

COMUNICATO STAMPA

VENETO E TOSCANA NEI CALICI DI MARZO DELL'HOTEL BRUNELLESCHI DI FIRENZE

*Inama e Fèlsina Berardenga in degustazione con piatti sofisticati
tutti i fine settimana del mese al Ristorante Santa Elisabetta*



Continua il dialogo fra le grandi aziende vinicole d'Italia e i piatti ideati dallo Chef Rocco De Santis. I sabati enogastronomici e le anteprime del venerdì sono appuntamenti che l'Hotel Brunelleschi di Firenze dedica alla degustazione di grandi vini e menù studiati in abbinamento. Marzo vedrà come proposte alternate un menù a base di molluschi valorizzati da accostamenti delicati insieme ai bianchi veneti dell'Azienda agricola Inama, e uno a base di tagli di carne inusuali con sapori agrodolci o esotici e i rossi corposi dell'azienda Fèlsina Berardenga: in tutto 4 fine settimana gourmet, organizzati al primo piano della torre bizantina dell'albergo, nell'esclusivo Ristorante Santa Elisabetta. L'Hotel Brunelleschi di Firenze è candidato come Top Luxury Boutique Hotel Worldwide agli Awards of Excellence 2017 di LuxuryTravelAdvisor.com. È possibile votarlo fino al 30 marzo 2018!

Marzo porterà sui 7 tavoli del Ristorante Santa Elisabetta vini firmati Inama e Fèlsina Berardenga, valorizzati dai piatti dello Chef Rocco De Santis.

Sono **binomi tutti da scoprire, quelli fra i piatti e i vini, ma anche i piatti di per sé sono una sinfonia di accostamenti**: prima ancora di incontrare il Sauvignon Blanc gli scampi trovano un dialogo con burrata e panzanella e il polpo con mandorla, chutney di pomodoro e cavolo nero; i ricci di mare nel prepararsi per il Soave classico si accompagnano con cacio e pepe e limone candito.

O ancora il petto d'anatra per supportare al meglio il Chianti classico è aiutato da caprino, chutney di mela e fichi secchi, come pure fegatini e quaglia abbinati in modo inusuale a brodo d'alghe; o il diaframma di manzo che si approccia al Fontalloro con un ketchup di albicocca.

Sabato 3 e 17 marzo 2018, a partire dalle ore 19.30 con **i vini dell'Azienda agricola Inama accompagnati da molluschi e abbinamenti raffinati**, disponibile **in anteprima anche venerdì 2 e 16 marzo**.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnato da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa* (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:

Scampi, burrata e panzanella liquida e croccante

Spaghetti di Gragnano cacio e pepe, ricci di mare e limone candito

Polpo croccante, mandorla, chutney di pomodoro San Marzano, zuppetta di cavolo nero

Tiramisù

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Sauvignon Blanc I.G.T. 2014*, Azienda Agricola Inama: 100% Sauvignon Blanc
- *Soave Classico D.O.C. 2016*, Azienda Agricola Inama: 100% Garganega
- *Vulcaia Fumé I.G.T. 2014*, Azienda Agricola Inama: 100% Sauvignon Blanc

Prezzo del menù: Euro 89,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda Agricola Inama

La famiglia Inama produce vino da oltre quarant'anni, tre generazioni. Il progetto è quello di produrre vini diversi che posseggano come unico fine quello di essere al di fuori degli stili e dai gruppi di tendenza. La proprietà conta su circa **30 ettari sulle colline del Soave Classico**. La **vocazione, unica per le uve bianche**, è data dalla **natura vulcanica del terreno**: un basalto lavico puro, il solo con tali caratteristiche nel nord Italia. La Garganega, principale uva per la produzione del Soave Classico, ha qualcosa come almeno 2000 anni di residenza sul territorio. Come in molte altre aree viticole italiane, negli anni '80 e '90 sono state introdotte alcune parcelle di vitigni francesi, in questo caso Sauvignon e Chardonnay.

Sabato 10 e 24 marzo 2018, a partire dalle ore 19.30, **i vini firmati Fèlsina Berardenga scelti per un menù di carne a base di piatti ricercati**, disponibile **in anteprima anche venerdì 9 e 23 marzo**.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnato da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa* (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:

Petto d'anatra affumicato, caprino, chutney di mela e fichi secchi

Ravioli di fegatini, quaglia, fagioli e brodo di alghe

Diaframma di manzo, pizzaiola, ketchup di albicocca

Ricotta e pera

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Chianti Classico Berardenga D.O.C.G. 2009*, Azienda Agricola Fèlsina Berardenga: 100% Sangiovese
- *Chianti Classico Rancia Riserva D.O.C.G. 2012*, Azienda Agricola Fèlsina Berardenga: 100% Sangiovese
- *Fontalloro I.G.T. 2010*, Azienda Agricola Fèlsina Berardenga: 100% Sangiovese

Prezzo del menù: Euro 99,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda Fèlsina Berardenga

L'azienda vitivinicola Fèlsina si trova in Toscana a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 Ha di cui 95 di vigne. Da un punto di vista geologico, Fèlsina si presenta come "terra di frontiera" tra Chianti Classico e Crete Senesi, in direzione di Montalcino. **I suoi vigneti sono caratterizzati da suoli e microclimi diversi**, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il Sangiovese di Fèlsina, o Sangiovese, parola toscana. Questo contesto agricolo-culturale giustifica la scelta di vinificare il **Sangiovese in purezza**. Frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere, i vitigni di Fèlsina esprimono la particolarità di terroir, paesaggi, profumi di quest'angolo di Toscana.

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 ristrutturate 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.

Il **Ristorante Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.**

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.

Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.

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
info@hotelbrunelleschi.it
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 