

1. Prima portata
Trittico di tigelle

Vino in abbinamento
Prosecco Asolo Brut docg - Borgo Molino

2. Seconda portata
Tortelloni verdi Vecchia Modena

Vino in abbinamento
Oltre il Classico - Cà di Frara

3. Terza portata
Farfalle al salmone affumicato

Vino in abbinamento
Prediale bianco - Reguta

4. Quarta portata
Tomino e tosone avvolti nello speck

Vino in abbinamento
Altropasso - Reguta

5. Quinta portata
***Involcini di pollo alla pancetta croccante
e formaggio filante***

Vino in abbinamento
Bursòn - La Spinetta

Venerdì 17 Maggio
dalle ore 19,30

Costo della serata
€ 18,00

Apericena 1
(portate 1, 2, 3)

Costo della serata
€ 28,00

Apericena 2
(portate 1, 2, 3, 4, 5)



Fratelli Benincasa
Rappresentanze e Distribuzione

Degustazione

Bar 3 M



Prosecco Asolo brut docg

Uve: Glera 100%

Caratteristiche organolettiche:

ottenuto da uve Glera dei colli asolani, questo spumante brut di colore giallo paglierino scarico, perlage a grana finissima, bouquet delicato con gradevoli note di frutta esotica, mela e pera.

Il gusto è equilibrato sapido, intenso e persistente.



Oltre il classico

Uve: Pinot nero 100%

Vinificazione:

Pressatura soffice, selezione del 30% del mosto; decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

Spumantizzazione

La spumantizzazione avviene direttamente in bottiglia, l'affinamento dura 36 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profilo aromatico risulta cospicuo, dagli agrumi verso nuance balsamiche e di lievito. Al palato risulta una carbonica lieve ma molto integrata, espansione articolata in modo molto equilibrato ma soprattutto piacevolmente rinfrescante in chiusura.



Prediale

Uve: Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Ribolla gialla 10%

Vinificazione: vino bianco dalla suggestiva e perfetta simbiosi tra l'aromaticità del Sauvignon, la morbidezza avvolgente dell'internazionale Chardonnay e la piacevole freschezza e vivacità della Ribolla gialla.

Caratteristiche organolettiche: il colore è un giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza ed un ottimo equilibrio.



Altropasso

Uve: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento.

Vino di grande eleganza; si percepiscono aromi fruttati, come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate di qualità fine.

In bocca si presenta asciutto, caldo e di corpo. I tannini si sentono, ma in modo morbido grazie alla permanenza in barriques



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.