

PEGASO NEWS



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME CHI SIAMO NEWS ARCHIVIO PER ANNO CERCA IN VIAGGIO SOSTE GOLOSE VIDEO GALLERY FASHION

LOGIN QUO VADIS ?

NEWS

- » Agenda & Attualità
- » Casa & Design
- » Cultura Spettacoli & Locali
- » **Enogastronomia & Ricette**
- » Appuntamenti col Teatro
- » FOCUS
- » Moda, Tendenze & Sfilate
- » Salute, Bellezza & Wellness
- » Shopping
- » Solidarietà'
- » Sport, barche & motori
- » Turismo
- » In Viaggio
- » Milano

PER LUCUMONE DI FATTORIA MANTELLASSI PREMIO "BEREBENE" 2020

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria:

Enogastronomia

Pubblicato 06 Novembre 2019

0
Like
Share

Tweet



Per il secondo anno consecutivo, il Vermentino DOC dell'Azienda di Magliano in Toscana ottiene il prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso

"La qualità ha un prezzo". Una massima che ci accompagna nelle piccole e grandi scelte di acquisto, anche in quella di una semplice bottiglia di vino.

Appassionati e intenditori hanno gioco facile quando si destreggiano tra scaffali con etichette di ogni tipo ma per i più, soprattutto se si tratta di fare un regalo o di brindare a un'occasione speciale, lasciarsi condizionare da un prezzo importante rappresenta un metodo ormai consolidato. Insomma, più il costo è alto e più si è sicuri di fare "bella figura".

E' proprio così? Lasciando da parte "i grandi vini" che spesso raggiungono cifre da capogiro, destinati più a un investimento che a un piacere vero e proprio, oggi, in Italia, i viticoltori offrono etichette a prezzi decisamente contenuti, senza che a risentirne sia la qualità.

Il riconoscimento "Bere Bene, qualità/prezzo", settore della prestigiosa guida del Gambero Rosso, vuole essere proprio un riconoscimento verso quei produttori che, seguendo le nuove tendenze del mercato, offrono autentiche eccellenze senza che il consumatore debba "investire un capitale".

Per il secondo anno consecutivo, tra i premiati che entreranno nella Guida 2020, ritroviamo il LUCUMONE di Fattoria Mantellassi, un vermentino in

Seguici Su ...



purezza, tipico della Maremma Toscana, che viene vinificato tramite una soffice pressatura. La fermentazione avviene a temperatura controllata in piccole vasche e prevede un affinamento di circa due mesi. Viene imbottigliato giovane per mantenerne intatto il profumo fresco e fruttato.

La bottiglia è classica ed elegante, come l'etichetta, creata ad hoc, che ricorda le origini etrusche della zona di produzione.

Secco, molto ben strutturato, intenso e persistente e molto piacevole, è perfetto con i formaggi a pasta molle, zuppe, pesci e carni bianche. Un vino in grado di appagare l'esigente palato di appassionati e intenditori.

Chiamarlo LUCUMONE è stato un tributo di Fattoria Mantellassi alla terra su cui l'Azienda produce, quella di Magliano in Toscana dove ancora sono presenti le testimonianze di questa antica civiltà. Si dice infatti che il termine Lucumone sia riconducibile al significato di "re" o, comunque, a quello di un capo nobiliare.

L'evento degustazione in cui LUCUMONE sarà uno dei protagonisti, avverrà domenica 24 novembre 2019 presso il Foyer Auditorium della Conciliazione, via della Conciliazione 4, Roma.

www.fattoriamentellassi.it

Tags: PER LUCUMONE DI FATTORIA MANTELLASSI PREMIO "BEREBENE" 2020