



Swanbook Edizioni, Cantina Casa Primavera e B&B Conca Verde
PRESENTANO

Swanbook in Giallo

*ovvero degustazioni letterarie in cantina dove il giallo dei vini bianchi
si fonde con il giallo dei romanzi e il rosso del vino con... (indovinate a voi a cosa...)*

Il primo di una serie di eventi dedicati al vino, ai romanzi gialli e alla letteratura

SABATO 22 OTTOBRE dalle ore 18,00

degusteremo due primizie letterarie autunnali a forti tinte di giallo

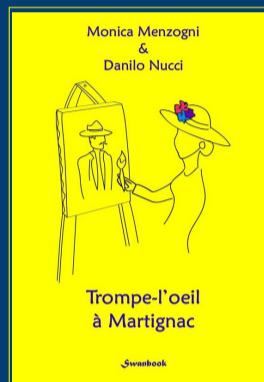
annaffiate dai prestigiosi vini di Cantina Casa Primavera



IL VASO DI PANDORA - il nuovo romanzo giallo di Aurelio Armio

L'autore si ripropone ai lettori con una nuova e intricatissima indagine delle terribili, spregiudicate e decisamente trasgressive poliziotte capitanate da Astryd Rosciani e Cristina Giuliani. Una serie di eventi a prima vista assurdi che coinvolgono con mafia nostrana e messicana, servizi segreti internazionali, il Vaticano. La caccia ai cattivi premierà come sempre le nostre ardite poliziotte, ma questa volta il finale del romanzo sconvolgerà in pratica tutto quanto è accaduto nel corso della storia.

Prezzo di copertina del libro: € 15,00 - pag. 428



TROMPE-L'OEIL A' MARTIGNAC - il nuovo giallo di Monica Menzogni e Danilo Nucci

Una nuova indagine per le strana coppia di detective formata dall'integerrimo Commissario Gérard Leroux e dalla sua stravagante amica e pittrice Petunia Désétoiles, che come sempre appare un po' svampita, ma alla fine le sue intuizioni risultano sempre di fondamentale importanza per risolvere le indagini su delle morti sospette di alcuni protagonisti dell'alta moda parigina degli anni 50. La vicenda si svolge in Bretagna e, proprio come in un dipinto trompe-l'oeil, come sempre, niente è come appare. Un susseguirsi di colpi di scena fino alla sorprendente soluzione finale.

Prezzo di copertina del libro: € 12,00 - pag. 118

E DOPO LA DEGUSTAZIONE DEI LIBRI, LA DEGUSTAZIONE DEI VINI DI CANTINA CASA PRIMAVERA € 25,00 a persona

- ⇒ **"PERLA BIANCA"**, il bianco frizzante accompagnerà frittatine di zucchine e crostini all'olio EVO di Casa Primavera
- ⇒ **"CAMPO DEI SASSI"**, il vino rosso che accompagnerà il risotto alla zucca e salsiccia
- ⇒ **"PERLA ROSA"**, il rosa ruffiano che accompagnerà gli affettati misti e la giardiniera di Casa Primavera
- ⇒ **"PRIMAVERA PASSITO"**, il passito bianco che si sposerà con la sbrisolona, il dolce tipico mantovano

UN APPUNTAMENTO A CUI NON SI PUO' MANCARE

Una serata imperdibile dove ogni vino che degusterete si abbinerà alla perfezione alle prelibatezze dell'Az. Agr. Cantina Casa Primavera, ma si abbineranno alla perfezione anche alle pagine e alle vicende dei due libri che "degusterete in compagnia degli autori".

Il colore giallo del **"Perla Bianca"** si intona perfettamente con il giallo delle trame dei due romanzi.

Il rosso di **"Campo dei Sassi"** si intona con il sangue delle povere vittime di entrambi i romanzi.

Il **"Perla Rosa"**, ruffiano come tutti i vini rosati, è perfetto sia per le investigatrici integerrime e trasgressive del "Vaso di Pandora" che per l'arguta e svampita pittrice investigatrice Petunia Désétoiles in "Trompe-l'oeil"

E per finire il **"Primavera Passito Bianco"**, perfetto per festeggiare i finali quanto sorprendenti e inattesi di entrambi i romanzi.

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA (posti limitati)

Prezzo a persona per la degustazione € 25,00

Per prenotazioni con pagamento anticipato:

Degustazione + "Il Vaso di Pandora": € 35,00

Degustazione + "Trompe-l'oeil à Martignac": € 35,00

per prenotarsi:

CANTINA CASA PRIMAVERA

STRADA PRIMAVERA, - CAVRIANA (MN)

tel. 340.8129662 - mail: info@cantinacasaprimavera.it

per informazioni generali sull'evento: info@swanbook.eu - info@cantinacasaprimavera.it

per chi volesse pernottare Cantina Casa Primavera propone il B&B Conca Verde a pochi km dalla cantina
chiedere informazioni al momento della prenotazione



BONORA IMMOBILIARE di Dott.ssa Miriam Bonora
Via Durighello, 4 – 25015 Desenzano del Garda – Loc. Rivoltella (BS)
www.bonoraimmobiliare.it
info@bonoraimmobiliare.it
Cell: +39 333 4089941 (anche WhatsApp)
Tel: +39 030 9902590

