CUVAGE

METODO CLASSICO

RASSEGNA STAMPA

Febbraio 2020

GENNAIO/FEBBRAIO 2020

ANNO 49 - N. 285

INDUSTRIE DELLE BEVANDE

WORLDWIDE BOTTLING

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 1/2020 - IP - ISSN 0390-0541

CHIRIOTTI EDITORI
10064 PINEROLO - ITALIA
Tel. +039 0121393127
Fax +039 0121794480
info@chiriottieditori.it

prodotti
products

Dalle Langhe arriva il gin al tartufo bianco di Alba

Wolfrest Alba, gin super premium, è un distillato prezioso e profumato come il pregiato fungo ipogeo. Una ricetta composta da sole tre specie botaniche: il ginepro piemontese, estremamente intenso e aromatico, dal forte carattere; le nocciole tostate del territorio, ingrediente in comune col primo Wolfrest, che donano la caratteristica morbidezza e rotondità al gin; il tartufo bianco di Alba, rigorosamente locale e fresco, assolutamente inconfondibile e profumato, che conferisce al gin la sua nota caratteristica, decisamente inebriante. Un tributo al Piemonte, infatti il payoff di Wolfrest Alba è proprio "Lo spirito del Piemonte" giocando sul duplice significato di spirito, in quanto distillato – e lo spirito figurato, quello che contraddistingue le Langhe, ricche di fascino ed eleganza.

Wolfrest nasce come progetto di famiglia di Valentina Barone (social media marketing nel settore food&wine) e Giovanni Alessandria (enologo e commerciale estero in un'azienda di vino). Una grande passione per il gin, sviluppata nelle loro esperienze a Londra, a cui hanno unito le competenze lavorative per creare questo distillato in una terra, le Langhe, vocata ai grandi vini.

Wolfrest Alba è nato per essere servito liscio, ma studiato anche per la mixology: perfetto per creare inebrianti Martini, inconfondibili gin & tonic e cocktails premium.

Le premesse sono però quelle di non limitare la distribuzione ai cocktail bar, ma aprirsi anche alla ristorazione, sempre più interessata al mondo dei super premium gin - sia nella carta dei drink, che nella cucina grazie alla sua spiccata inclinazione gourmet.

From the Langhe comes the Alba white truffle gin

Wolfrest Alba, super premium gin, is a precious and fragrant distillate like the precious underground mushroom. A recipe composed of only three botanicals: the Piedmont juniper, extremely intense and aromatic, with a strong character; the toasted hazelnuts of the territory, an ingredient in common with the first Wolfrest, which give the characteristic softness and roundness to the gin; Alba's white truffle, strictly local and fresh, absolutely unmistakable and fragrant, which gives the gin its characteristic, decidedly heady note. A tribute to Piedmont, in fact, Wolfrest Alba's payoff is precisely "The spirit of Piedmont" playing on the dual meaning of spirit, as it is distilled - and figurative spirit, that which distinguishes the Langhe, rich in charm and elegance. Wolfrest was born as a family project of Valentina Barone (social media marketing in the food&wine sector) and Giovanni Alessandria (oenologist and foreign salesman in a wine company). A great passion for gin, developed in their experiences in London, to which they combined their working skills to create this distillate in a land, the Langhe, dedicated to great wines. Wolfrest Alba was born to be served smoothly, but also studied for mixology: perfect for creating heady Martini, unmistakable gin & tonics and premium cocktails. The premises, however, are not to limit distribution to cocktail bars, but also to open up to restaurant sector increasingly interested in the world of super premium gin - both in the drinks menu and in the kitchen thanks to its strong gourmet inclination.

Vino aromatico spumante campione del mondo

Proviene da uve coltivate nei vigneti sulle colline intorno alla città di Acqui Terme, terroir storicamente vocato alla spumantistica, è prodotto nelle cantine di Cuvage e fa parte della linea di vini di territorio a marchio Acquesi: il Cuvage Asti DOCG "Acquesi", eletto numero uno al mondo dallo Champagne & Sparkling Wine World Championships nella categoria delle bollicine aromatiche, porta in alto il prestigio dell'arte spumantiera piemontese e conquista il palcoscenico di Londra.

Questo il gran finale di "Live Show Sparkling Night", la serata organizzata da Cuvage, casa spumantiera del gruppo Mondodelvino. Nel 2019, il Cuvage Asti DOCG "Acquesi" si è aggiudicato ben tre premi: Best in Class Asti Dolce, Best Asti e World Champion Sparkling Aromatic, premio che per la prima volta in assoluto viene assegnato in questa categoria.

Il Cuvage Asti DOCG "Acquesi", prodotto da un'accurata selezione complementare di uve di Moscato bianco, coltivate nei terreni marneo-calcarei della catena collinare che si estende dalla zona di Acqui fino a Cossano Belbo con picchi in vigneti della zona di Mango, e realizzato con il Metodo Martinotti lungo (con affinamento minimo di 4 mesi in autoclave), è uno spumante dal color giallo paglierino, dal profumo fresco e intrigante con sentori di fiori bianchi, pesche e scorza di agrumi.

Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene.

World Champion Sparkling Aromatic Wine

It comes from grapes grown in the vineyards on the hills around the city of Acqui Terme, a terroir historically dedicated to sparkling winemaking, is produced in the cellars of Cuvage and is part of the line of local wines branded Acquesi: the Cuvage Asti DOCG "Acquesi", elected number one in the world by the Champagne & Sparkling Wine World Championships in the category of aromatic bubbles, brings the prestige of Piedmont sparkling wine art to the top and conquers the London stage. This is the grand finale of "Live Show Sparkling Night", the evening organized by Cuvage, the sparkling wine producer of the Mondodelvino group. In 2019, the Cuvage Asti DOCG "Acquesi" won three awards: Best in Class Asti Dolce, Best Asti and World Champion Sparkling Aromatic, a prize that for the first time ever is awarded in this category.
The Cuvage Asti DOCG "Acquesi", produced by an accurate complementary selection of white Muscat grapes, grown in the marly-calcareous soils of the hill chain that extends from the Acqui area to Cossano Belbo with peaks in vineyards in the Mango area, and made with the long Martinotti Method (with a minimum aging of 4 months in autoclave), is a sparkling wine with a straw yellow color, fresh and intriguing aroma with hints of white flowers, peaches and citrus peel. Excellent to enjoy accompanied by biscuits, tarts or stuffed peaches.

Poderi dal Nespoli 1929

RASSEGNA STAMPA

Febbraio 2020

TERRE CEVICO

Il bag in box può anche essere bio

Con 167 milioni di euro di fatturato consolidato (+1,83% rispetto all'anno scorso), 71 milioni di patrimonio netto (+1,40), 49,3 milioni di export (+12,98), 7,1 milioni di plusvalore riconosciuto ai soci (+4,22%), il gruppo Terre Cevico ha le carte in regola per proporsi tra i player vinicoli più significativi non solo dell'Emilia Romagna ma di tutt'Italia. Malgrado grandi espansioni in ogni territorio, Terre Cevico nasce in Romagna e lì mantiene il proprio "cuore". Così, oggi, Terre Cevico può contare su circa 7mila ettari di vigneto, gran parte dei quali in Romagna, condotti da circa 5mila soci viticoltori, in grado di fornire uve per una quantità di vino stimata in oltre 1 milione di ettolitri, e 100 milioni di bottiglie prodotte. Terre Cevico, quindi, gestisce oltre il 30% della produzione del bacino romagnolo. Oltre la metà del vino del gruppo è venduto confezionato.

Le varie collaborazioni sul territorio nazionale hanno consentito a Due Tigli, la linea del gruppo dedicata al commercio dei vini confezionati per l'Italia, di allargare la gamma di prodotti a marchio Sancrispino introducendo vini igp biologici in brik e in bottiglia. Il principale marchio di bottiglie di vino biologico è il b.io bpuntoio, una linea con vini emiliano romagnoli e di altre provenienze. La linea, grazie sia a un'immagine chiara e piacevole, sia alla qualità dei vini proposti, sta diventando leader nel segmento dei vini bio.

Due Tigli è poi da anni leader nel segmento del bag in box, un mercato dove il marchio Cantine Ronco ha quote di venduto superiori al 60%. In questo segmento, solido e in crescita da diversi anni, Due Tigli ha iniziato a introdurre diverse proposte con vini igt biologici a marchio Cantine Ronco e a marchio b.io bpuntoio, vini doc a marchio Galassi, tutti nel formato bag in box da tre litri.

Appunto il marchio Galassi da anni è un brand riconosciuto in tutta Italia come esempio di vino di Romagna capace di conseguire notorietà nazionale: una linea di prodotti con etichette di pregio, rinnovate nel 2017, con immagini tratte dallo splendido mosaico del Trionfo di Dioniso, custodito presso il Museo Archeologico Nazionale di Sarsina (Forlì-Cesena), che radica ancor di più sul territorio i prodotti della linea ed è portatore di questo progetto di reciproca valorizzazione con un'opera d'arte posta in un sito dal forte interesse nazionale per la rilevanza storica, artistica e culturale.

La base sociale di Terre Cevico è quindi sempre più coinvolta in progetti di gruppo al fine di consolidare la crescita nella direzione di uno sviluppo sostenibile, con ampliamento della proposta di vini biologici, tenendo sempre come punto di riferimento i vitigni autoctoni del territorio romagnolo e italiano, nel solco di una tradizione secolare che oggi sappia interpretare l'evoluzione dei gusti dei consumatori, ma senza perdere e cercando anzi di riscoprire l'identità di un territorio che ha maturato grandi esperienze nel mondo enologico.

AZIENDA AGRICOLA PODERI DAL NESPOLI

www.poderidalnespoli.com

PODERI DAL NESPOLI ROMAGNA DOC PAGADEBIT

Vitigni
100% Pagadebit (Bombino Bianco)
Zona di produzione
Nespoli, colline romagnole
Gradazione alcolica
12% vol.
Note organolettiche
Caratterizzato da freschezza, sapidità e aromaticità. Dal colore giallo paglierino vivace, presenta sentori floreali tipici del vitigno come biancospino, aromi fruttati di pesca bianca e un gusto gradevole. Il finale è avvolgente e finemente erbaceo.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Antipasti di verdure, frittatine con cipolla fresca, risotto con asparagi, zuppa di piselli e porri con scambi dell'Adriatico, crostacei. Servire a 12°C.
Bottiglie prodotte
80mila
Formato
0,75 lt

PRUGNETO ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

Vitigni
100% Sangiovese
Zona di produzione
Valle del Bidente
Gradazione alcolica
13,5% vol.
Note organolettiche
Tipica espressione del Sangiovese di Romagna. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa. In bocca, la freschezza si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con un retrogusto speziato e persistente. Una piccola percentuale matura in botti di rovere francese da 25hl per conferire e ampliarne complessità e struttura.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Pasta fatta a mano, ravioli di piccione con rosmarino e salsa al vino rosso, arrosti, costate di manzo alla griglia, formaggi stagionati. Servire a 16° C.
Bottiglie prodotte
80mila
Formato
0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 lt

IL NESPOLI ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

Vitigni
100% Sangiovese
Zona di produzione
Valle del Bidente
Gradazione alcolica
14% vol.
Note organolettiche
Sangiovese dal carattere maturo e strutturato, di colore rosso rubino intenso. Questo vino di grande complessità combina note tipiche di Sangiovese come ciliegia marasca, mora, prugna con note di liquirizia, caffè tostato dovute alla maturazione in barrique francesi, e successivamente in acciaio. Un tocco di vaniglia proviene anche dall'uso sapiente di una piccola parte di legno americano. Morbido e caldo con tannini ben equilibrati, si presta a un lungo invecchiamento.
Abbinamenti e temperatura di servizio
Cacciagione, selvaggina, guancia di manzo brasata al Nespoli, fiorentine alla griglia, formaggi a pasta dura stagionati. Servire a 18°C.
Bottiglie prodotte
40mila
Formato
0,75 - 1,5 - 3 lt

fine

PRESSToday (federica.dacol@smstudiopress.it)

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Paese che vai Saperi & Sapori

Ricette e Sangiovese. Dalla Romagna le tagliatelle pancetta e stridoli di chef Teverini

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini. Un connubio per esaltare il territorio romagnolo tra storia, paesaggio e cultura dell'ospitalità

Da **Francesco Pascuzzo** - 17 Febbraio 2020 55 0

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

Fonte ufficiale: comunicato stampa smstudio PR Mondodelvino Spa

Un rosso che nasce in uno storico podere e un piatto di tagliatelle che esalta il territorio, ma con una finestra sul mondo. Poderi dal Nespoli, azienda romagnola del gruppo Mondodelvino SpA, propone la sua storica etichetta Prugneto in abbinamento alle tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna.

Nespoli (FC), 17 febbraio 2020 – Immergersi in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche e artistiche attraverso i suoi sapori, messi in tavola da sapienti vignaioli e da uno chef di fama internazionale. L'azienda **Poderi dal Nespoli** e il suo **Prugneto** (Romagna DOC Sangiovese Superiore), fedele espressione della Romagna, incontra le **tagliatelle con pancetta e stridoli** dello chef **Paolo Teverini** nel suo **Ristorante Paolo Teverini**, già stellato precursore della "Cucina Naturale" e menzionato nelle guide Michelin e nelle Guide de L'Espresso, a Bagno di Romagna, antico centro termale e borgo medioevale.

Assaporando questo abbinamento si viene catturati dai profumi delle dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, dove nasce l'azienda Poderi dal Nespoli, e dai gusti della cucina naturale dello chef Paolo Teverini, nata dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla costante volontà di arricchire la tipicità con la scoperta.

Storia, tradizione e innovazione si fondono in un abbinamento in cui il Prugneto, Sangiovese superiore da vigneto singolo, esalta i prodotti del territorio scelti dallo chef come, ad esempio, gli 'stridoli', le foglie della *Silene vulgaris*, pianta nota per il suo fiore a calice che da bambini si usa far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Il **Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore** prende invece il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaioli ed è la **tipica espressione del Sangiovese di Romagna**, vitigno qui cresciuto in terreni argillosi e da cui si possono ottenere vini di alto profilo. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerene anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Edizione Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica grazie alla visione di Celita Ravaioli che ha portato l'etichetta a ottenere numerosi riconoscimenti anno dopo anno, fino a farlo diventare una delle produzioni più apprezzate dell'azienda, oltre ad essere uno dei Sangiovese più riconosciuti della Romagna.

Amore per la **natura** e per i suoi migliori frutti, lavorati ogni giorno con **passione** e **rispetto per la tradizione**, ma esaltati grazie alle più **moderne e innovative tecnologie** di trasformazione. Questo ciò che accomuna la produzione vitivinicola di Poderi dal Nespoli e la cucina naturale dello chef Paolo Teverini, insieme grandi interpreti della Romagna a tavola.

Ricetta scaricabile al link **https://www.dropbox.com/s/74n88mc7rmrl831/Tagliatelle%20con%20pancetta%20e%20stridoli.docx?dl=0**

Tagliatelle con pancetta e stridoli

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di tagliatelle

300 gr di stridoli

100 gr di pancetta

½ spicchio di aglio

Mezza cipolla

100 gr di vino bianco secco

olio evo

100 gr di parmigiano reggiano grattugiato

PROCEDIMENTO. Tritare finemente l'aglio, tagliare a sottili fettine la cipolla e in piccoli dadini la pancetta. Far rosolare il tutto con olio e dopo 1 minuto aggiungere gli stridoli lavati e scolati. Rosolare ancora un paio di minuti poi aggiungere il vino bianco. Far evaporare l'alcol. Lessare le tagliatelle e scolarle nella salsa preparata. Mescolare bene per condire e, per ultimo, fuori dal fuoco unire il parmigiano reggiano. Amalgamare il tutto e servire.

politicamentecorretto.com
direttore responsabile Salvatore Viglia

Cultura

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini.

17 Febbraio, 2020 89 0

Un connubio per esaltare il territorio romagnolo tra storia, paesaggio e cultura dell'ospitalità.

Un rosso che nasce in uno storico podere e un piatto di tagliatelle che esalta il territorio, ma con una finestra sul mondo. Poderi dal Nespoli, azienda romagnola del gruppo Mondodelvino SpA, propone la sua storica etichetta Prugneto in abbinamento alle tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna.

Nespoli (FC), 17 febbraio 2020 – Immergersi in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche e artistiche attraverso i suoi sapori, messi in tavola da sapienti vignaioli e da uno chef di fama internazionale. L'azienda Poderi dal Nespoli e il suo Prugneto (Romagna DOC Sangiovese Superiore), fedele espressione della Romagna, incontra le tagliatelle con pancetta e stridoli dello chef Paolo Teverini nel suo Ristorante Paolo Teverini, già stellato precursore della "Cucina Naturale" e menzionato nelle guide Michelin e nelle Guide de L'Espresso, a Bagno di Romagna, antico centro termale e borgo medioevale.

Assaporando questo abbinamento si viene catturati dai profumi delle dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, dove nasce l'azienda Poderi dal Nespoli, e dai gusti della cucina naturale dello chef Paolo Teverini, nata dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla costante volontà di arricchire la tipicità con la scoperta. Storia, tradizione e innovazione si fondono in un abbinamento in cui il Prugneto, Sangiovese superiore da vigneto singolo, esalta i prodotti del territorio scelti dallo chef come, ad esempio, gli 'stridoli', le foglie della Silene vulgaris, pianta nota per il suo fiore a calice che da bambini si usa far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Il Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore prende invece il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaioli ed è la tipica espressione del Sangiovese di Romagna, vitigno qui cresciuto in terreni argillosi e da cui si possono ottenere vini di alto profilo. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerene anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Edizione Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica grazie alla visione di Celita Ravaioli che ha portato l'etichetta a ottenere numerosi riconoscimenti anno dopo anno, fino a farlo diventare una delle produzioni più apprezzate dell'azienda, oltre ad essere uno dei Sangiovese più riconosciuti della Romagna.

Amore per la natura e per i suoi migliori frutti, lavorati ogni giorno con passione e rispetto per la tradizione, ma esaltati grazie alle più moderne e innovative tecnologie di trasformazione. Questo ciò che accomuna la produzione vitivinicola di Poderi dal Nespoli e la cucina naturale dello chef Paolo Teverini, insieme grandi interpreti della Romagna a tavola.

Ricetta tagliatelle: bit.ly/2Sxopzm

https://www.smstudiopress.it/it/news/dettagli/prugneto-poderi-dal-nespoli-e-ristorante-paolo-teverini.html

Ufficio Stampa & PR: smstudio srl
Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@smstudiopress.it
Federica Da Col M +39 324 89 40 641 federica.dacol@smstudiopress.it

letto: 52

Mi piace 0

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli

17 Febbraio 2020

Immergersi in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche e artistiche attraverso i suoi sapori, messi in tavola da sapienti vignaioli e da uno chef di fama internazionale. L'azienda **Poderi dal Nespoli** e il suo **Prugneto** (Romagna DOC Sangiovese Superiore), fedele espressione della Romagna, incontra le **tagliatelle con pancetta e stridoli** dello chef **Paolo Teverini** nel suo **Ristorante Paolo Teverini**, già stellato precursore della "Cucina Naturale" e menzionato nelle guide Michelin e nelle Guide de L'Espresso, a Bagno di Romagna, antico centro termale e borgo medioevale.

Assaporando questo abbinamento si viene catturati dai profumi delle dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, dove nasce l'azienda Poderi dal Nespoli, e dai gusti della cucina naturale dello chef Paolo Teverini, nata dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla costante volontà di arricchire la tipicità con la scoperta. Storia, tradizione e innovazione si fondono in un abbinamento in cui il Prugneto, Sangiovese superiore da vigneto singolo, esalta i prodotti del territorio scelti dallo chef come, ad esempio, gli 'stridoli', le foglie della *Silene vulgaris*, pianta nota per il suo fiore a calice che da bambini si usa far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Il **Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore** prende invece il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaioli ed è la **tipica espressione del Sangiovese di Romagna**, vitigno qui cresciuto in terreni argillosi e da cui si possono ottenere vini di alto profilo. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da

una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerene anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Edizione Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica grazie alla visione di Celita Ravaioli che ha portato l'etichetta a ottenere numerosi riconoscimenti anno dopo anno, fino a farlo diventare una delle produzioni più apprezzate dell'azienda, oltre ad essere uno dei Sangiovese più riconosciuti della Romagna.

Amore per la **natura** e per i suoi migliori frutti, lavorati ogni giorno con **passione** e **rispetto per la tradizione**, ma esaltati grazie alle più **moderne e innovative tecnologie** di trasformazione. Questo ciò che accomuna la produzione vitivinicola di Poderi dal Nespoli e la cucina naturale dello chef Paolo Teverini, insieme grandi interpreti della Romagna a tavola.

Tagliatelle con pancetta e stridoli

Porzioni 4 persone

Stampa

Ingredienti

- 400 gr, tagliatelle
- 300 gr. stridoli
- 100 gr. pancetta
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 cipolla
- 100 gr, di vino bianco secco
- 100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- olio evo

Istruzioni

1. Tritarefinemente l'aglio, tagliare a sottili fettine la cipolla e inpiccoli dadini la pancetta. Farrosolare il tutto con olio e dopo 1minuto aggiungere gli stridoli lavatie scolati. Rosolare ancora unpaio di minuti poi aggiungere il vino bianco. Farevaporare l'alcol.Lessare le tagliatelle e scolarle nella salsa preparata. Mescolarebene per condire e,per ultimo, fuori dal fuoco unire il parmigianoreggiano.Amalgamare il tutto e servire.

SEGUICI SU INSTAGRAM @HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SAPOROSARE/

SpecialeItaliadelGusto

lunedì 17 febbraio 2020

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini. Un connubio per esaltare il territorio romagnolo tra storia, paesaggio e cultura dell'ospitalità.

Un rosso che nasce in uno storico podere e un piatto di tagliatelle che esalta il territorio, ma con una finestra sul mondo. Poderi dal Nespoli, azienda romagnola del gruppo Mondodelvino SpA, propone la sua storica etichetta Prugneto in abbinamento alle tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna.

Nespoli (FC), 17 febbraio 2020 - Immergersi in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche e artistiche attraverso i suoi sapori, messi in tavola da sapienti vignaioli e da uno chef di fama internazionale. L'azienda Poderi dal Nespoli e il suo **Prugneto** (Romagna DOC Sangiovese Superiore), fedele espressione della Romagna, incontra le **tagliatelle con pancetta e stridoli** dello chef **Paolo Teverini** nel suo Ristorante Paolo Teverini, già stellato precursore della "Cucina Naturale" e menzionato nelle guide Michelin e nelle Guide de L'Espresso, a Bagno di Romagna, antico centro termale e borgo medioevale.

Assaporando questo abbinamento si viene catturati dai profumi delle dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, dove nasce l'azienda Poderi dal Nespoli, e dai gusti della cucina naturale dello chef Paolo Teverini, nata dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla costante volontà di arricchire la tipicità con la scoperta. Storia, tradizione e innovazione si fondono in un abbinamento in cui il Prugneto, Sangiovese superiore da vigneto singolo, esalta i prodotti del territorio scelti dallo chef come, ad esempio, gli 'stridoli', le foglie della *Silene vulgaris*, pianta nota per il suo fiore a calice che da bambini si usa far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Il **Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore** prende invece il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaioli ed è la **tipica espressione del Sangiovese di Romagna**, vitigno qui cresciuto in terreni argillosi e da cui si possono ottenere vini di alto profilo. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerene anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Edizione Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica grazie alla visione di Celita Ravaioli che ha portato l'etichetta a ottenere numerosi riconoscimenti anno dopo anno, fino a farlo diventare una delle produzioni più apprezzate dell'azienda, oltre ad essere uno dei Sangiovese più riconosciuti della Romagna.

Amore per la **natura** e per i suoi migliori frutti, lavorati ogni giorno con **passione** e **rispetto per la tradizione**, ma esaltati grazie alle più **moderne e innovative tecnologie** di trasformazione. Questo ciò che accomuna la produzione vitivinicola di Poderi dal Nespoli e la cucina naturale dello chef Paolo Teverini, insieme grandi interpreti della Romagna a tavola.

Ricetta tagliatelle: bit.ly/2Sxopzm

Pubblicato da andrea de franceschi a 06:32

Archivio blog

▼ 2020 (210)

▼ febbraio (114)

Tofana - Freccia nel Cielo, una terrazza sullo sci...

WineHunter Events e Anteprime di Merano WineFestiv...

Il Gorgonzola Dop ora tutelato dalla OMPI

VINNATUR TASTING 2020: I 17 ANNI DELLA FIERA DEI ...

UMBRIA TOP - il soggetto che promuove in modo coll...

Un omaggio al Maestro nella nuova edizione Le Sost...

Milano Suona Ancora Sabato 29 febbraio ...

PERINATO SOAVE CLASSICO DOC: LA NOVITÀ IN CASA GI...

WINE TRADE MONITOR 2019: L'Italia si mantiene in c...

UN'OCCASIONE PER MIGLIORARE IL PROPRIO STILE DI VI...

Malta Tourism Authority annuncia il lancio della ...

Al via la IX edizione del Master Industrial Design...

BIRRALP – BIRRA AD ALTA QUOTA ANNULLAMENTO 15° edi...

In Friuli Venezia Giulia nessun caso di Coronaviru...

BAROLO, BARBARESCO & ROERO 2020 BY GOWINE A MILANO...

Il 24 febbraio a Napoli si è svolta l'Assemblea de...

MASBEDO Welcome Palermo Prodotto da In Between Ar...

Pasqua gourmet con lo chef stellato Andrea Berton ...

Franco Guerzoni. L'immagine sottratta A cura di Ma...

CONSORZIO TUTELA VINI GAMBELLARA: LUCA FRAMARIN È ...

Segui in diretta la presentazione del Rapporto "La...

La Fondazione Massimo e Sonia Cirulli per il cicl...

LA TENUTA DI SAN PIETRO DI FELETTO (TV) ADERISCE A...

GALLERIA POGGIALI FIRENZE presenta Fabio...

NASCE SULLA NUOVA COSTA SMERALDA, IL PRIMO FERRARI...

Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards: apre l'esp...

Al via Benvenuto Brunello 2020. Ridolfi ai banchi ...

LIVE WINE 2020 Salone Internazionale

PUBBLICITÀ

Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore e tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini. Un connubio per esaltare il territorio romagnolo tra storia, paesaggio e cultura dell'ospitalità

Tweet

Bagno di Romagna (FC) - Ristorante Paolo Teverini
il 17 febbraio 2020

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

Un rosso che nasce in uno storico podere e un piatto di tagliatelle che esalta il territorio, ma con una finestra sul mondo. Poderi dal Nespoli, azienda romagnola del gruppo Mondodelvino SpA, propone la sua storica etichetta Prugneto in abbinamento alle tagliatelle con pancetta e stridoli del Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna**.**

Immergersi in un territorio ricco di bellezze paesaggistiche e artistiche attraverso i suoi sapori, messi in tavola da sapienti vignaioli e da uno chef di fama internazionale. L'azienda **Poderi dal Nespoli** e il suo **Prugneto** (Romagna DOC Sangiovese Superiore), fedele espressione della Romagna, incontra le **tagliatelle con pancetta e stridoli** dello chef **Paolo Teverini** nel suo **Ristorante Paolo Teverini**, già stellato precursore della "Cucina Naturale" e menzionato nelle guide Michelin e nelle Guide de L'Espresso, a Bagno di Romagna, antico centro termale e borgo medioevale.

Assaporando questo abbinamento si viene catturati dai profumi delle dolci colline forlivesi della Valle del Bidente, dove nasce l'azienda Poderi dal Nespoli, e dai gusti della cucina naturale dello chef Paolo Teverini, nata dalla ricerca delle migliori materie prime e dalla costante volontà di arricchire la tipicità con la scoperta. Storia, tradizione e innovazione si fondono in un abbinamento in cui il Prugneto, Sangiovese superiore da vigneto singolo, esalta i prodotti del territorio scelti dallo chef come, ad esempio, gli 'stridoli', le foglie della *Silene vulgaris*, pianta nota per il suo fiore a calice che da bambini si usa far scoppiettare sulla fronte o sulle mani. Il **Prugneto Romagna DOC Sangiovese Superiore** prende invece il suo nome dal primo podere acquisito dalla famiglia Ravaioli ed è la **tipica espressione del Sangiovese di Romagna**, vitigno qui cresciuto in terreni argillosi e da cui si possono ottenere vini di alto profilo. Dal colore rosso rubino brillante e dal profumo intenso di frutta rossa, è ottenuto da una ridotta produzione di uve per ettaro e, in parte, affinato in barriques francesi per ottenerene anche una versione ampliata in complessità e struttura (Prugneto Edizione Limitata). Con i suoi tannini morbidi e le note di viola, ciliegia e prugna oltre a un retrogusto speziato e persistente, il Prugneto e la sua freschezza si sono fatti apprezzare dalla critica grazie alla visione di Celita Ravaioli che ha portato l'etichetta a ottenere numerosi riconoscimenti anno dopo anno, fino a farlo diventare una delle produzioni più apprezzate dell'azienda, oltre ad essere uno dei Sangiovese più riconosciuti della Romagna.

Amore per la **natura** e per i suoi migliori frutti, lavorati ogni giorno con **passione** e **rispetto per la tradizione**, ma esaltati grazie alle più **moderne e innovative tecnologie** di trasformazione. Questo ciò che accomuna la produzione vitivinicola di Poderi dal Nespoli e la cucina naturale dello chef Paolo Teverini, insieme grandi interpreti della Romagna a tavola.

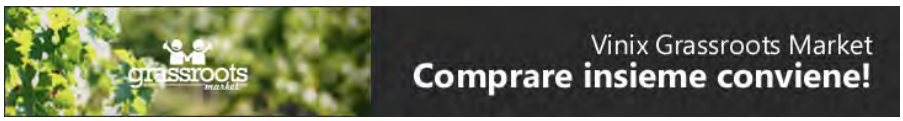
Ricetta tagliatelle: bit.ly/2Sxopzm

Pubblicato il 17 febbraio 2020 in Food | Letto 136 volte | Permalink | [0] commenti

Tags

Warning: min() [function.min]: Array must contain atleast one element in **/www/MW_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags_articolo.php** on line **7**

Warning: max() [function.max]: Array must contain atleast one element in **/www/MW_qPnIayRGG/tigulliovino.it/tags_articolo.php** on line **8**



0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019
Ottobre 2019
Settembre 2019
Agosto 2019
Luglio 2019
Giugno 2019
Maggio 2019
Aprile 2019
Marzo 2019
Febbraio 2019
Gennaio 2019
Dicembre 2018
Novembre 2018
Ottobre 2018
Settembre 2018
Agosto 2018
Luglio 2018
Giugno 2018
Maggio 2018
Aprile 2018
Marzo 2018
Febbraio 2018
Gennaio 2018
Dicembre 2017
Novembre 2017
Ottobre 2017
Settembre 2017
Agosto 2017
Luglio 2017
Giugno 2017
Maggio 2017
Aprile 2017
Marzo 2017
Febbraio 2017

Per offrirti il miglior servizio possibile questo sito utilizza cookie anche di terze parti. Continuando la navigazione nel sito acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra Cookie Policy