

La GRANDE CUCINA & WINE

La rivista dei grandi
chef della cucina italiana
e internazionale

PROFESSIONALE

www.labrigata.it NUMERO 2

Astoria

“Puro” 2006, Merlot Piave doc

Proclamato vincitore al 5° Concorso Nazionale dei Merlot d'Italia, il Puro è stato premiato nella categoria Merlot doc e docg annate 2005-2006 (il riconoscimento ufficiale nel corso del prossimo Vinitaly). Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione di 20-25 giorni a temperatura di 26-28°C per un vino dal colore rosso rubino profondo con sfumature violacee, odore intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca rossa e spezie e sapore pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura (da degustare alla temperatura di 16-18°C). Merito anche della preziosa consulenza del wine-maker di fama internazionale Donato Lanati. Per informazioni, www.astoria.it.



ConSORZI

Nuova veste per il Morellino di Scansano

Una sola bottiglia, una sola immagine, per il comune obiettivo di presentare al mondo il Morellino di Scansano in una nuova veste (ed etichetta) che sappia comunicare in maniera univoca questo grande vino rosso della Maremma. Una bottiglia di rappresentanza, utilizzata a fini promozionali per un vino che rappresenta il “fil rouge” tra tutti i produttori presenti sul territorio (oltre 70 i consorziati). Spicca sul fondo nero il prezioso marchio dorato sul sigillo che garantisce la qualità del vino, sancita dal recente riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Al centro del marchio l'immagine dell'Antica Porta di Scansano, un tempo ingresso della città, nel centro storico medievale, dove ha sede il Consorzio (www.consorziomorellino.it).

