

# Cheese & Wine Experience

## DEGUSTAZIONE E VISITA GUIDATA

**Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi racconta Formaggi e Vini per passione**

È possibile scegliere tra due differenti formule di degustazione per personalizzare e rendere più esclusiva la propria esperienza che lega il latte all'uva. È anche possibile aggiungere la visita alla fattoria.

Una storia di tradizione e coraggiosa visione del futuro, di sacrificio e innovazione. Un racconto che dimostra l'amore incondizionato de La Botanica per i luoghi d'origine, l'agricoltura Lombarda e la lunga tradizione familiare.

## Premium: degustazione Formaggi e Vini del Territorio

● **PRIMO SALE** - 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.

| Vino in abbinamento |

● **“PEU MOUSSANT”** - Spumante Brut Riesling, Az. Agricola Tenuta Le Fracce spumante “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto mantenendo inalterati gli aromi del vitigno grazie all' utilizzo del tappo tecnico

---

● **RASPADURA LODIGIANA** - Formaggio semigrasso a pasta dura. Sapore fragrante ed intenso, di colore bianco tendente al paglierino. Abbiamo scelto questo formaggio per farvi conoscere un'antica tradizione lodigiana, tipica della nostra famiglia: la Raspadura e la sua raspa.

| Vino in abbinamento |

● **“FRANCIACORTA EXTRA BRUT”** Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, minimo 20 mesi sui lieviti, Az. Agr. Faccoli affinato in solo acciaio, ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure, carni bianche e formaggi freschi

---

● **CACIOTTELLA** - Formaggio a 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.

| Vino in abbinamento |

“**AGATHOS**” Pinot Bianco. 100% Pinot Bianco, Azienda Agricola Tenuta Le Fracce antipasti e primi piatti non particolarmente strutturati

---

● **TALEGGIO** - Formaggio a compatto e denso, leggermente più morbido al di sotto della crosta dal sapore fragrante ed intenso di colore bianco avorio o tutt'al più giallo paglierino in prossimità della crosta.

| Vino in abbinamento |

“**POCULUM**” I.G.T. Rosso, 100% Croatina, Affinato in Barriques, Azienda Agricola Fratelli Agnes con primi piatti di struttura, formaggi grassi e con secondi piatti ricchi, eccelle come vino da meditazione

---

● **SALVA CREMASCO** - 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.

| Vino in abbinamento |

“**SFORZATO**” Sforzato di Valtellina D.O.C.G. Nebbiolo (Chiavennasca), Cooperativa Agricola Rupi Del Nebbiolo vino da meditazione, formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina

---

● **FASSERA** - Stracchino tondo o meglio erborinato, dal sapore particolarmente intenso ed aromatico, il processo di maturazione esige molte cure, tra le quali va ricordata l'operazione della bucatura, che viene compiuta con un grosso ago e che contribuisce a dare a questo prodotto un aspetto erborinato e un sapore sul piccante, più o meno accentuato. Le muffe iniziano così a sviluppare la loro particolare efflorescenza.

| Vino in abbinamento |

“**FIOR DEL VENTO**” Sangue Di Giuda Dell' Oltrepò Pavese 60% Croatina, 25% Barbera, 15% Uva Rara, Az. Agr. Picchioni rosso che ben si abbina a crostate di frutta e pasticceria secca, i più audaci lo associano ad erborinato dolce e salumi

- minimo richiesto di partecipanti pari a 10 persone
- € 35,00 Degustazione
- € 39,00 Degustazione con Visita della fattoria

# Classic: degustazione Formaggi e Vini del Territorio

●**PRIMO SALE** - 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.

| Vino in abbinamento |

●**“PEU MOUSSANT”** - Spumante Brut Riesling, Az. Agricola Tenuta Le Fracce spumante “saten” da aperitivo, accompagna bene ogni piatto mantenendo inalterati gli aromi del vitigno grazie all’ utilizzo del tappo tecnico

---

●**CACIOTTTELLA** - Formaggio a 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.

| Vino in abbinamento |

●**“AGATHOS”** Pinot Bianco. 100% Pinot Bianco, Azienda Agricola Tenuta Le Fracce antipasti e primi piatti non particolarmente strutturati.

---

●**TALEGGIO** - Formaggio a compatto e denso, leggermente più morbido al di sotto della crosta dal sapore fragrante ed intenso di colore bianco avorio o tutt’al più giallo paglierino in prossimità della crosta.

| Vino in abbinamento |

●**“POCULUM”** I.G.T. Rosso, 100% Croatina, Affinato in Barriques, Azienda Agricola Fratelli Agnes con primi piatti di struttura, formaggi grassi e con secondi piatti ricchi, eccelle come vino da meditazione

---

●**FASSERA** - Stracchino tondo o meglio erborinato, dal sapore particolarmente intenso ed aromatico, il processo di maturazione esige molte cure, tra le quali va ricordata l’operazione della bucatura, che viene compiuta con un grosso ago e che contribuisce a dare a questo prodotto un aspetto erborinato e un sapore sul piccante, più o meno accentuato. Le muffe iniziano così a sviluppare la loro particolare efflorescenza.

| Vino in abbinamento |

●**“FIOR DEL VENTO”** Sangue Di Giuda Dell’ Oltrepò Pavese 60% Croatina, 25% Barbera, 15% Uva Rara, Az. Agr. Picchioni rosso che ben si abbina a crostate di frutta e pasticceria secca, i più audaci lo associano ad erborinato dolce e salumi

- minimo richiesto di partecipanti pari a 10 persone
- € 28,00 Degustazione
- € 32,00 Degustazione con Visita della fattoria

# Visita della Fattoria

La visita presenta la storia e la produzione della Tenuta La Botanica con approfondimenti sul latte e la degustazione in parallelo di Formaggi e Vini Lombardi. È un percorso agronomico e zootecnico, con passeggiata seguendo il ciclo produttivo dell'azienda agricola con i suoi animali. Imparerete come nasce il latte che si trasforma in formaggio.

---

## LA NOSTRA FILOSOFIA

Riscopri i sapori genuini della tradizione contadina.

Una cucina semplice, moderna ed elegante che rispetta il territorio, i tempi scanditi dalla natura e i valori della famiglia. La Botanica vuole essere quel luogo dove la cucina tradizionale delle nostre nonne, incontra per la prima volta una carne cotta a bassa temperatura, un fermentato o un'antica erba spontanea. Le nostre proposte sono fisse per mettervi a disposizione quanto di più la cascina ha da offrire, secondo la stagionalità dei prodotti, la produzione interna, la creatività dei nostri chef e la continua ricerca di nuovi abbinamenti.