

N. 131

2023

# i Grandi Vini

ENGLISH  
TEXT

## SCRIANI

Il nuovo sorso è... Infinito

*The new drop is... Infinito*

ICRANIDIVINI.COM ENGLISH TEXT

Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale - 70% C/VI/101289

GLI CHEF AMBASCIATORI DEL VINO / CHEFS AS WINE AMBASSADORS

*Viaggio nelle carte dei vini dei ristoranti top/ A journey through the wine list of top restaurants*

TOSCANA

## L'IMPRONTA TOSCANA IN STILE BRUNELLESCHI

*L'esaltazione dell'esperienza sensoriale, tra sapori del territorio e vini locali, in omaggio alla tradizione*

DI SARA CINTELLI

"L'abbinamento del vino ai piatti è una parte fondamentale dell'esperienza culinaria al Ristorante Santa Elisabetta" spiega **Rocco De Santis**, executive chef del **Ristorante del Brunelleschi Hotel di Firenze**. "Il nostro intento è quello di dare risalto alle eccellenze del territorio, ma sempre in funzione della loro esaltazione attraverso l'abbinamento con il giusto vino. Nei nostri piatti abbiamo cercato di evidenziare in maniera importante questo aspetto per regalare

ai clienti un'esperienza sensoriale unica e autentica" prosegue. Lasciare un ricordo indelebile negli ospiti, con la certezza di avergli fatto scoprire e vivere ogni sfumatura del territorio toscano, la mission. L'abbinamento vino-cibo porta ad una vera e propria esplosione di sapori per il palato, ed è proprio per questo che il pairing deve essere studiato con estrema cura: l'esaltazione del gusto e dei prodotti del territorio toscano, puntando sulle eccellenze

delle grandi denominazioni, ma anche proponendo cantine di nicchia dalle piccole produzioni di vini straordinari.

**THE TUSCAN IMPRINT IN BRUNELLESCHI STYLE**

*The exaltation of the sensory experience, between local flavors and local wines, in tribute to tradition*

*"The combination of wine with dishes is a fundamental*

*part of the culinary experience at the*

*Santa Elisabetta Restaurant" explains*

*Rocco De Santis, executive chef of the*

*Brunelleschi Hotel Restaurant in Flor-*

*ence. "Our intent is to emphasize the*

*excellence of the territory, but always as*

*a function of their evaluation through*

*the matching with the right wine. In*

*our dishes we have tried to highlight*

*this aspect in an important way to*

*give customers a unique and authentic*

*sensory experience" he continues. The*

*mission is to leave an indelible memory*

*in the guests, with the certainty of*

*having made them discover and live*

*every nuance of the Tuscan territory.*

*The combination wine-food leads to a*

*real explosion of flavors for the palate,*

*and it is for this reason that pairing*

*must be studied with extreme care: the*

*exaltation of taste and products of the*

*Tuscan territory, focusing on the excel-*

*lence of the great denominations, but*

*also by offering niche winery with small*

*productions of extraordinary wines.*

*Thanks to the care in the selection*

*of wines and the matching of dishes,*

*Santa Elisabetta is a reference point*

*to discover Tuscan food and wine.*



Rocco De Santis

Grazie alla cura  
nella selezione  
dei vini e  
nell'abbinamento  
ai piatti, il  
Santa Elisabetta  
rappresenta un  
punto di riferimento  
per scoprire  
l'enogastronomia  
toscana