

Poggiotondo



Località Poggiotondo
52010 Subbiano (AR)
Tel. 055 288095
Fax 055 294642
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it

Bottiglie: 10.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia

Il rientro in Guida dell'azienda presieduta da Lorenzo Massart, uomo di legge dai tanti talenti, poggia anzitutto sul notevole conseguimento del Poggiotondo 2010. Ottiene la quarta stella di precisione e si configura, visto il prezzo allo scaffale, come un acquisto di tutta convenienza. Una ventata di aria fresca da un distretto marginale per la regione come il Casentino, che speriamo possa essere seguito da altri produttori. Il Chianti Le Rancole 2010 sfoggia un'estrema piacevolezza di beva sciordinando precisi riconoscimenti varietali sulla classica direttrice floreale-fruttata. Non disponibile in tempo utile rispetto alle nostre scadenze editoriali il Vin Santo Collefresco 2006.

Toscana Igt Rosso Poggiotondo 2010	★★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	14-16
Chianti Docg Le Rancole 2010	★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	€ 12-14

Poliziano



Via Fontago, 1
53045 Montepulciano (SI)
Tel. 0578 738171
Fax 0578 738752
info@carlettipoliziano.com
www.carlettipoliziano.com

Bottiglie: 600.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Trebiano, Malvasia,
Sangiovese

Abbiamo spesso parlato della figura di Federico Carletti dimenticando di precisare quanta importanza abbia avuto, prim'ancora, il padre Dino cui si deve l'acquisto iniziale di ventidue ettari in quella che era stata la sua zona di origine. Decisione che ha senz'altro influenzato Federico inducendolo a laurearsi in Agraria a Firenze con lo scopo di sviluppare l'azienda. Ed è proprio ai tempi dell'università che nasce l'amicizia con il compagno di studi Carlo Ferrini, winemaker di successo e consulente storico di Poliziano. Oggi la sfida consiste nell'essere moderni e territoriali al tempo stesso. Lo splendido Vin Santo, ancora una volta coronato, coglie in pieno l'obiettivo.

👑 Vin Santo di Montepulciano Doc 2004	★★★★	■	🍷	🍷	🍷	🍷	37-40	👑

Patata farcita con purea di asparagi e vellutata di Grana Padano

Dopo aver fatto cuocere le patate con la buccia, scolarle e pelarle accuratamente. Sbollentare gli asparagi e passarli al setaccio, lasciando da parte le punte per i decori. Dare alle patate una forma leggermente arrotondata e, con l'aiuto di uno scavino, togliere quasi tutta la parte interna lasciando soltanto una parete di mezzo centimetro. Preparare una purea con gli asparagi, qualche avanzo di patata, il burro, metà del Grana Padano, sale e pepe. Per la vellutata far bollire il latte con qualche ritaglio di patata avanzata e il restante Grana Padano grattugiato. Frullare e unire il burro. Aggiustare di sale e pepe. Comporre il piatto ponendo la vellutata sul fondo, la patata al centro con il purè di asparagi al suo interno e per ultimo il tuorlo a crudo.



Ingredienti per 4 persone:
4 patate di media grandezza - 4 tuorli
un mazzetto di asparagi - 100 g di burro
100 g di Grana Padano Dop Oltre 16 mesi
500 ml di latte
sale e pepe.

FriuliColli Orientali
Doc Friulano

