

Premio "Berebene" 2020 al Lucumone Mantellassi



"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.

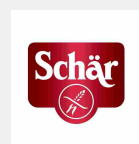
Appassionati e intenditori hanno gioco facile quando si destreggiano tra scaffali con etichette di ogni tipo ma per i più, soprattutto se si tratta di fare un regalo o di brindare a un'occasione speciale, lasciarsi condizionare da un prezzo importante rappresenta un metodo ormai consolidato. Insomma,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

ITALIANFOODTODAY



Sui voli Air Dolomiti i prodotti gluten free di Dr. Schär

Siglata la partnership tra Dr. Schär

Foodservice, divisione dedicata al canale ho.re.ca. del [...]



Celli fa shopping in GB e rileva Mf Refrigeration

Celli, gruppo riminese attivo negli impianti per il beverage e uno dei principali produttori di [...]



Filicori Zecchini: cent'anni di caffè

Filicori Zecchini, azienda bolognese del caffè, compie 100 anni. La storia iniziò nel 1919 quando [...]



Un'App ci dice se il bar o ristorante rispetta i dipendenti

I consumatori sono sempre più attenti ai valori. E tra questi valori c'è anche il pieno [...]



Euro Company certificata B Corp per valori sociali e impegno ambientale

Euro Company, azienda leader nel settore della frutta secca e dei frutti disidratati, ha ottenuto [...]

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.

Potrebbe interessarti anche



2 linee e centralino per la tua azienda? Online risparmi 360€

Fastweb Business



Il costo del ascensore per scale non è mai stato così basso

Stairlifts| Sponsored Listings



Blu American Express ti restituisce ogni anno l'1% delle spese. Richiedila...

American Express Blu



TWITTER



notizie di attualità, consumatori, imprese, alimenti e salute



MareDiVino, il 16 e 17 novembre a Livorno
<http://www.giornale.it/2019/11/05/maredivino-il-16-e-17-nove...>

Twitter



<http://www.italianfoodtoday.it>

Twitter



A Londra la fiera "Bellavita" dedicata ai prodotti alimentari italiani
<http://www.giornale.it/2019/11/05/a-londra-la-fiera-bellavit...>

Twitter