

L'AGRITURISMO e I NOSTRI ABBINAMENTI

Nel nostro agriturismo potrete gustare **la nostra produzione norcina** o farvi servire i nostri piatti di una cucina

semplice
ariata

, v

e
legata
al

nostro territorio

: il tutto nel più totale rispetto della genuinità. L'antica tradizione di produrre nei nostri orti non è mai venuta meno. Abbiamo anche una novità: è il succo d'uva! Viene prodotto dalla pigiatura di uve rosse e successivamente pastorizzato, ottenendo così una bevanda analcolica che può essere consumata anche dai bambini



LA CENA: GLI ABBINAMENTI BRUT ROSE' CON LONZA MARINATA E MELE ACERBE

Il vino spumante è ottenuto da uve Merlot al 100% vinificate anticipatamente per conservare intatte freschezza, acidità, fruttato dell'uva e mantenere basso il contenuto in sostanza zuccherina. Dopo un breve affinamento in Azienda, la base spumante viene spedita per le successive fasi di rifermentazione ed imbottigliamento presso uno stabilimento specializzato nella produzione di spumanti in Veneto. Dopo 60 giorni di permanenza rientra in cantina imbottigliato e vestito con capsula ed etichetta. I vini rosati differiscono per la diversa tecnologia di ottenimento: • per taglio fra vini bianchi e rossi • per salasso da macerazione di rossi • per pressatura di uve rosse nel nostro caso la tecnica adottata è l'ultima, vendemmia precoce di uve sane di Merlot, rigorosamente a mano, pressatura immediata dell'uva e ottenimento di un mosto rosato carico che durante le fasi di decantazione e fermentazione già perde parte della

sua colorazione, infatti l'intensità colorante è da attribuirsi agli antociani instabili che non trovano nemmeno la naturale presenza dei tannini della buccia per rimanere in soluzione stabile e rapidamente precipitano. Il colore che attualmente vedete non è in nessuna maniera ritoccato e tende neutralmente al buccia di cipolla, aranciato per l'età che il prodotto ha raggiunto, 2 anni di permanenza in bottiglia. Uno spumante all'apice della sua carriera! Viene abbinato alla lonza di maiale (parte posteriore delle costole) che viene marinata con mele acerbe (Grenny Smith), limoni, arance, foglie di alloro, bacche di ginepro, salvia, rosmarino, pepe, sale, zucchero per 15 giorni. Trascorso questo tempo può venire consumata, è affetta cruda e servita con un purè di mele acerbe grattugiate e i crostini caldi con il burro. La freschezza della mela si sposa con il vino spumante che rispetta la delicatezza della lonza di maiale rarità cruda.



PINOT BIANCO CON LARDO INSAPORITO ALLE ERBE

Da un piccolo vigneto di Vermegliano alle pendici del Carso, su un terreno misto argillo-sabbioso, si ottiene questa piccola produzione di Pinot Bianco, vinificato con immediata pressatura delle Uve, raffreddamento del mosto con l'ausilio dell'acqua del pozzo fino a 13°C decantazione statica delle parti solide per 24-48 ore a seconda della necessità, travaso della frazione limpida, innesto dei lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata intorno ai 19-20°C durante la quale il mosto si travasa nella botte di legno da 5 hl per il successivo affinamento. Il Pinot bianco è affinato per un anno e mezzo in legno sulle sue fecce di lievito, quindi è imbottigliato a luglio e a settembre si è cominciato a commercializzarlo, quindi a 2 anni dalla vendemmia dell'uva. E' un vino corposo, rotondo, piacente, con il sentore vanigliato del legno che non eccede sulla sua componente aromatica di lievito di pane e si abbina piacevolmente al lardo ottenuto dalla schiena del maiale, stagionato 4 mesi con foglie di alloro, di rosmarino e bacche di ginepro, aglio, pepe e sale.





Non è un'attività agricola, ma un'attività di servizio, che si svolge in un'attività agricola, e che è finalizzata alla promozione e alla valorizzazione del prodotto agricolo.