



*Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
I Vermentini sulle sponde del Mediterraneo
Martedì 22 Ottobre*

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”

Il Fascino del Vermentino

Siamo lieti di invitarvi a una serata esclusiva dedicata al Vermentino, un vitigno nobile che sa regalare emozioni uniche. Scopriremo insieme l'eleganza e la versatilità di questo vino straordinario, che riflette tutta la ricchezza delle coste del Mar Mediterraneo.

Durante la serata, avrete l'opportunità di degustare una selezione di etichette pregiate, accompagnate da piatti creati appositamente per esaltarne le note fresche e aromatiche. Un viaggio sensoriale tra mare e terra, dove ogni sorso racconterà una storia di tradizione e passione.

Avremo il piacere di avere con noi dalla Toscana la proprietaria della Cantina Provveditore a raccontarci qualcosa della storia e produzione di questa uva.

I vini proposti:

Q brut nature Cantina Quartomoro Marrubiu Oristano

Lo Spumante Metodo Classico Brut Q è realizzato dalla cantina sarda Quartomoro, con l'obiettivo di realizzare una versione spumantizzata, elegante e versatile, del vitigno bianco più diffuso nell'isola. Fresco e piacevole, Q riassume nel calice tutte le pregevoli caratteristiche territoriali valorizzate dai migliori vini sardi. Spiccano profumi delicatamente floreali, di frutta bianca e crosta di pane; al sorso è fresco, vivace, dal finale piacevolmente sapido.

Lupus in Fabula Tenute Olbios Olbia

Il vino portabandiera di Tenute Olbios. Un Vermentino di Gallura DOCG Superiore di grande finezza ed eleganza. Un bianco moderno ed elegante, fresco e sapido, capace di coniugare la tradizione con il gusto moderno. Al naso rivela profumi complessi e fini, suggerendo in successione ricordi floreali di boccioli gialli come la ginestra, frutta a polpa bianca come la pera coscia e la pesca bianca e delle delicate note marine. In bocca stupisce per succosità e struttura, conferita dalla ricca ma equilibrata presenza in alcool e glicerina, stemperata dalla decisa freschezza e dalla sua sapiente sapidità.

Il Bargolino di Maremma Provveditore Scansano Grosseto

L'azienda agricola Provveditore si trova nelle immediate vicinanze di Scansano, nella meravigliosa Toscana, ai piedi delle colline maremmane, tra vigne ed ulivi. L'azienda è guidata con passione e dedizione della famiglia Bargagli, che da tre generazioni produce vini particolarmente interessanti ed espressivi, esaltando le caratteristiche di territorio e vitigno, partendo dall'eccellente qualità della materia prima. Il vermentino è una delle varietà a bacca bianca che meglio si esprime nel territorio toscano, dove ha acquisito caratteristiche organolettiche che lo rendono nettamente distinguibile dalle altre tipologie di vermentino coltivate in Italia. Al naso si apre con sentori floreali di zagara, bergamotto, timo, cocco e mandorla. La fermentazione in acciaio gli conferisce profumi freschi di fiori e frutta esotica, accanto ad una piacevole bevibilità. Al palato è fresco, ben equilibrato, minerale e dinamico. Persistente.

Le bois du cerf Domaine Vico Morosaglia Corsica

Dalla regione vitivinicola della Corsica si presenta nel calice in un colore giallo chiaro luminoso. Al naso, questo vino presenta tutti i tipi di acacie, limoni e pere. Come se ciò non fosse già impressionante, altri sapori come i minerali vengono aggiunti grazie alla maturazione in acciaio inossidabile. Questo vino francese convince con il suo gusto secco e deciso. È stato imbottigliato con un residuo zuccherino eccezionalmente basso. Incanta naturalmente con il suo finissimo equilibrio nonostante tutta la sua secchezza. In bocca, questo vino bianco equilibrato è caratterizzato da una consistenza incredibilmente carnosa, densa e setosa. Nel finale delizia con la sua bella lunghezza.