

SCHEDE ABBINAMENTI

2023



Abbinamento

Vini aromatizzati, liquori & cioccolato

Vini aromatizzati, liquori & cioccolato

VINI AROMATIZZATI E LIQUORI

Storico Vermouth, Torino Cocchi

Chazalettes & C Vermouth della REGINA,
vermouth, Torino ROSSO

Vermouth bianco biodinamico, Sabadi

Vermouth Torino, Cocchi

Vermouth Amaro, Cocchi

Barolo Chinato, Cocchi

Americano, Cocchi Rosa

Vermouth Rosso, Casalfarneto

Sangue Morlacco, Luxardo

Vino di Visciole, Si.Gi

DOLCI AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATI

Limone cedrato candito IGP Poggio Imperiale, Maglio Arte Dolciaria

Giandujotto Tourinot Maximo, Gobino

Cioccolati agli agrumi vari, Sabadi

Scorzette di arancia ricoperte di cioccolato Extra Bitter Blend al 75%, Gobino

Maximo +39, Gobino

Cialdina Extra Bitter monorigine Chontalpa 70%, Gobino

Gelatina al mirtillo ricoperto al cioccolato, Lattecacao Gobino

Gianduitto Domori, Tourinot Gobino

Amarena ricoperta, Cioccolato Maglio

Amarena ricoperta, Cioccolato Maglio, lonzetta di fino ricoperta di cioccolato





Abbinamento

Vini passiti & cioccolato

Vini passiti & cioccolato

VINI PASSITI

IGT Marche passito rosso “Passum” de Il Conventino di Montecciccardo. Vino ottenuto da uve Lacrima 40%, Aletaiico 40% e Merlot 20%. Affinamento per 24 mesi in barrique esauste di rovere francese. Intenso, morbido e fresco, con richiami di fichi essiccati, datteri, nocciole e zucchero caramellato. Finale di frutta rossa disidratata. Alcol 12%

IGT Marche Rosso “Merago” di Casalfarneto. Vino ottenuto da una vendemmia tardiva di Montepulciano. Un rosso rubino carico con profumi intensi e persistenti di frutti di bosco, amarena, ciliegia e frutti maturi a polpa rossa, note speziate di pepe nero e cacao. In bocca armonico, caldo, di grande struttura e avvolgente morbidezza, con tannini suadenti e dolci, molto persistente, con piacevole retrogusto di frutta rossa matura. Lunga macerazione sulle bucce, affinamento per 12 mesi in botte grandi di rovere italico, per poi riposare con altri 24 mesi in bottiglia. Alcol 13,5%

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Ikon di Casalfarneto. Vino ottenuto da una vendemmia anticipata di uve Verdicchio. Appassimento in cantina per almeno 3 mesi. Spremitura estremamente soffice, ma lunga; il mosto ottenuto verrà fermentato in serbatoi d'acciaio, per poi affinare per 24 mesi su caratelli di diversi legni ed una volta imbottigliato, rimane a riposare in cantina per almeno ulteriori 12 mesi. Colore giallo ambrato di grande consistenza. Al naso intensi sentori di agrumi canditi, frutti esotici, frutta a polpa gialla disidratata ed eleganti aromi terziari. Al palato si confermano le note percepite all'olfatto di frutta esotica, di pesca e albicocca matura integrata con note di spezie con una chiusura mielata di lunga persistenza. Alcol 13%

IGT Marche Rosso Passito di Terre di Serrapetrona. Vino ottenuto da uve Vernaccia Nera, lasciate appassire in cantina per almeno 3 mesi. Dopo la spremitura, il mosto viene lasciato fermentare a contatto con le bucce per almeno 15 giorni. Affinamento per 36 mesi in botte di rovere e 12 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta con un rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta inizialmente con eleganti note di frutta e fiori appassiti insieme a sentori di prugna e amarena sotto spirito. Seguono sentori speziati con un finale di note di tabacco da pipa e cioccolato. Gusto morbido e vellutato, ben equilibrato ed una elevata eleganza e persistenza. Alcol 14%

DOLCI AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATI

Chua 70%, Domori - Procelana 70%, Domori

Ciliegia ricoperta al cioccolato, Maglio

Maximo + 39, Gobino - Crema spalmabile
Riccossa, Slitti - Crema spalmabile al latte di
bufala cacao 20% e 40%, Vannulo - Lingotto
fondente, pasta di nocciole e granella di cacao,
Dolciaria Marche

Drages Black Cherry, Slitti - Chua 70%, Domori
- Cremino e amarene, Gardini



Vini passiti & cioccolato

VINI PASSITI

“Theobroma” di Mancinelli bevanda “spiritosa”.

Un prodotto ottenuto dal blend di grappa di Lacrima di Morro d’Alba e mosto della stessa uva non fermentato. Si ottiene una “bevanda” che si distingue per la sua aromaticità spiccata floreale, la sua dolcezza pulita non stucchevole e la sua alcolicità non troppo elevata. Alcol 21%

DOC Lacrima di Morro d’Alba Passito “Re Sole” di Mancinelli. Vino ottenuto da uva Lacrima di Morro d’Alba. Appassimento per almeno 4 mesi in cantina. Dopo la fermentazione in acciaio il vino viene fatto affinare per 48 mesi in barrique e tonneaux. Colore rosso rubino, profondo ed intenso con riflessi violacei. Al naso piccoli frutti neri, amarena e liquirizia nera. Al gusto la dolcezza concorre con tannino vellutato e freschezza, tendente all’equilibrio. Finale di frutta rossa macerata.

IGT Marche Bianco muffato “Maximo” di Umani Ronchi. Vino ottenuto da uve Sauvignon blanc attaccate da botrytis cinerea nella forma più nobile, grazie alle particolarissime condizioni climatiche determinate dall’alternanza tra elevata umidità e ventilazione asciutta e a temperature piuttosto basse. Questo vino viene prodotto solo in quelle annate dove la botrytis si è formata nel modo giusto. Le uve vengono pressate intere per mezzo di una piccola pressa soffice, il mosto ottenuto, dopo la decantazione statica, viene fatto fermentare, sui propri lieviti, ad una temperatura di 15° per almeno un mese. Il vino affina per almeno un anno in piccoli contenitori di acciaio inox prima di essere imbottigliato. Colore oro brillante intenso e luminoso. Al naso confettura di albicocca, cedro candito, miele di zagara, spezie orientali e di tè. Sorso calibrato, con dolcezza addomesticata dalla sottile vena fresca, corpo avvolgente e persistenza agrumata che rendono la beva appagante. Alcol 13%

DOLCI AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATI

Lonzetta di fico, Dolciaria Marche

Lonzetta di fico, Dolciaria Marche

Toscano Brown 32%, Amedei





Abbinamento

Tè & cioccolato

Tè & cioccolato

TÈ

Champasak

Tè verde originario degli altopiani del Laos; il peculiare processo produttivo valorizza l'intensità aromatica, vegetali, arricchite da sfumate note tostate.

Cha Thai BOPF

Questo apprezzato tè nero thailandese è considerato l'ambasciatore del "tea Tai taste". Ha gusto rotondo con spiccate note di malto e cioccolato.

Grand Bois Cheri BOP

Tè nero proveniente dalle Isole Mauritiis, è noto per il suo caratteristico aroma di vaniglia.

Meleng FOP

Tè nero proveniente dalla Regione dell'Assam, famosa per i suoi tè ricchi e potenti.

Keemun Imperial FOP

Tè nero cinese proveniente dalla provincia dell'Anhui. Ha gusto intenso, morbido e rotondo con ricordi di cacao ed orchidea. Tè sontuoso, nei luoghi di origine è chiamato "Leone di Montagna".

Pu'Er Gong Ting dello Yunnanproveniente dalle montagne dello Xishuangbanna

Questo Tè acquisisce, grazie all'invecchiamento e alla conseguente fermentazione, che ne migliorano le proprietà ed il gusto, un sapore di terra, legnoso, riscaldante, un retrogusto deciso, di sottobosco, ma al contempo morbido e dolce, con un contenuto non esagerato di teina.

DOLCI AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATI

Fave di Guido Gobino

Fave di cacao colombiano tostate e debatterizzate e ricoperte di cioccolato al latte ad alta percentuale di cacao 50%.

Gardini sale dolce e liquerizia e Gobino crema spalmebile al cacao.

Sabadì con lo zucchero di fiori di Palma e il marzapane all'arancio di Pistocchi.

Lonzetta di fico di Bruco e Sabadì mandarino e finocchietto

Amarene al cioccolato e Chuao 70%Domori

Dak Lak Marou 70%





FINE