



Mercoledì 15 gennaio
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
Bottazzi vini
Il Centro Italia

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.

Bottazzi distribuzione vini nasce a Varese nel 1957. Offre ai suoi clienti la possibilità di viaggiare tra le regioni vinicole italiane e non solo, seguendo un itinerario immaginario sulle strade delle viti, tra i migliori prodotti che il mercato può offrire. Questa settimana abbiamo pensato di percorrere alcune regioni del centro Italia: Umbria, Lazio, Abruzzo e Marche, con uve e vini dal carattere unico che rispecchiano perfettamente le terre su cui sono coltivati.

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

I vini proposti:

Perturbato frizzante bianco

Marche

Filodivino

*Uve Verdicchio. Al naso è ricco e sfaccettato, con profumi di scorza di agrumi, di canfora, di mimosa e nespola. Gusto pieno, agrumato, con sentori di mela e di lieviti. Riposando nel bicchiere si apre alle sfumature tipiche del Verdicchio. È un vino versatile e molto minerale. Raccolta leggermente anticipata delle vigne più giovani. Prima fermentazione in acciaio e seconda fermentazione in bottiglia dopo l'aggiunta di mosto. **Il vino non è filtrato e presenta una lieve torbidità.** Affinamento per 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia sui propri lieviti dopo l'aggiunta del mosto.*

Pecorino Diamine

Abruzzo

Marchesi de Cordano

Un vino intenso e complesso che si presenta ricordando la frutta fresca esotica e i fiori gialli. Giustamente corposo e persistente, non perde in freschezza e bevibilità. Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Le vigne sono allevate a Loreto Aprutino in provincia di Pescara

Sauvignon Terre di Ala

Lazio

D'Amico

Frutto dell'unione di Sauvignon Blanc e Sémillon, due uve caratterizzate da un intenso corredo aromatico e che hanno la capacità di regalare, ai loro vini, grande freschezza e personalità. Un vino dall'impronta moderna ma allo stesso tempo legato al territorio; i vigneti trovano collocazione in Umbria, al confine tra l'alto Lazio e la Toscana, dove la matrice dei terreni, ricca di sabbia e fossili, regala il giusto nutrimento alle piante e una splendida mineralità di fondo al prodotto finale. Colore giallo paglierino luminoso, apre all'olfatto con le intense e tipiche note varietali di salvia e agrumi, frutta tropicale e pietra spaccata. In bocca è fresco, ben equilibrato dalla giusta acidità, delicatamente sapido e con bel finale agrumato.

Grechetto La Palmetta

Umbria

Fongoli

*Profumo fine e delicato, di rara eleganza piacevolmente disposto su note fruttate e floreali. Al gusto denota struttura e grande freschezza. Finale carezzevole e sontuoso con ricchezza di aromi e di splendide sfumature varietali. Le uve raccolte a mano a partire dalle prime luci del giorno fino alle ore 11:00 vengono deraspate e pressate, solo il mosto fiore viene utilizzato. Affinato per circa tre mesi sulle fecce fini **viene poi imbottigliato senza filtrazione ne aggiunta di solforosa**, solitamente con la luna calante di Aprile.*