



**PESCE AZZURRO
e
VINO BIANCO**

Sicilia e Friuli Venezia Giulia


Slow Food®
Scandicci

AqAbA


FISAR
FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI


Slow Food®
Scandicci

MENÙ



Sgombro marinato con insalatina di arance, finocchi ed emulsione al miele

Pinot Grigio Ramato 2016

Busiate trapanesi gratinate con sarde, pinoli e uvetta su crema di ricotta della Calvana

Friulano 2016

Involtino di pesce sciabola con cous-cous al basilico e caponatina di verdure invernali

No Land Vineyard 2016

Bavarese al caprino con salsa ai peperoni

Moscato Giallo "Vin dal Paron"

Pinot Grigio Ramato 2016



I.G.T. della Venezia Giulia

UVE: Pinot Grigio 100%

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot monolaterale con 5000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: mediamente 80 quintali/ettaro circa 55 hl/ettaro

VENDEMMIA: Totalmente manuale da fine agosto alla prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspa, pigiata e messa a macerare in vasca di cemento dove avrà inizio la fermentazione alcolica. Il succo rimarrà a contatto con le bucce per un periodo variabile in base alla quantità di colore che sarà estratto (una parte 2gg di macerazione, una parte 7 gg di macerazione); successivamente si separerà il mosto d'uva parzialmente fermentato e si presseranno le bucce in modo da estrarre la rimanente parte che verrà poi unita in modo da portare a termine la fermentazione alcolica assieme. Anche in questo caso si procederà ad un affinamento del vino sulle sue fecce fini in modo da donare maggiore complessità olfattiva e gustativa. La fermentazione malolattica è possibilmente evitata così da non intaccare la freschezza e vivacità del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE: Il colore è un lucente ramato, quasi salmone che richiama il colore degli acini del pinot grigio visti in controluce. Al profumo si distinguono nettamente note floreali delicate, frutta gialla, ciliegia e fragolina, caramella. In bocca è fresco, giovane e con una vena acida e minerale che ne favorisce la bevibilità, ma al contempo avvolgente sapido e glicerico e con forti richiami alla frutta, anche melograno.

Friulano 2016



D.O.C. Friuli Isonzo

UVE: Tocai Friulano 100%

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot monolaterale con 4500 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: mediamente 80 quintali/ettaro circa 55 hl/ettaro

VENDEMMIA: Totalmente manuale dal 15 al 20 settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura, breve macerazione del mosto con le bucce (24 h) e poi pressatura soffice. Fermentazione alcolica che si innesca utilizzando i lieviti presenti sulle bucce e in cantina in vasche in cemento a temperatura controllata; successivo affinamento ed elevaggio con batonnage periodico delle fecce nobili fino a poco prima dell'imbottigliamento; fermentazione malolattica naturale e svolta totalmente.

IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE: Il colore è giallo paglierino intenso dorato con leggeri riflessi verdi. Aroma floreale -gelsomino e olea fragrans su tutti e fruttato con una nota tipica che ricorda il profumo della mandorla amara, ma nel quale si perdono infiniti sentori di fiori secchi e vegetale delicato. Al gusto spicca una ricca vena minerale e una gran morbidezza di sapore; rotondo, ampio, vellutato, piacevole da bere con un rapporto bilanciatissimo tra acidità e suadenza.

No Land Vineyard 2016



I.G.T. della Venezia Giulia

UVE: Friulano 50%, Chardonnay 30%, Ribolla Gialla 27%, Sauvignon 3%.

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot monolaterale e doppio capovolto con 3500 ceppi/ha (età del vigneto 40 anni).

RESA PER ETTARO: mediamente 50 quintali/ettaro circa 30 hl/ettaro

VENDEMMIA: Totalmente manuale attorno al 20 settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva è stata diraspa, pigiata e messa a macerare in vasca di cemento dove ha inizio la fermentazione alcolica. Il succo è rimasto a contatto con le bucce per un periodo di 2 giorni; successivamente abbiamo separato il mosto d'uva parzialmente fermentato ed abbiamo pressato le bucce in modo da estrarre la rimanente parte che abbiamo poi unito in modo da portare a termine la fermentazione alcolica assieme. Anche in questo caso si è proceduto ad un affinamento del vino sulle sue fecce fini in modo da donare maggiore complessità olfattiva e gustativa. La fermentazione malolattica è avvenuta spontaneamente senza però intaccare la freschezza e vivacità del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO: Luglio 2017

CARATTERISTICHE: il colore è un brillante giallo canarino con riflessi dorati. Il profumo è intenso fruttato e floreale, si sviluppa con note tropicali, ananas e litchies su tutti integrate a fiori di acacia e gelsomino e ad un richiamo agrumato. Al gusto è vivace, accattivante ed estremamente sapido, con una spiccata scorrevolezza e facilità di beva. Evidenti le note kiwi, albicocca, pesca gialla e scorza d'arancia. Perfetto come aperitivo, vista la spaziente facilità di beva, ma ottimo anche con minestre di verdure, passati di legumi, pesce marinato e non e con formaggi freschi.

“Vin dal Paron”

Moscato Giallo secco



Vino Bianco Italia

UVE: Moscato giallo 100%

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:

Guyot monolaterale con 5000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: mediamente 70 quintali/ettaro circa 50 hl/ettaro

VENDEMMIA: Totalmente manuale dal 25 al 30 settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspa-pigiatura, il pigiato (mosto e bucce) viene trasferito in vasche d' acciaio dove inizia la fermentazione alcolica utilizzando i lieviti presenti sulle bucce dell' uva e in cantina. La macerazione dura 7 giorni durante i quali vengono eseguite delle follature per immergere il cappello e tenere umide le bucce. Alla fine del contatto si svina e le bucce vengono pressate con un torchio verticale degli anni 50. In coda alla fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica con batteri indigeni. Successivamente si procede con il rimescolamento delle fecce fini ininterrottamente fino a poco prima dell' imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

CARATTERISTICHE: Vino bianco di colore giallo dorato. Al naso è intenso con note di essenza di cedro, noce moscata e fiori di zagara. Al retrolfatto ritornano note di scorze di agrumi candite e la piccantezza dello zenzero. In bocca invece risulta piacevolmente tannico, sapido, estremamente persistente ma allo stesso tempo leggero e con una equilibrata acidità.