



*Mercoledì 11 Dicembre*

*Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini a tema con:*

***Cantina Colle Manora dal Monferrato***

***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"***

*Fondata alla fine degli anni 80, nella proprietà nel 2001 sono subentrati Giorgio Schön e Marina Orlandi Contucci, che hanno realizzato una profonda trasformazione dell'azienda con l'impianto di nuovi vigneti ed il rinnovamento della struttura e della tecnologia della cantina. Colle Manora è la sintesi dei valori per i quali l'Italia è apprezzata nel mondo: qualità, stile, passione.*

*Ogni vino Colle Manora racconta una storia iniziata in un mondo diverso, quello dell'Alta Moda e dei Grandi Motori. E' la vita di Mila Schön, la Signora della Moda, di suo figlio Giorgio, vero gentleman-driver, e di Marina Orlandi Contucci, Donna del Vino (e non solo). Questo incontro di esperienze e passioni ha generato l'identità della cantina e di ogni sua etichetta. Grande cura ed attenzione vengono dedicate ai vigneti con una agricoltura integrata e mirata al rispetto del basso impatto fitofarmacologico e alla cura manuale degli impianti. La fierezza di questo storico territorio, con i suoi vitigni autoctoni, abbinati alle fantasie aromatiche di alcuni vitigni internazionali, produce vini con precise impronte.*

*La proprietà domina una collina al centro di un anfiteatro di vigne circondato a nord e a est da boschi di acacia, querce e ciliegi selvatici, dando vita ad un panorama unico tra gli storici comuni di Quargnento e Fubine Monferrato. L'azienda copre una superficie di circa 75 ettari di cui 21 coltivati a vigneto in un microclima ideale.*

***Avremo un responsabile della cantina a raccontarci  
qualcosa della loro storia e produzione***

*I vini proposti:*

**Spumante Double bubble**

**Chardonnay**

*Un metodo Charmat lungo, in autoclave per 6-8 mesi, concludendosi con l'affinamento in bottiglia. Fresco e fruttato, con un piacevole sentore di crosta di pane in sottofondo. Pieno e piacevole, con buona persistenza e finale ammandorlato. Il nome e l'etichetta commemorano un "passato da corsa": il design di Zagato rappresenta lo stile della Ferrari 250 Tour De France Zagato del 1957. Le due gobbe sul tetto dell'auto erano chiamate "Double Bubble", da cui questo spumante prende il nome.*

**Mimosa**

**Sauvignon blanc**

*Le uve provengono da un vigneto storico, piantato nei primi anni '80. Alla tradizionale vendemmia manuale, con selezione dei migliori grappoli, segue l'immediata pigiatura soffice, dopo avere raffrescato le uve. Dopo la svina il vino riposa sulle fecce fini, fino alla primavera, quando, ricco di eleganti aromi, è pronto per l'imbottigliamento ed il bicchiere. Bouquet di eccezionale eleganza, molto varietale: pesca, agrumi, frutto della passione e leggero vegetale. Il sapore è netto con molta grazia ed equilibrio. Lungo retrogusto, pur mantenendo la sua freschezza e una buona sapidità.*

**Mila**

**Chardonnay/Viogner**

*Bouquet complesso, di eccezionale eleganza, dono della combinazione di due vitigni straordinari e un territorio generoso. Pesche gialle, mele fresche, fiori, spezie e miele si schiudono con delicata armonia ed equilibrio, rinnovandosi ad ogni assaggio. Splendido incontro varietale, dove le note fresche dello Chardonnay danno energia ai toni più caldi e aromatici del Viogner, armonizzandosi con la forza alcolica e l'affascinante apporto del rovere - sempre discreto e ben bilanciato. La delicata e lunga persistenza delizia con sentori cangianti, che evolveranno con l'apertura e migliorano con l'invecchiamento.*

**Ray rosso**

**Albarossa**

*L'Albarossa è un vitigno rarissimo, nato dalla genialità del Professor Dalmasso che nel 1938 incrociò Barbera e Nebbiolo di Dronero, ottenendo un'uva dalle grandi potenzialità, la cui produzione è a cura oggi di pochissime cantine. Per esaltarne le caratteristiche peculiari, dopo la vendemmia manuale, la pigiatura e la lenta estrazione di colore parte la fermentazione in tini di acciaio inox termocontrollato dove il vino resta ad affinare per circa 12 mesi. Riposa infine 12 mesi in bottiglia. Rosso rubino intenso e profondo, impreziosito da riflessi porpora. Bouquet profondo ed ampio, riunisce i migliori sentori di entrambi i vitigni "genitori", solleticando i sensi con una danza di frutta rossa fresca, foglie di tabacco, spezie. Caldo, morbido, vigoroso, si rivela nella ricca presenza di frutta, spezie esotiche, evolvendo nel tempo in complessità inaspettate di pepe nero. L'armonia tra il velluto dei tannini e la forza alcolica accompagna una persistenza intensa ed elegante.*