

WinExperience

PERCORSO DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

Il nostro Sommelier racconterà tre vini lombardi dell’Az. Agr. Le Fracce abbinati a tre prodotti agricoli della Botanica.

“PEU MOUSSANT” Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (PV)

charmat “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto

“PRIMOSALE” Latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici vivi, sale. Senza conservanti. Formaggio fresco di latte vaccino intero. Viene salato in salamoia ed è pronto al consumo dopo poche ore. Delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte. Pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura.

“LANDÒ” Riesling D.O.C.

100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)

elegante, fresco, sapido e minerale; ottimo abbinamento per primi piatti delicati, carni bianche e verdure

“CACIOTTELLA” Stagionatura 30gg
Latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici vivi. Senza conservanti.
Pasta molle con occhiatura quasi inesistente di colore bianco paglierino.
Gusto particolarmente aromatico e fragrante nella forma fresca, con sapore più intenso se stagionata più a lungo.

“AGATHOS”

100% Pinot Bianco | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)

dopo un lungo affinamento in bottiglia emergono sentori di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero; complesso e non banale; ottimo con antipasti e primi piatti delicati

“SALVA CREMASCO e CIPOLLA CAMELLATA” Stagionatura 6-10 mesi

Latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici vivi, sale. Senza conservanti.
Prodotto caratteristico e tipico del cremasco. Formaggio antico e dimenticato, e proprio per questo da salvaguardare e al quale abbiamo voluto ridare nuova vita.
Sapore particolarmente aromatico, fragrante ed intenso.

Costo a persona

€ 33.00