

La quadratura del cerchio

[#laquadraturadelcerchio](#)

Come ormai da tradizione dedicheremo, nell'ambito del Festival del Franciacorta, due momenti esclusivi riservati ad un ristretto numero di partecipanti.

Cercheremo di emozionarvi attraverso una degustazione che coinvolgerà i vostri sensi in un percorso gustativo frutto del tempo e della passione per la qualità.

I nostri Franciacorta insieme alle immancabili creazioni di Matteo Pagani di macelleria Roberto di Erbusco che ci delizieranno con sorprendenti assaggi a base di carne di scottona con frollatura iniziata a dicembre 2018.

Creazioni di gusto, forme e colori che abbiamo deciso di abbinare al nostro Franciacorta rosè, prodotto con uve Pinot nero 100%, espressione di potenza, tipica della varietà, ed eleganza che caratterizza la filosofia produttiva di FergheTTINA.

Attingendo dalla riserva storica aziendale, proporremo per la prima volta una verticale del Franciacorta Rosè a partire dalla prima vendemmia nella quale il vino è stato affinato in bottiglia a base quadrata.

La quadratura del cerchio, unione di sapori, colori, creatività e attesa.

Ecco il dettaglio degli abbinamenti:

- **Franciacorta Rosè 2015** con:

NIDO

Uovo croccante, nido di pasta kataifi, noci, mandorle, pistacchi miele e fragole. Purè di patata viola, battuta al coltello e mosto cotto

- **Franciacorta Rosè 2013** con:

MERINGA

Battuta al coltello, caviale e spolverata di capperi disidratati, acciughe e meringa e ganache di cioccolato fondente.

- **Franciacorta Rosè 2012** con:

NUVOLA IN TEMPESTA

Carta di riso fritta con tempesta di uva sultanina, pois di purea di piselli, barbabietola, zafferano, aglio fermentato, tochi di gorgonzola e battuta al coltello.

- **Franciacorta Rosè 2011** con:

ROYALE

Biscotto di crumble con semi di sesamo, battuta al coltello ricoperta con royale di tuorlo e panna con fondo di cottura bruno.
Piccolo ghiacciolo blu

- **Franciacorta rosè 2010** con:

RICCIO

Pasta fillo, codette di cioccolato fondente, lingue di battuta al coltello, polpa di riccio di mare e guacamole

- **Franciacorta Rosè 2009** con:

IL CASONCELLO

Pasta fresca cotta al vapore, battuta al coltello, ripieno di wasabi, capperi, cetrioli e mandorle ricoperto con tocchetti di croccante di ciccioli all'olio di salvia

- **Franciacorta Rosè 2007** con:

DRIPPING

Piccola tavolozza di tartare scomposta, uovo a crudo, maionese, prezzemolo, acciughe e capperi, cetriolo, ketchup, salsa al Franciacorta, aceto balsamico, senape di Digione gocce di prezzemolo

Per finire

ORIGINE

Assaggerete le origini del vino e dei piatti con:

Franciacorta Rosè 2007 in formato **JEROBOAM** con sboccatura alla volè dopo **11 anni di affinamento** sui lieviti abbinato alla **carne di scottona con 285 giorni di frollatura**, alla base di tutti i piatti proposti, tagliata al momento

Costo € 75,00 a persona

NOTE ORGANIZZATIVE:

- orario inizio evento, sia sabato 14 settembre 2019 che domenica 15 settembre 2019, ore 17.00
- al termine della degustazione verrà proposta la visita alla cantina in esclusiva per il gruppo.
- Durata totale evento circa 2 ore e 30
- sono disponibili 30 posti per degustazione
- l'evento si svolgerà solo al raggiungimento minimo di 20 partecipanti
- la richiesta di prenotazione va inviata a laura@ferghettina.it
- il pagamento viene cortesemente richiesto al momento della prenotazione a mezzo bonifico
- I piatti sono stati pensati in abbinamento ai vini, **non saranno quindi previsti menù alternativi.**
- la degustazione non è una cena, le porzioni del cibo sono adeguate a farvi assaporare gli abbinamenti a permettere l'assaggio completo di tutti i piatti.
- Qualora richiesto sarà nostra cura inviare l'elenco degli ingredienti prima della prenotazione per permettere la verifica di eventuali allergie o intolleranze.
- Vista la durata dell'evento sconsigliamo la presenza dei bambini.