

COMUNICATO STAMPA

VINI BIO E BOLLICINE:

I CALICI DI OTTOBRE DELL'HOTEL BRUNELLESCHI DI FIRENZE

Protagonisti della rassegna sabati enogastronomici in ottobre
i vini di Fattoria Lavacchio e di Antinori



Nel mese di ottobre la rassegna dei sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi raddoppia: ai sabati vengono aggiunte le anteprime del venerdì. Ogni fine settimana per due sere consecutive verranno proposti nel Ristorante Santa Elisabetta etichette pregiate e menù studiati ad hoc in abbinamento: occasioni per conoscere importanti aziende vinicole italiane e gustare piatti raffinati all'interno dell'antica torre bizantina della Pagliazza. I weekend di 7 e 21 saranno dedicati alle bollicine di Antinori, azienda vinicola in Franciacorta, quelli di 14 e 28 saranno invece dedicati alla Fattoria Lavacchio, azienda biologica sulle colline di Firenze.

I menù sono studiati e proposti dal nuovo Chef stellato dell'albergo: Rocco De Santis.

Il Menù di sabato 7 e 21 ottobre 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con Azienda Agricola Antinori Montenisa è composto da piatti sofisticati a base di pesce e crostacei.

Il menù è disponibile **in anteprima anche venerdì 6 e 20 ottobre**.

Per iniziare con delle bollicine:

Gambero, mandorla e mozzarella e Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera)

Il menù degustazione:

Polpo croccante, scarola maritata e panzanella liquida

Bottoni ricotta e limone, salsa di zucchine e frutti di mare

Branzino cotto su pelle, topinambur, chutney di pomodoro e salsa al prezzemolo

Cannoncino ai formaggi morbidi pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Franciacorta Brut "Blanc de Blancs": 85% Sauvignon – 15% Pinot Bianco*
- *Cuvee Royal Brut: 78% Chardonnay - 12% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco*
- *Franciacorta Brut Rosé: 100% Pinot Nero*

Prezzo del menù: Euro 94,00 a persona, inclusi vini, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda agricola Antinori Montenisa

Montenisa era il nome del monte caro a Bacco, dio del vino. **I Marchesi Antinori hanno creato in Franciacorta un progetto con questo nome**, voluto e animato in modo speciale da Albiera, Allegra e Alessia Antinori, le tre figlie di Piero Antinori, che mettono il loro marchio, le tre A, sulle bottiglie di Montenisa. La straordinaria esperienza di Antinori in Franciacorta incomincia il 18 novembre 1999, in una zona della Franciacorta, tra Erbusco e Calino, nel cuore del territorio nel quale si produce oggi il brut italiano più prestigioso.

La Tenuta è situata a sud del Lago d'Iseo, in uno dei lembi più fortunati della regione viticola dal punto di vista geo-climatico, è composta da 60 ettari di vigneto e da un antico complesso utilizzato per le cantine. L'edificio più importante è il Palazzetto Maggi costruito nel XVI secolo e affrescato dal bresciano Lattanzio Gambara. Della Tenuta fa parte inoltre la chiesetta di Santo Stefano, sulla collina omonima che sovrasta il paese. I vigneti storici della Tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano: le loro uve dal profumo intenso, danno al vino corposità ed equilibrio. I vigneti più recenti invece, sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro detto localmente brolo, per produrre uve per un grande vino. La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale e soprattutto la conduzione agronomica tesa ad avere rese molto basse, fanno dei vigneti della tenuta **Montenisa uno dei fiori all'occhiello delle proprietà della famiglia Antinori**. La raccolta delle uve avviene manualmente, con una selezione puntigliosa.

Menù di sabato 14 e 28 ottobre 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con l'azienda vinicola **Fattoria Lavacchio: vini biologici e piatti profumati e corposi**.

Il menù è disponibile **in anteprima anche venerdì 13 e 27 ottobre**.

Per iniziare con delle bollicine:

Tataki di vitello, chutney di albicocca e panna acida e Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera)

Il menù degustazione:

Uovo poché con crema soffice di patate al profumo di tartufo e Parmigiano

Gnocchi di patate con ragout di coniglio, pomodori secchi e salsa verde

Pollo croccante, cipollotto caramellato e yuzu

Cremino al cioccolato, tè verde e sorbetto arancia e pepi

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Bianco del Mulino Igt 2013: 60% Trebbiano, 40% Traminer Aromatico*
- *Puro Chianti senza solfiti aggiunti Docg 2013: 100% Sangiovese*
- *Cedro Riserva Chianti Rufina Docg 2009: 90% Sangiovese, 10% Merlot*

Prezzo del menù: Euro 84,00 a persona, inclusi vini, acqua minerale, caffè espresso.

Fattoria Lavacchio, Organic Lifestyle

La storia della Fattoria risale al **1700** quando la nobile famiglia fiorentina dei **Peruzzi** la edificò. Nel **1978** passò agli attuali proprietari i fratelli **Lottero**, genovesi da sempre amanti della Toscana. Da allora la Fattoria ha preservato le migliori tradizioni di azienda agricola vocata alla **coltivazione e produzione biologica del vino e dell'olio**, abbinando ai **metodi produttivi artigianali** le **tecniche più moderne**.

La Fattoria, situata sulla sommità del colle di **Montefiesole a 450 metri di altitudine**, a soli **18 Km da Firenze**, è una tipica azienda a **conduzione familiare**, immersa nell'incantevole susseguirsi di dolci colline ricche di oliveti e vigneti, poste tra i comuni di **Sieci e Pontassieve**.

Tra le aziende di una certa dimensione presenti nella zona di produzione del **Chianti Rufina**, la **Fattoria Lavacchio è stata la prima ad aderire ai programmi di produzione biologica**, armonizzando la propria attività con gli equilibri posti dalla natura. Gli **appezzamenti vitati** si trovano ad un'**altitudine compresa fra i 400 ed i 450 mt s.l.m.**, con esposizione sud, sud-est e sono costituiti per la maggior parte da impianti moderni di **densità variabile fra le 3400 e le 6800 viti per ettaro**. I vigneti sono tutti allevati **organicamente** e le forme di allevamento prescelte sono il **guyot ed il cordone speronato**. Circa l'80% dei vigneti è costituito da cloni selezionati di **Sangiovese**. Gli altri vitigni a bacca rossa sono principalmente rappresentati da **Merlot e Cabernet Sauvignon**, con una piccola parte di **Canaiolo e Syrah**. Molto particolare è la selezione di vitigni a bacca bianca; oltre alla **Malvasia** e allo **Chardonnay**, sono presenti varietà decisamente rare per questa zona come il **Sauvignon blanc**, il **Viognier** e il **Gewurztraminer**.

L'Hotel Brunelleschi

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, **a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi**: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturata nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un **museo privato** conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. L'Hotel Brunelleschi fa parte

degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Dal mese di maggio 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef stellato Rocco De Santis.

Il [Ristorante Santa Elisabetta](#) è il ristorante gourmet dell'hotel e si pone come uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel**, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici.

La più informale "[Osteria della Pagliazza](#)" apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle **19.30 alle 22.30**. Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi

Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze

Tel. 055/27370 – Fax 055/219653

e-mail info@hotelbrunelleschi.it – Internet www.hotelbrunelleschi.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 