

BRUNELLO ONLINE
 Brunello di Montalcino & Top Wine
 selezionati per il Web
 www.brunellowineonline.com



the wine italia

il nuovo modo di conoscere il vino

PRENOTA la tua
DEGUSTAZIONE
 direttamente in cantina
 Cantine italiane selezionate

HOME	THE WINE	PER LA TUA PUBBLICITA'	ARCHIVIO	CONTATTACI
NEWS WINE	WINE WORLD	LE CANTINE	ENOLOGO E AGRONOMO	SALUTE E BENESSERE
WINE STYLE	GUIDE	FIERE & EVENTI	RISTORANTI	COMPRO E VENDO
IL RICETTARIO	ARTE WINE	ENOTECHE	VINI ITALIANI	NON SOLO VINO

<> la puglia e' servita

Digita la parola di interesse

Cerca

FIERE & EVENTI

Stampa Indietro

Condividi nei social network

MILANO ENOGASTRONOMICA: CHE PASSIONE!

pubblicato il 10/12/2014 10:03:51 nella sezione "Fiere & eventi"



Carlotta Selli

Il binomio tra vino e cucina è un classico. Se si tratta di gastronomia d'autore, come quella di Daniel Canzian, e di vini di alta qualità, come i prodotti di Fattoria La Valentina, allora il successo è assicurato.

Daniel, chef di un noto ristorante a Milano che porta il suo nome, ha regalato qualche ora di poesia a pochi eletti, che hanno avuto la fortuna di poter ammirare, anche con le papille gustative, quanto il suo estro e la sua sapienza culinaria possano esaltare in maniera magistrale vini altrettanto eccellenti.

Che La Valentina offra prodotti di qualità è ormai noto, grazie anche ad un percorso costellato di molti successi e continui apprezzamenti sia da parte di professionisti del settore che di semplici appassionati. Ciò che in questo caso ha fatto la differenza è stata l'opportunità di scoprire un lato di questi vini che, in una degustazione "canonica", potrebbe rimanere nascosto: l'abbinamento con i giusti piatti ne ha esaltato le caratteristiche, in un reciproco arricchimento di sensazioni ed emozioni.

Lo chef ha saputo rivisitare in chiave moderna dei piatti tipicamente tradizionali, come il carpione, il brodo di gallina, ma anche il risotto con il midollo e il petto d'anatra. Un percorso gastronomico costellato da note stuzzicanti ed invernali date dagli agrumi e da sentori speziati e piccanti ha permesso di spaziare da un Trebbiano d'Abruzzo delicato ed elegante, a rossi più strutturati come il Montepulciano e l'ultimo nato di casa La Valentina, il Bellovedere.

Ogni abbinamento ha esaltato i vini nella loro eccellenza e nella loro "sincerità", da intendersi nell'accezione più stretta e positiva del termine: vini che subiscono pratiche in vigna e in cantina meno invasive possibili, ma senza rinunciare alla qualità, caratteristica identitaria basilare per potersi inserire nell'universo dei grandi nomi che compete loro.

Quando due intenzioni così precise e consapevoli si incontrano il risultato non può che essere positivo e noi abbiamo avuto la fortuna di poter assistere alla dimostrazione che, se le parti sono qualitativamente significative, allora la loro combinazione sarà più che la semplice somma di sue unità, ma si arricchirà di una magia tutta speciale e molto coinvolgente.



Prenota Degustazioni

Seleziona regione

Seleziona zona

CERCA



Cerca il tuo vino per territorio, caratteristiche e prezzo

Seleziona regione

Seleziona categoria

Seleziona fascia prezzo

CERCA IL TUO VINO

AZIENDE VINICOLE

Seleziona regione

Cerca

25 PLACES YOU MUST SEE BEFORE YOU DIE



POP WEB NEWS