

Al Carroponte, 800 le etichette in carta. A maggio degustazione con Ferghettina



“Al Carroponte”, l’eno-bistrò di via De Amicis, a Bergamo, ripropone le degustazione e gli incontri con i produttori. Lo fa dopo aver rimesso mano alla carta dei vini, ora rinnovata e decisamente arricchita per

volontà del patron e sommelier Oscar Mazzoleni. Una carta con ben 800 etichette, che comprendono 175 Champagne – con ampio spazio a Krug (l’obiettivo di Mazzoleni è far diventare Ambassade il locale), una novantina di spumanti italiani, un’ampia sezione ai rossi, con grandi formati (335 etichette) sia italiani che francesi, e ai bianchi, circa 170 etichette sempre tra Italia e Francia. Una trentina, infine, i vini da meditazione. Il primo appuntamento della nuova stagione di degustazioni e incontri con i produttori è decisamente frizzante: di scena, mercoledì 4 maggio 2016, alle 20,30, ci sarà infatti Ferghettina, azienda della Franciacorta di proprietà della famiglia Gatti, rappresentata per l’occasione da Laura Gatti. Tra i vini in degustazione nel corso dell’evento, anche un’anteprima delle nuove annate proposte a Vinitaly 2016. Il menù della serata si aprirà con Chips di polenta con salsa tonnata accompagnato da Franciacorta brut D.O.C.G. Seguirà il Salmone marinato con blinis di patate e crema al lime (Milledì D.O.C.G. 2012), Fusilli con bisque di gamberi e mozzarella di bufala (Rosè 2012), Bocconcini di cinghiale con crema di piselli e fave fresche (33 Riserva 2007) e Soffice allo yogurt con fragole e cioccolato bianco. La serata – 60 euro a persona – è organizzata per un numero massimo di 40 coperti. Consigliabile la prenotazione. Info:

www.alcarroponte.it, tel 035-2652180