

MELAVERDE MAGAZINE
€ 2,90 - MENSILE - ANNO 1 - N°10 DICEMBRE 2017

melaverde

ITINERARI • RICETTE • ECCELLENZE

IN QUESTO
NUMERO

PROSCIUTTO SAN DANIELE

Vi portiamo a scoprire dove viene prodotto questo salume crudo pregiato. I nostri consigli per sceglierlo e usarlo in cucina



I CONSIGLI
DI HIDDING
E RASPELLI



40 RICETTE DELLA
TRADIZIONE

IN PIÙ

TARTUFO BIANCO PIEMONTESE

Come riconoscere il migliore e abbinarlo a piatti gustosi e raffinati

SCUOLA DI CUCINA

Patè di fegato, scorze di agrumi candite e i segreti per legare l'arrosto

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Viaggi natalizi a Napoli, costiera amalfitana e nei mercatini di Merano



A cura di Fabiano Guatteri



ANNAMARIA CLEMENTI 2008 NOVITÀ IN FRANCIACORTA

Ca' del Bosco è un'azienda franciacortina molto ben reputata grazie all'eleganza e all'importanza dei suoi vini. Una referenza di spicco è il Franciacorta Extra Brut Annamaria Clementi Rosé Riserva, che per qualità e pregio è ai vertici della produzione spumantistica nazionale. L'annata 2008 è stata commercializzata a partire da novembre con una nuova etichetta. Il vino è prodotto utilizzando unicamente uve pinot nero vinificate in rosa, e nasce dall'assemblaggio di vini base prodotti con le uve di tre diversi vigneti, lasciate macerare solo poche ore, il tempo necessario per colorare il mosto di una tonalità rosata. Le successive fasi di vinificazione avvengono in barrique e hanno una durata complessiva di 8 mesi; le migliori botti sono assemblate in appositi serbatoi. Segue l'imbottigliamento e otto anni di affinamento sui lieviti, durante i quali avviene la presa di spuma. Il dégorgeamento, ossia la sboccatura delle bottiglie per eliminare i depositi, avviene in assenza di ossigeno per evitare qualsiasi shock ossidativo. Versando il vino nel calice si libera un fruscio di finissime bollicine che imperlano un vino delicatamente rosato. L'impatto olfattivo è fruttato e si colgono fragoline di bosco, ribes, ciliegia, cui seguono ricordi floreali, note di panificazione. In bocca è cremoso, fruttato, strutturato, sorprendentemente fresco e di lunga persistenza.

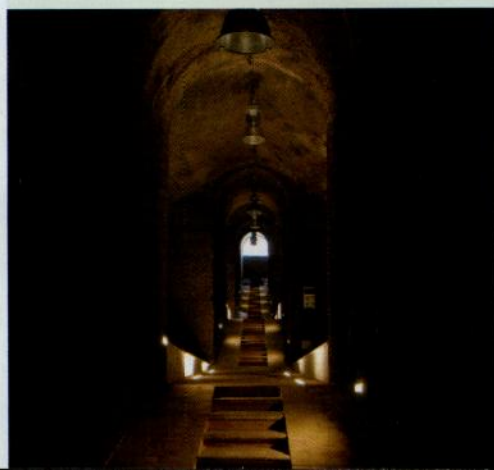
www.cadelbosco.com



CAVAROSSO

Pregiata realtà laziale

L'AZIENDA AGRICOLA Pacchiarotti è una piccola realtà che si trova nella Tuscia laziale, vicino al lago di Bolsena, e che ha per mission la valorizzazione del vitigno aleatico. Cavarosso ha colore rosso granato violaceo; il profumo è fruttato e si riconoscono la ciliegia sotto spirito e la mora, oltre che ricordi di fiori. Il sapore, fruttato, è morbido, di grande piacevolezza.
www.vinipacchiarotti.it



10 PER 10

10 OPERE D'ARTE PER
10 ANNI DI CUVÉE PRESTIGE

L'arte di Bertozzi & Casoni celebra il decennale della Cuvée Prestige di Ca' del Bosco

10 opere battute all'asta da Sotheby's il 26 ottobre a Milano
Il ricavato è destinato a Dynamo Camp



Sotheby's
Collectors gather here.

Per informazioni scrivere a: pr@cadelbosco.com