

Apericena

*Orzo risottato con spinaci e pancetta
In abbinamento con
Garganega Bio Fasoli*

*Gnocco fritto con mortadella Favola di
Calmieri, coppa di testa artigianale e
prosciutto crudo di Parma
In abbinamento con
Elettra Spumante Villa di Corlo*

*Frittelle di baccalà e calzagatti
In abbinamento con
Riesling Superiore Cà di Frara*

*Hamburger di Chianina con
cipolla caramellata e patate al forno
In abbinamento con
Bursòn Cantina Spinetta*

*Spezzatino con patate al vino rosso
(Herculis)
In abbinamento con
Herculis Tenuta dell'Asinara*

*Venerdì 16 Novembre
dalle ore 20,00*

*Serata Apericena
con abbinamento
enogastronomico*

*Tre calici con
abbinamento gastronomico
€ 15,00*

*Cinque calici con
abbinamento gastronomico
€ 22,00*

TITTI  CAFÉ



Fratelli Benincasa
Rappresentanze e Distribuzione

Degustazione

Titti Caffè



Garganega Brut Fasoli

Uve: Garganega 100%

Vinificazione: Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15° per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato con note finali aromatiche e saline. Al naso il profumo floreale è accompagnato da un finale di mandorla amara e frutta secca.



Elettra Spumante Rosè

Uve: Lambrusco di Sorbara 100%

Vinificazione:

L'uva entra subito nella pressa soffice senza passare nella diraspapigiatrice, si utilizza solo il fiore, per avere un colore ed un profumo più fine. Poi avviene la pulizia del mosto, che viene fatto fermentare a basse temperature e si ottiene il vino base.

Spumantizzazione

Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti, Metodo Ancestrale, a basse temperature per oltre 12 mesi, con parziale sboccatura e rimozione del sedimento parziale. Quindi il vino può presentare un leggera torbidità.

Caratteristiche organolettiche: La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Vino dal colore dorato, avvolgente, pieno con note di frutta bianca matura ben sostenute da una buona acidità. Chiude con una nota di mandorla e di pasticceria secca.



Riesling Superiore Cà di Frara

Uve: Riesling Renano 100%

Vinificazione: l'uva viene raccolta intorno alla seconda settimana di settembre. La fermentazione avviene a 16° per 18 giorni, e la pressatura è soffice. Il vino ha un affinamento in bottiglia di 4 mesi

Caratteristiche organolettiche: il colore è un giallo paglierino con riflessi brillanti e vivi, al naso si presenta con un aroma fruttato con sentori di pesca bianca, banana e melone. Al palato regala una limpida sensazione di frutto in bocca; la vendemmia posticipata gli conferisce cremosità unita ad una piacevole fresca acidità.



Herculis Tenuta Asinara

Uve: Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve integre, cernita grappolo, soffice di rasatura, cernita acino, macerazione pre-fermentativa a freddo, macerazione fermentativa sulle bucce (circa 20 giorni). Affinamento in acciaio per 6 mesi, in barriques di secondo passaggio per 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rosso rubino vivo e impene-trabile; al naso si presenta con un buon profumo di frutti rossi, macchia Mediterranea e spezie si fondono in un bouquet ricco e complesso. Ha un sapore sapido, ben equilibrato con buona freschezza e tannini fini e persistenti, gradevole finale con ritorni vegetali.

Bursòn Cantina Spinetta

Vitigno: Uva Longanesi 100%

Vinificazione: In purezza e solo nelle annate migliori. A fine giugno, per una migliore qualità, si esegue un accurato diradamento, con scelta in vigna dei grappoli più esposti al sole. Si vinifica sulla vinaccia per circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi, poi si eleva in barriques di rovere francese per circa 18 mesi; infine, si affina in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato intenso, profumo caratteristico di piccoli frutti di bosco; sapore asciutto, corposo, leggermente tannico e persistente.

