la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Aprile 2015

Con l’Ais alla scoperta dei vini della terra del Carignano

Mercoledì 29 aprile, dalle 20.30, al ristorante Loro di Trescore Balneario si terrà una serata dedicata ai Vini della terra del Carignano promossa dalla Delegazione di Bergamo dell’AIS. Il Carignano del Sulcis, vitigno interamente a piede franco coltivato fino a dove la terra incontra il mare, dà un vino pieno e rotondo con tannini morbidi ed avvolgenti, piacevole sia in gioventù che in maturità. Durante la serata sarà degustato in tutte le sue forme; rosato, rosso, passito e di differenti annate. A parlare di questo vino sarà Luca Fontana, “Brianzolo del Sulcis”, che dopo una vita trascorsa nel marketing a Milano, ha deciso di inseguire il sogno di suo zio Gavino in mezzo alle dune, alle fronde costantemente mosse dal vento, al verdeggiante e sinuoso movimento delle viti che apparentemente senza fatica se ne stanno adagiate sui terreni ubriachi di sole.

Ecco i vini in degustazione della Cantina Mesa:

Aperitivo, Opale 2013 Vermentino

Apertura con un Carignano rosato. Rosa Grande 2014;

Verticale di Buio Buio Riserva, il Carignao del Sulcis: 2012, 2011, 2010;

La storia, Gavino Riserva 2011. Carignano del Sulcis, secondo tradizione.

Il finale, Forte Rosso passito 2011. Il dolce Carignano.

Piatto finale in abbinamento cucinato dallo chef Pier Antonio Rocchetti, patron del ristorante.

Contributo per la realizzazione della serata: 35 euro soci Ais, 40 non soci.

Info e prenotazioni: Roberta Agnelli 347-7321538

Luigi Mascheretti 349- 2676432