

COMUNICATO STAMPA

GRANDE PERSONALITÀ PER I CALICI DI FEBBRAIO **DELL'HOTEL BRUNELLESCHI DI FIRENZE**

**I sabati enogastronomici di febbraio portano Castello della Sala e Tormaresca
sui tavoli del Ristorante Santa Elisabetta**



Triglia in crosta di pane allo zafferano

Come ogni mese l'Hotel Brunelleschi di Firenze propone ai suoi ospiti, con la rassegna dei sabati enogastronomici, le migliori aziende vinicole d'Italia abbinate a menù studiati dallo Chef Rocco De Santis e dal maître Domenico Napolitano. In febbraio due fine settimana sono dedicati ai vini di Castello della Sala, altri due a Tormaresca: un viaggio fra Umbria e Salento che ha come fil rouge l'eccellenza. Le cene con degustazione saranno servite al primo piano della torre bizantina della Pagliazza, nell'intimo ed elegante Ristorante Santa Elisabetta che anche quest'anno è segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore.

Sabato 2 e 16 febbraio 2019, a partire dalle ore 19.30, **Castello della Sala**, in anteprima anche i venerdì precedenti. È a base di sapori di mare il menu degustazione che accompagna questi bianchi umbri non scontati.

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:

Cappesante alla griglia, 'nduja e fagioli

Ravioli ricotta e carciofi, polpo ed estratto di caciucco

Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli

Cremino al cioccolato e tè matcha con sorbetto di arancia ai pepi

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Conte della Vipera IGT 2016 Sauvignon, Semillon
- Bramito del Cervo IGT 2017 Chardonnay, Grechetto

- Muffato della Sala IGT 2011 Sauvignon, Semillon, Traminer, Grechetto, Riesling
- Prezzo del menù: Euro 119,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.**

Castello della Sala

Il Castello della Sala, fortezza del 1350 situata su un promontorio tufaceo dell'Appennino umbro a circa 18 chilometri da Orvieto, è anche una tenuta agricola innovativa del gruppo Marchesi Antinori. **140 ettari sono piantati a vigna a 200 - 450 metri sul livello del mare**, su un suolo argilloso e ricco di fossili di origine sedimentaria e vulcanica. L'affinamento si svolge in **barrique di rovere francese nelle cantine medievali del Castello** mentre nelle vigne la sperimentazione è continua. Nel 1985 viene creata una cantina di vinificazione all'avanguardia e nel 2005 è costruita una nuova cantina. Si coltivano **varietà di uve** autoctone piantate in origine: **Procanico** (clone di Trebbiano umbro coltivato intorno ad Orvieto da tempo immemorabile) e **Grechetto**. Sono coltivati anche vari cloni di Chardonnay, il Sauvignon Blanc, il Pinot Nero e due piccoli appezzamenti di Semillon e Traminer.

Sabato 9 e 23 febbraio 2019, a partire dalle ore 19.30: **menu degustazione robusto e di terra accompagnato dai vini salentini di carattere Tormaresca**. In anteprima anche i venerdì precedenti.

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:

Tartare di manzo, burrata e lamponi

Ravioli di ricotta e limone, lessso di manzo e cavolo nero

Guancia di vitello all'Aglianico, soffice di patate e ristretto al timo

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- Pietrabilanca DOC 2016: Chardonnay, Fiano
- Trentangeli DOC 2014: Aglianico, Cabernet Sauvignon, Syrah
- Masseria Maime IGT 2007: Negramaro

Prezzo del menù: Euro 109,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

Azienda Agricola Tormaresca

Tormaresca è l'Azienda vinicola fondata da Antinori nel Salento, allo scopo di produrre vini da vitigni unici, autoctoni di questa zona. L'azienda Tormaresca è costituita da 2 tenute situate nelle aree più vocate della produzione vitivinicola della Puglia: **Tenuta Bocca di Lupo nella DOC di Castel del Monte**, immersa nella selvaggia Murgia Barese e **Masseria Maime nella zona del Salento**, il cuore pulsante della Puglia. **La Tenuta Bocca di Lupo** di Minervino è situata ad un'altezza di 250 metri dal livello del mare; Chardonnay, Aglianico, Cabernet Sauvignon sono le principali varietà di uve piantate. **Masseria Maime** sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento; l'azienda si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui circa 250 vitati, 85 ad uliveto ed i restanti a seminativi e bosco che si sviluppa per circa 800-900 metri lineari lungo la costa creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. **Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.**

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 2019 con il simbolo del Piatto Michelin e con 3 forchette; nella Guida del Gambero Rosso 2019 con il punteggio di 2 forchette 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 