



FERGHETTINA

Franciacorta

Festival del Franciacorta 2021



30 anni di noi...

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 della degustazione 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 realizziamo con tanto piacere.

Nelle giornate 11-12-18-19 settembre proporremo un momento di degustazione alle 10.30 verranno messi in assaggio 6 vini di annate che abbiamo scelto come rappresentativi di tappe importanti del nostro percorso di formazione aziendale per festeggiare i nostri 30 anni di storia.

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

Un flash back per raccontare la nostra storia attraverso i nostri vini, una verticale di tipologie con identità e carattere diversi. Scopriremo insieme come il tempo li ha fatti evolvere, divideremo un paio d'ore di esperienza sensoriale, vi aspettiamo!

Sabato 11 e 18 Settembre
Domenica 12 e 19 Settembre
Ore 10:30



Vi proponiamo ...

Brindisi di benvenuto con Franciacorta Brut magnum, annata 2009 affinato 11 anni sui lieviti R.D.

- Franciacorta Rosè 2003 17 anni sui lieviti R.D.
- Franciacorta Brut 7 anni sui lieviti R.D.
- Franciacorta Saten 1996 sboccatura 2000
- Franciacorta Saten 2015 5 anni sui lieviti R.D.
- Franciacorta Rosè 2007 13 anni sui lieviti R.D.
- Franciacorta Extra brut 2005 16 anni sui lieviti R.D.





In abbinamento con...

Millefoglie



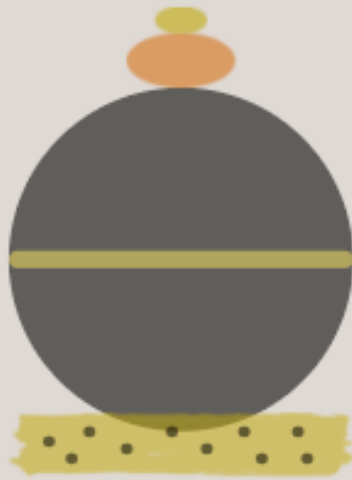
Sfoglia di pasta filo, uova di lompo, pure di cannella spolverata di galatina

Mediterraneo



Cialda di corallo rosso al tabasco, battuta di scottona, ostrica, coulisi di pomodoro giallo, pistacchio salato, salsa al francaicrota basilico e maionese alla liquirizia

Pianeta 9



Sfera di pasta filo, meringa all'italina, bottine di isolmalto, gorgonzola natuarale, male ganny smith, battura di scottona e lime su crema di cacio e pepe

Intermezzo con Tetris



Waffle salato ripieno di battuta di scottona con colori:

Rosso: fragola e mosto

Verde: avocado e menta

Viola: uve e zenzero

Giallo: ananas e lime

Total Black



Cialda di pane tostato, cilada
di batura di scottona
Uovo in camicia
Giardiniera in agrodolce
Il tutto dipinto di nero con
aerografo

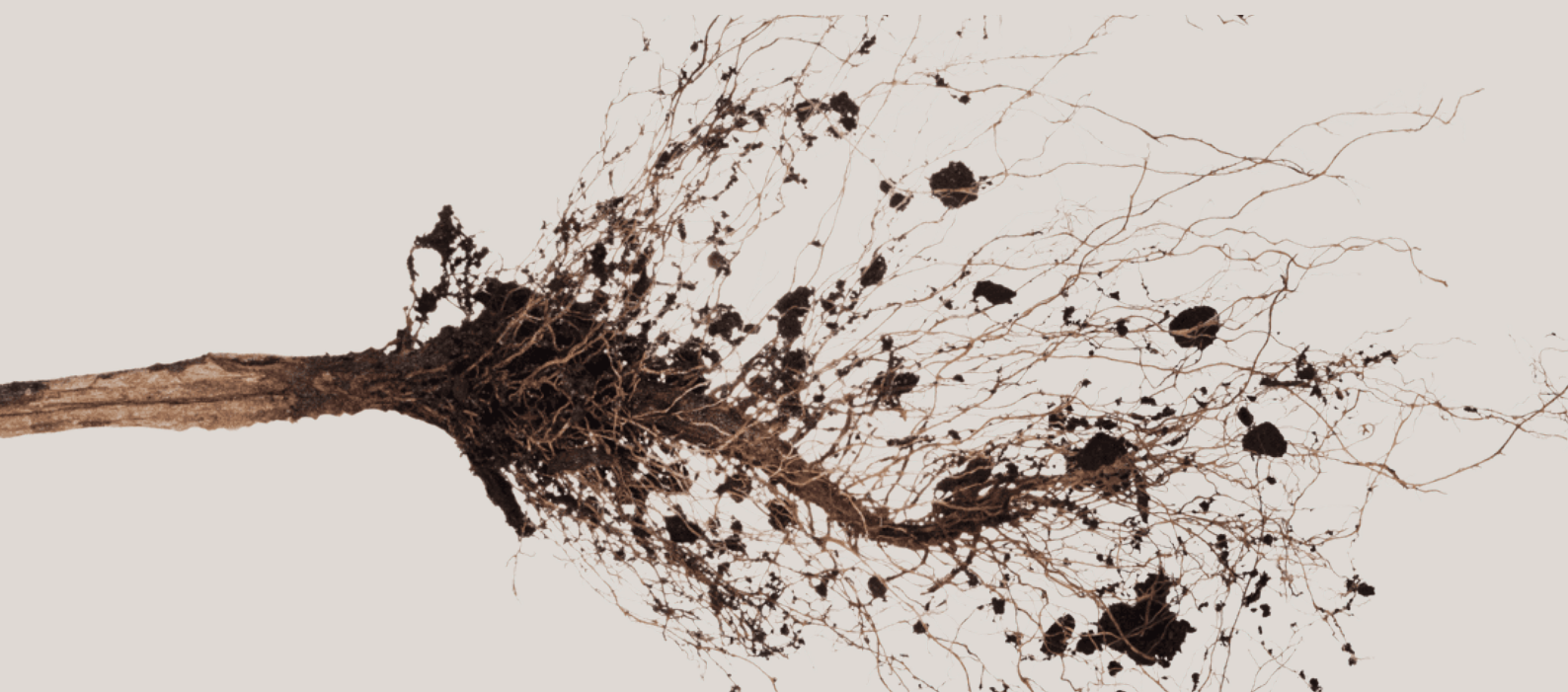
La Franciacorta su tela

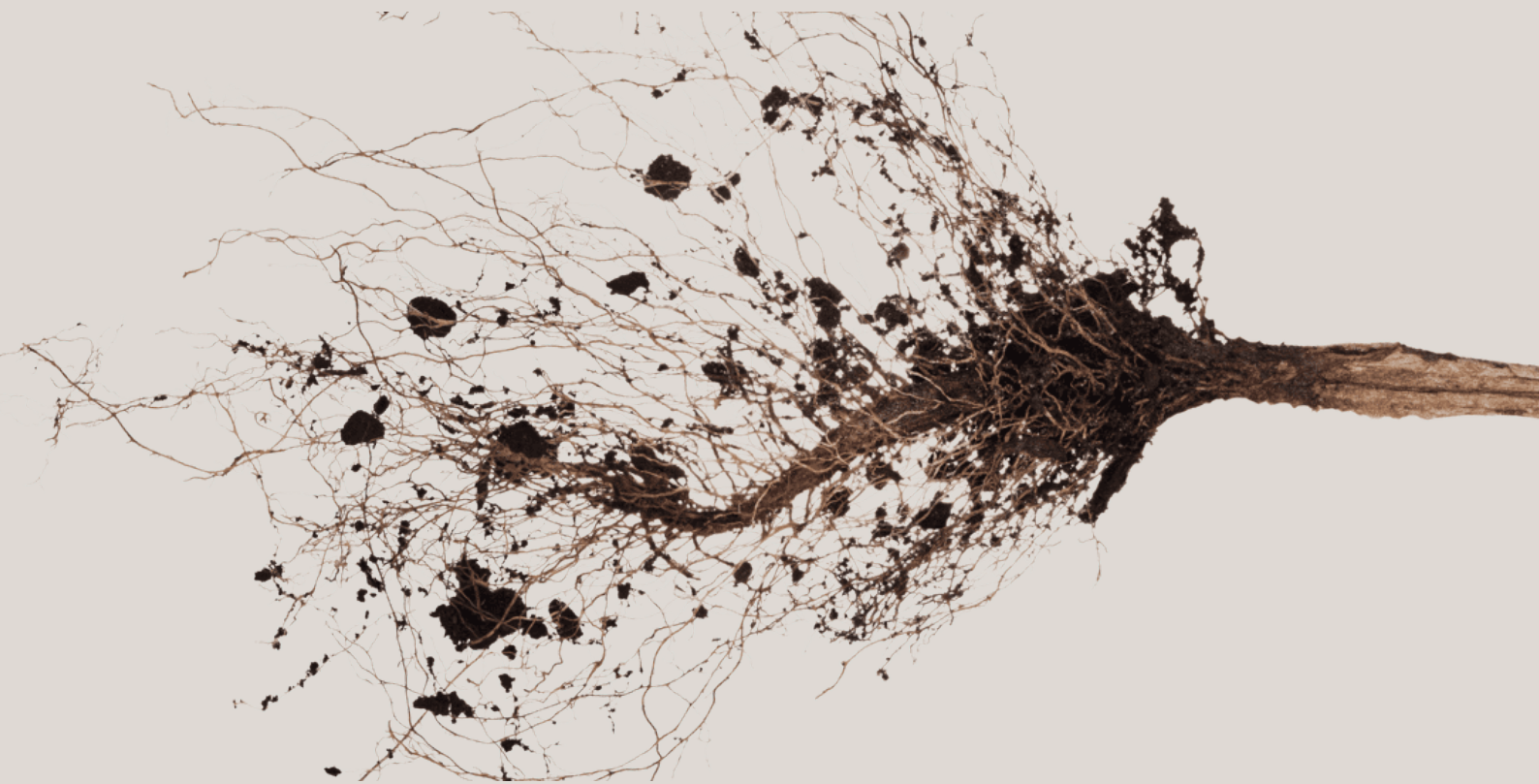


Sfoglia di pane croccante
terra di burro salato
Arachidi, casoncello con
ripieno di manzo all'olio.
Nuvole di albume, spugna di
cicoria, palline di mais,
fiocchi tostati al gorgonzola
e sarde del lago d'Iseo.

Note organizzative:

- Arrivo in azienda alle 10.30
- 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, due ore e mezza
- Costo a persona € 75,00
- Pagamento al momento della prenotazione a mezzo carta di credito o 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 biglietto non è rimborsabile, in caso di annullamento della manifestazione o di improvvisa impossibilità a partecipare, verrà inviato un buono di pari valore per l'acquisto dei nostri vini presso lo shop aziendale
- Per partecipare alla manifestazione è **OBBLIGATORIO** esibire green pass o tampone