

A Cena con i Produttori

Domenica 10 marzo 2019

La Bianca
di Angiolino Maule

Vs



LA FILOSOFIA

di Angiolino Maule

"Accetto e difendo quello che la terra mi dà senza correggere, aggiungere o sottrarre per avere di più. Sono sempre stato convinto che la mia terra e il mio vitigno siano tra le cose più importanti. Una grande terra e un grande vitigno non hanno bisogno di aiuti chimici dall'esterno.

La soddisfazione di produrre vini naturali e nello stesso tempo buoni ti fa stare bene e ti fa guardare in faccia il consumatore con serenità. Ho faticato molti anni per trovare chi potesse capire che cosa vuol dire un vino naturale."

LA FILOSOFIA

di Valli Unite

"Il vino non è un fine, ma un mezzo per consentire alla terra di raccontare il suo rapporto con il cielo e con l'uomo.

La scelta di andare verso un vino più naturale possibile arriva dalla ovvia conseguenza di seguire le scelte della cooperativa basate sul rispetto del suolo, dell'uva e dell'uomo.

Non un vino "tecnico" ma un vino vero, che non dimentica ma, al contrario, esprime ed esalta il rapporto e lo scambio tra la terra, il cielo e l'uomo. Che nasce dalla ricerca sistemica di un'uva sana e matura, risultato della stagione e unitamente la conoscenza del vignaiolo."

Menù Degustazione EURO 40 per persona

↓ 7 portate con 6 vini in abbinamento, acqua minerale e caffè

Salsiccia Matta di Bianca Romagnola, Salsa Verde

Abbinamento: Brut and the Beast (Cortese, Moscato, Favorita)

Pesce&Patate

Abbinamento: Garg'n'Go (Garganega, Durella)

Cappellaccio ripieno di Ravigiolo e Scampi con Scampi e Ravigiolo

Abbinamento: Derthona (Timorasso)

Risotto con le Ossa, Parmigiano Reggiano Affumicato, Spalla di Mora

Abbinamento: Sassaia (Garganega)

Cacciagione, Frutti Neri, Cioccolato Ecuador 70%

Abbinamento: Gaitu (Barbera)

Agnellone, Camomilla, Pepe, Carciofo, Menta dei Campi

Abbinamento: Sosan (Tocai Rosso)

Dolce

Per info: Ristorante Casa Artusi

Tel 0543 748049

ristorante@casartusi.it