

COMUNICATO STAMPA

DEGUSTAZIONI DI CANTINE STORICHE E UN'ANTEPRIMA: I WEEKEND DI NOVEMBRE ALL'HOTEL BRUNELLESCHI

Dai bianchi altoatesini di Tiefenbrunner ai rossi toscani di Torre a Cenaia con una etichetta servita in esclusiva: sabati enogastronomici di novembre al Ristorante Santa Elisabetta



Nel mese di novembre la rassegna dei sabati enogastronomici supera se stessa: non solo degustazione di vini di due importanti aziende vinicole italiane in abbinamento a menù pensati ad hoc dallo Chef Rocco De Santis, ma anche la presenza della proprietà di Torre a Cenaia ad entrambe le cene che la vedranno protagonista il 10 e 24 novembre e l'anteprima in esclusiva durante la serata del 10 di Octo, un Rosso Toscana IGP la cui etichetta è stata ispirata da un ritrovamento secolare. Con Torre a Cenaia è proposto un raffinato menù di carne. L'abbinamento al menù di pesce del 3 e 17 novembre sarà affidato invece ai bianchi Tiefenbrunner. Le due cantine sono accomunate da un passato secolare: si tratta di un'antica proprietà della casata fiorentina dei Pitti e di una delle tenute più antiche di tutto l'Alto Adige.

Sabato 3 e 17 novembre 2018, a partire dalle ore 19.30, **etichette firmate dalla antica Azienda Agricola Tiefenbrunner** in anteprima anche i venerdì precedenti. La freschezza e la complessità dei vini altoatesini si rispecchia nelle caratteristiche del menù di mare abbinato.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs Marchese Antinori – Tenuta Montenisa*

85% Chardonnay 15% Pinot Bianco

Il menù degustazione:

Ricciola, acqua di sedano, Bernese, gel di limone

Bottoni ricotta e limone, vongole e ricci di mare

Polpo croccante, stracciatella di burrata con zuppetta di olive

Il Cremino al cioccolato: tè Matcha, sorbetto di arancia e pepi

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Merus D.O.C. 2017*, Azienda Agricola Tiefenbrunner: 100% Pinot Grigio. Il termine latino *merus* significa 'puro, senza aggiunta', una proprietà che rivendicano anche i vini della linea Classic ME-

RUS, nei quali trionfano il carattere del vitigno ed una naturale eleganza. Le uve, che provengono da vigneti della Bassa Atesina, vengono vinificate in cisterne di cemento ed acciaio. I vini così ottenuti vengono imbottigliati giovani, freschi e genuini.

- *Turmhof D.O.C. 2016*, Azienda Agricola Tiefenbrunner: 100% Pinot Grigio. La Selection TURMHOF prende il nome dalla sede dell'azienda vitivinicola. Questi vini si distinguono per la particolare purezza dei vitigni. Le uve, infatti, provengono da pendii che raggiungono i 900 m di altitudine. Restano sulle fecce per alcuni mesi e affinano e maturano in botti di legno, sempre nel rispetto della complessità sensoriale di ogni vitigno.
- *Feld Marschall D.O.C. 2016*, Azienda Agricola Tiefenbrunner: 100% Muller Thurgau. Il vigneto si estende a 1.000 metri di quota sull'altipiano di Favogna, su un declivio quasi pianeggiante rivolto a sud. Il massiccio della Parete Rossa lo protegge bene dai venti da nord. L'alto tenore salino del terreno favorisce la formazione di aromi fruttati ed erbosi molto particolari che fanno di questo vino un Müller-Thurgau davvero inconfondibile.

•

Prezzo del menù: Euro 97,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

Azienda Agricola Tiefenbrunner

L'azienda è alla **quinta generazione** ad occuparsi della Tenuta Tiefenbrunner Castel Turmhof. Il podere "Linticlar" fu menzionato per la prima volta nei registri ufficiali risalenti al 1225 d.C. **Nel 1848, il Turmhof fu inserito nel registro commerciale come azienda vitivinicola** e ciò la rende **una delle tenute più antiche di tutto l'Alto Adige**. I vigneti sono situati sul versante ovest della Bassa Atesina accarezzati da un particolare microclima e da un'esposizione ottimale.: circa 25 ettari di terreno a Niclara, Cortaccia e Magrè, tra i 250 e i 1000 metri di altitudine. Inoltre, ricevono uve provenienti dai 45 ettari di terra di altri produttori, che collaborano fedelmente con loro da molti anni. Si organizzano degustazioni, visite alle cantine, dispongono di un punto ristoro e di un punto vendita.

Sabato 10 e 24 novembre 2018, a partire dalle ore 19.30 **Torre a Cenaia non solo proporrà le sue etichette**, in anteprima anche i venerdì precedenti, **ma sarà presente alla cena anche la proprietà**: un'occasione per degustare vini rinomati e approfondire la storia della cantina conversando con le persone che ne portano avanti l'attività con passione.

Torre a Cenaia dedica ai suoi ospiti anche un'altra attenzione: durante la serata del 10 novembre i vini in degustazione saranno 4, comprendendo anche Octo, in anteprima.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Rosé Franciacorta DOCG Brut – Conte Robert Pitti Ferrandi* (100% Pinot Nero)

Il menù degustazione:

Quaglia, tobinambur, sesamo nero, albicocca

Ravioli con farcia di Carbonara, fassona e spuma al Parmigiano

Pavé di manzo, sedano rapa, porcini

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

La sera del 24 novembre saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Torre del Vajo, Rosso Toscana I.G.P. 2015*, Torre a Cenaia – Antica Tenuta Pitti: 60% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Nasce dal progetto di un grande maestro del vino italiano, vino rosso superiore frutto dell'uvaggio di tre vitigni nobili che a Torre a Cenaia esprimono al meglio le proprie caratteristiche, esaltate da un affinamento in rovere di Allier. Colore rosso rubino molto intenso con decisi riflessi violacei. Profumo complesso e persistente, con sentori balsamici e frutti di bosco. Sapore elegante e avvolgente, di elevata struttura tannica, morbido e vellutato.
- *Per non dormire, Rosso Toscana I.G.P. 2013*, Torre a Cenaia – Antica Tenuta Pitti: 60% Syrah, 40% Merlot. Prestigioso rosso nato da un uvaggio scelto affinato in rovere Allier, omaggio all'audacia e al sogno, memento a cogliere l'attimo sempre: "Per Non Dormire" è il motto dei Marchesi Bartolini Salimbeni, antichi proprietari della Tenuta Torre a Cenaia prima dei Pitti. La leggenda narra che la nobile famiglia toscana riuscì a costruire la propria fortuna grazie al vino miscelato a oppio, facendo assopire in un banchetto i rivali in affari. Colore rosso rubino intenso e profumo ammaliante, struttura consistente e palato complesso; sapore vellutato, setoso, avvolgente.

- *Dolce Peccato, Bianco Toscana I.G.P.*, Torre a Cenaia – Antica Tenuta Pitti: 80% Trebbiano, 20% Sauvignon Blanc. Da uve appassite sui graticci per circa due mesi, nasce un vino unico. La pigiatura a dicembre e la fermentazione in barrique di rovere di Allier lo rendono un ottimo vino da meditazione, estremamente versatile. Colore ambrato, profumo complesso ricco di note di miele e di mandorle, con evidenti sentori di uva passa. Sapore avvolgente, morbido, vellutato, dotato di una notevole persistenza

La sera di 10 novembre sarà in degustazione anche un'anteprima:

- *Octo, Rosso Toscana I.G.P.*, Torre a Cenaia – Antica Tenuta Pitti: Cabernet Sauvignon e Syrah. **Octo, il vino in anteprima al Brunelleschi il 10 novembre, è dedicato a una straordinaria scoperta nei sotterranei della casa turrata:** su un'antica vasca in pietra nei pressi di una fonte è **incisa una croce ottagonale, oggi raffigurata sull'etichetta di Octo**. Torre a Cenaia è stata quindi verosimilmente una Precettoria dei Cavalieri Templari. Curato da una grande firma del vino italiano, è un vino rosso superiore frutto dell'uvaggio di due vitigni internazionali che a Torre a Cenaia esprimono al meglio le proprie caratteristiche, esaltate da un affinamento in rovere di Allier. Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumo complesso e persistente, con sentori balsamici e fruttati, in particolare di prugna. Sapore elegante e avvolgente, di raffinata struttura tannica, morbido e vellutato.

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

Torre a Cenaia – Antica Tenuta Pitti

Distesa **ai piedi delle colline pisane** e dominata dalla millenaria Casa Turrata, la Tenuta Torre a Cenaia è da secoli (**la prima notizia risale ad un documento del X secolo**) il punto di riferimento della produzione vitivinicola di questo fertile territorio, che costituisce uno degli ambienti pedoclimatici più vocati della Toscana occidentale. **Antica proprietà della casata fiorentina dei Pitti**, ne raccoglie l'eredità tramandandone ai posteri la fierezza e la nobile storia, incarnate oggi in vini dal carattere unico, profondamente toscano. Dalla dedizione alla viticoltura del Conte Robert Pitti Ferrandi (nato nel 1923), nascono i vini pregiati che ancora identificano la cantina, oggi coordinata dalla celebre enologa Graziana Grassini.

Nel 2003 subentrarono alla guida le famiglie bresciane Terzi e Coppini che iniziarono da subito a ristrutturare gli edifici del borgo, convertendo Torre a Cenaia a una moderna economia mirata soprattutto all'accoglienza e all'ospitalità, sul perno della sua più antica vocazione agricola e vitivinicola.

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 