

GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world


[LE ULTIME NEWS](#)
[LA REDAZIONE](#)
[CONTATTI](#)

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)

[← ritorna](#)

Per LUCOMONE di Fattoria Mantellassi premio "Bere Bene" 2020

novembre 5, 2019 (21.16)



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 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

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



Archivi

Seleziona mese

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.

GloablMediaNews, prima di pubblicare foto o testi, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare eventuali errori nell'uso di materiale riservato contattate la redazione.

Sede/Head Office: Via Lepori 13, 6900 Massagno, Svizzera. Redazione estera: via Canova 11, 20145 Milano.