



*Martedì 21 e mercoledì 22 gennaio  
Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini a tema con:  
Marco Capra e l'Alta Langa*

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

*Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" nelle  
note, per la nostra organizzazione della serata è molto  
importante.*

L'azienda agricola si trova a Santo Stefano Belbo, sulla collina di Seirole tra le langhe e il Monferrato. La principale risorsa della zona è da sempre la coltivazione della vite: la particolare conformazione geologica del terreno e il suo microclima favoriscono un'ottimale maturazione dei grappoli e l'acquisizione delle tipiche proprietà organolettiche. Si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare; l'arte della viticoltura è una ricchezza che la famiglia si tramanda da generazioni. La qualità che contraddistingue il nostro vino è determinata dal controllo che abbiamo sull'intera filiera: dalla vite alla bottiglia, attraverso lavorazioni che seguono la tradizione pur promuovendo l'innovazione che contraddistingue le aziende moderne. Oggi l'azienda è seguita da Marco Capra, che ha saputo dare la giusta spinta innovativa tipica delle nuove generazioni, pur mantenendo saldi gli insegnamenti e l'esperienza tramandati dai suoi avi. L'azienda agricola, con la consulenza dei suoi enologi Dante Scaglione e Daniela Serra garantendo ai nostri vini la massima qualità.

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

*I vini proposti:*

***Sei tremenda bianco Alta Langa Extra Brut*** ***docg '20***

*Si presenta di un bel giallo paglierino brillante e perlato, spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante. Si apre al naso ampio, esprime potenza e finezza, emergono note di mela renetta, di fiori bianchi, gelsomino e fragrante di crosta di pane. Al gusto si percepiscono sensazioni legate alla frutta bianca, nel finale emergono interessanti note di mineralità e struttura. Uve Chardonnay e Pinot nero*

***Sei tremenda rosato Alta Langa Extra brut*** ***docg '20***

*Rosa salmone intenso al calice, con perlage fine e duraturo. Al naso regala inizialmente croccanti sentori di piccoli frutti a bacca rossa. La bocca è equilibrata, di buon corpo e di buona persistenza. Si tratta di un vino millesimato, con una lunga permanenza sui lieviti, e che sa anche essere apprezzato nella sua dote di longevità. Uve Chardonnay e Pinot nero*

***Nascetta Conna Langhe*** ***doc '23***

*Un vino bianco piacevolmente fresco e sapido, prodotto con uve Nascetta in purezza raccolte a mano in piccole cassette verso la fine di Settembre. Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime un bouquet fruttato e floreale, molto intenso con note di pompelmo, agrumi, mela, piccoli fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto corposo con una sorprendente persistenza aromatica, giustamente sapido e gustoso, con una morbidezza che esalta la sensazione di grassezza. La Nascetta o Anascetta era un'uva diffusa in tutto l'Albese, dopo l'avvento della viticoltura moderna con l'introduzione dei vigneti monovarietali, questo vitigno riduce notevolmente la sua distribuzione, fino a sopravvivere all'interno di pochi vigneti nel comune di Novello. A partire dalla metà degli anni 90, grazie ad Elvio Cogno e alla facoltà di agraria dell'Università di Torino si reintroduce la coltivazione di tale varietà in tutto l'areale della Langa. Ad oggi si può considerare l'unico vitigno a bacca bianca autoctono della Langa del Barolo.*

***Bricco delle merende Moscato d'Asti*** ***docg '24***

*Un vino unico ed inimitabile. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma bianca, cremosa e persistente. Al profumo si percepiscono intense note floreali, sentori di pesca gialla e salvia. Il gusto è intenso, ben equilibrato con le sensazioni aromatiche tipiche di questo vitigno.*