

Percorso enogastronomico italiano

Liguria – Cinqueterre e colli di Luni



Giovedì 21 Luglio dalle 19:30

Via Carlo Barabino 120 r

Prossimo incontro giovedì 8 Settembre dalle 19:30
Lombardia - Oltrepò e Franciacorta

Acciughe ripiene con due maionesi, zafferano e paprika affumicata

(Vermentino Groppolo colli di Luni – il Monticello 2021)

Vermentino dei Colli di Luni che nel bicchiere si presenta con colore giallo paglierino luminoso. Al naso, profumi pungenti di agrumi, lasciano spazio a note di pera Williams, fiori bianchi, timo e basilico. In bocca è intenso e avvolgente, dotato di un ottimo connubio tra acidità e freschezza, che porta a un finale lievemente dolce.

Tagliolini verdi (Cipriani Venezia) all'acciuga, gel di rapa, focaccia tostata e scorzetta di limone

(Cinque Terre – Terenzuola 2019)

Giallo paglierino alla vista, al naso sprigiona piacevoli sentori fruttati e agrumati, con persistenti folate minerali sullo sfondo. Ricco, fresco e dinamico al palato, offre un sorso energetico e di buon corpo, caratterizzato da stimolante sapidità. Il tannino dell'uva Bosco e la parte aromatica del Vermentino incontrano le acidità di Albarola e Ruzzese in un mix naturalmente equilibrato che fa della sapidità e finezza le sue caratteristiche fondamentali

Stoccafisso accomodato alla genovese

(Terrizzo colli di Luni rosso – la Colombiera 2019)

Il Terrizzo è vinificato "in rosso", con dieci giorni di macerazione a contatto con le bucce. Successivamente viene invecchiato per un anno in botti di rovere grandi. E' di colore rosso rubino con riflessi granati e presenta un aroma intenso e profondo, in cui si riconosce la mora. Il gusto è morbido, avvolgente ed equilibrato.

Canestrelli di nostra produzione

€ 50,00 a persona inclusi di un calice per ogni tipologia di vino, coperto, acqua, e caffè.

