine. Unire i carciofi tagliati a listarelle, aggiungere olio evo, limone, pepe, sale e del prezzemolo tritato. Mescolare e mettere in frigo per mezz'ora. Servire freddo

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
<b>Benedè 2018 Doc sicilia Bio</b>		<b>8€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Vigna di Mandranova Grillo 2018 Doc Sicilia Bio</b>		<b>14€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Kaid Sauvignon Blanc 2018 Doc Sicilia Bio</b>		<b>12€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
<b>Vigna di Mandranova Catarratto 2017 Doc Sicilia Bio</b>		<b>14€</b>	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	