

Festival del Franciacorta 2020

VIP Tasting

Gli anni d'oro

Come ogni anno in occasione del Festival del Franciacorta, apriamo la nostra riserva storica per attingere a bottiglie uniche da condividere con i visitatori.

La formula 2020 è stata un po' rivisitata per adeguarsi alle normative di sicurezza richieste dal protocollo COVID, ma abbiamo comunque voluto proporre l'evento esclusivo che da anni relazioniamo con tanto piacere. Nelle giornate 12-13-19-20 settembre proporremo due momenti per giornata, alle 10.30 e alle 15.30 dove assaggerete 4 vini di annate speciali che si sono distinte per la loro qualità.

I vini come sempre saranno abbinati alle preparazioni fantasiose a base di carne cruda di Fassona proposte da Matteo e Simone di macelleria Roberto di Erbusco.

Un fermo immagine di 4 annate assaggiate attraverso la gamma dei prodotti aziendali, un verticale di tipologie con identità e carattere diversi. Scopriremo insieme come il tempo li ha fatti evolvere, condivederemo un paio d'ore di esperienza sensoriale, vi aspettiamo!

Annate in assaggio:

❖ **sabato 12 e sabato 19 settembre ore 10.30**

ANNATA 2010 rivissuta attraverso i vini

Franciacorta Brut

Franciacorta Saten

Franciacorta Milledì

Franciacorta Rosè

❖ **sabato 12 e sabato 19 settembre ore 15.30**

ANNATA 2006 rivissuta attraverso i vini

Franciacorta Brut

Franciacorta Saten

Franciacorta Milledì

Franciacorta Extra brut

❖ **domenica 13 e domenica 20 settembre ore 10.30**

ANNATA 2012 rivissuta attraverso i vini

Franciacorta Saten

Franciacorta Milledì

Franciacorta Rosè

Franciacorta Extra Brut

❖ **domenica 13 e domenica 20 settembre ore 15.30**

ANNATA 2011 rivissuta attraverso i vini

Franciacorta Saten

Franciacorta Milledì

Franciacorta Rosè

Franciacorta Extra Brut

Al termine di ognuna delle degustazioni asseggeremo inoltre il nostro Eronero 2012, un blanc de noir ultimo nato in casa FergheTTina.

Abbinamento gastronomico

IN OMAGGIO ALLE SPECIALITA' E ALLE CITTA' ITALIANE

TORRONCINO MORBIDO

Lingotto di albume cotto avvolto in lingua di Ostia con farcitura di frutta secca, battuta di scottona tagliata a coltello accompagnato da crema di tonno, capperi acciughe e olio di colatura

LAPILLUS

Pastella nera fritta colorata con coulis di pomodoro datterino giallo e rosso con guarnizione di popo corn, frutta candita e battuta di scottona tagliata a coltello

MURANO

Cloche di gelatina alimenare con pois di colore, sarde in saor, letto di polenta bianca e salsa verde, battuta di scottona tagliata al coltello

LA CARBONARA

Spaghetto freddo con citron, scaglia di guanciaie di maiale il Re bianco (filiera 110), crem di pecorino, pepe e battuta di scottona tagliata al coltelo

MACARON

Cialda di macaron con polvere di peperoncino, mela disidratata, fois gras, avocado fresco al naturale e battuta di scottona al coltello.

NOTE organizzative:

- arrivo in azienda alle 10.30 oppure alle 15.30
 - breve visita guidata alla cantina e ai vigneti
 - ingresso in sala degustazione e brindisi di benvenuto con Franciacorta Brut magnum
 - posti disponibili per ogni fascia oraria MASSIMO 16 persone
 - durata dell'evento 2.30 ore
-
- Costo a persona € 55,00
 - Pagamento al momento della prenotazione a mezzo bonifico bancario
 - Il menù, composto da piccoli assaggi, è stato pensato in abbinamento ai vini e alle loro caratteristiche NON sono quindi possibili piatti alternativi.
 - È disponibile la lista degli allergeni per opportuna consultazione
 - Il pagamento della costo della degustazione verrà rimborsato solo in caso di annullamento dell'evento