

# Percorso enogastronomico italiano

Lombardia – Oltrepò e Franciacorta



Giovedì 6 Ottobre dalle 19:30

Via Carlo Barabino 120 r

Prossimo incontro giovedì 27 Ottobre dalle 19:30  
Lombardia – Garda e Valtellina

## **Composizione di salumi DOP Varzi** (Brut Opera Franciacorta - Le Marchesine)

Colore che denota vivacità e gioventù, all'olfatto apre con freschezza floreale, frutta croccante e polpa farinosa, mela e nettare di pera, lieve tocco balsamico di prato montano, erbe officinali, basilico e maggiorana, delicati sentori di frutta a guscio, mandorla fresca. Al palato esprime ottima salinità, il sorso è veloce e snello, l'effervescenza piacevole, continua, solleticante, esalta freschezza e il finale ammandorlato, di buona lunghezza con ricordo mieloso e della frutta già percepita all'olfatto.

## **Ossobuco di vitello alla milanese con risotto al fior di zafferano**

(Moro - Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese – Le Fracce)

Interpretazione snella e seducente del Pinot Nero, dove spiccano la lucentezza del colore, la nettezza aromatica e la sensazione vellutata del tannino. Colore rosso luminoso. Profumo nota fruttata netta di piccoli frutti, mirtillo e ribes nero. Sapore di buona morbidezza, modulato sul tannino e con chiusura fresca.

## **Sbrisolona e mascarpone**

(L'ora felice Emilia IGT – Malvasia passito - La Tosa)

Il vino si contraddistingue per il suo profilo organolettico caratteristico ed originale al tempo stesso. È un vino bianco, passito e dolce, vinificato da uve Malvasia di Candia aromatica nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione. Caratterizzato dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

€ 60,00 a persona inclusi di un calice per ogni tipologia di vino, coperto, acqua, e caffè.

