

*Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini*

*con*

***Kurtatsch Kellerei***

***Alto Adige***

*Serata speciale di degustazione vini*

*eccezionalmente il*

*Giovedì 2 Maggio*

***Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina che avrà qui un rappresentante per raccontarci i suoi vini.***

***Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”.***

*I vini proposti:*

***600 Riserva Blanc de Blancs extra brut***

*Le incomparabili condizioni geologiche e geografiche nella frazione Penon a 600 metri s.l.m. sono ragione e presupposto per produrre uno spumante inconfondibile di primissima qualità con marcato carattere regionale. Le uve Chardonnay, scelte con cura, provengono esclusivamente da viti antiche. Dopo la rifermentazione in bottiglia lo spumante matura per 55 mesi sui lieviti. Nel bicchiere si presenta con un perlage fine e persistente. Sfumature fruttate di pesca bianca e frutta tropicale gialla, un po' di cotogna, pane speziato e brioche. Tessuto cremoso, minerale e salino nel retrogusto.*

***Graun Muller Thurgau***

*A Graun, una frazione di Cortaccia, situata a oltre 800 m s.l.m., il vitigno Müller Thurgau, incrocio tra Riesling e Madeleine Royal, sviluppa il suo singolare carattere. Graun è uno dei luoghi più soleggiati dell'Alto Adige, esposto a forti escursioni termiche tra giorno e notte. Ecco i presupposti per un Müller Thurgau autentico con marcati aromi floreali (lillà, erbe aromatiche alpine) e fruttati (pesca bianca, prugne gialle). L'acidità stimolante, fresca di menta piperita, viene conservata grazie alla parte affinata in acciaio. Una mineralità delicata conferisce a questo vino ulteriormente profilo.*

***Hofstatt Pinot Bianco***

*La frazione Hofstatt si trova sopra il paese di Cortaccia. Rinfrescanti venti discendenti serali comportano notevoli differenze di temperatura tra giorno e notte e creano un microclima ideale e ventilato. Molti muri di vecchie case e muretti a secco dell'abitato rivelano ancora la ricca struttura minerale di dolomite, quarzo, mica e minerali argillosi che danno al Hofstatt l'impronta di un vino cru straordinario. Nel bicchiere si presenta con delicato frutto di mela e pera, limetta matura ed erba cedrina. Al palato si associano note discrete di fiori alpini e di erbe aromatiche. Grazie al passaggio nella grande botte di legno, il vino schietto rafforza il suo tessuto morbido che raffina la vivace acidità.*

***Moscato rosa Ushas Mitterberg***

*Nell'Alto Adige soltanto dieci ettari sono coltivati con Moscato Rosa. La vite è molto esigente e ha bisogno di tanta cura nel vigneto. Essendo femminile, il fiore dunque non è in grado di autofecondarsi, il che comporta spesso la formazione di grappoli spargoli e quindi rese estremamente ridotte. In questi piccolissimi chicchi, in parte senza seme, avviene una straordinaria concentrazione di aromi che ricorda petali di rosa seccati, fragole candite e spezie orientali. Durante l'ammestatura l'USHAS acquista una struttura tannica speziata che va a formare un connubio armonioso con gli aromi di bacca di rosa canina, cannella e scorza d'arancia. Finale dolcissimo con impronta acida stimolante.*