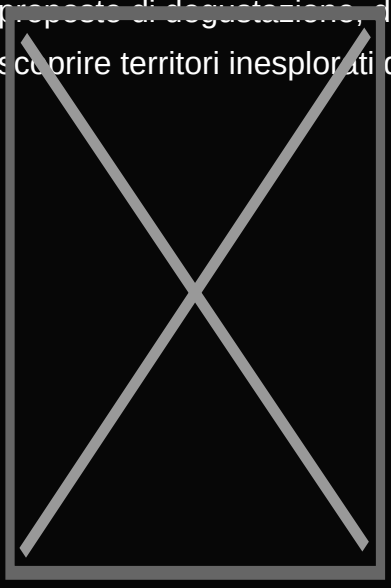
Enoteca Bruni nell’olimpo dei migliori ristoranti d’Italia

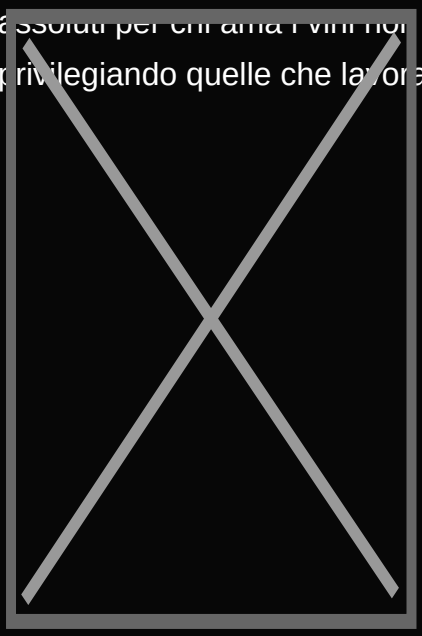
dehors2-7d2ffaee

Enoteca Bruni, winerestaurant con la più ampia cantina d’Europa dedicata ai vini dei vignerons, è tra migliori ristoranti d’Italia secondo la Guida del Gambero Rosso 2021: per il quarto anno consecutivo i fratelli Stefano e Alberto Bruni conquistano il massimo riconoscimento in ambito enologico, le Tre Bottiglie, conferito a una short list di 10 nomi in tutto il Paese. Si tratta delle uniche Tre Bottiglie assegnate a Firenze quest’anno, un traguardo raggiunto grazie a una scelta radicale e originale in città e in Italia: quella di selezionare solo piccoli e fidati produttori, determinati nel perseguire una vinificazione naturale. Sono oltre 2.500 le etichette presenti oggi nella carta, in costante aggiornamento, da degustare in abbinamento a menu degustazione “al buio”, creati sul momento in base all’estro dello chef Daniele Nuti e alla disponibilità delle materie prime di stagione. Tre le proposte di degustazione, da quattro, cinque e sette portate, abbinate ad altrettanti calici diversi, per scoprire territori inesplorati del gusto.



Molte delle etichette presenti in carta, infatti, sono difficilmente reperibili altrove, caratteristica che fa dell’Enoteca Bruni la mecca degli amanti del vino e delle storie di vino.

Solo qui, ad esempio, è possibile degustare tutta la produzione di Gabrio e Giotto Bini, comprese le Riserve, e lo spumante realizzato con metodo ancestrale di cui si imbottigliano a Pantelleria solo 300 esemplari l'anno. O i vini di Ton Rimbau, che pratica la permacultura, metodo studiato personalmente dal vigneron catalano usando i ragni come sentinelle per intercettare ogni possibile minaccia naturale, dalla vigna alla cantina. O ancora le piccolissime produzioni di Pierre Overnoy nella regione montuosa del Jura, Stephane Bernaudeau, salvatore di un vigneto centenario in Francia, Massa Vecchia sulle Colline metallifere della Toscana, Le Coste dai terreni vulcanici che costeggiano il lago di Bolsena, ma anche lo champagne bio di Emilien Feneuil, i vini zero-zero (né solforosa, né chiarifica, né filtrazioni) di Yann Duriuex, quelli inimitabili di Sasa Radikon in Oslavia e di Marcelle Lapierre nel Beaujolais, miti assoluti per chi ama i vini non convenzionali. Senza dimenticare le aziende storiche toscane, privilegiando quelle che lavorano con metodi naturali come Fonterenza e Podere Casaccia.



Perle rare che in questo periodo di restrizioni dovute alla pandemia possono essere gustate anche a casa: sul sito del ristorante www.enotecabruni.it, infatti, è disponibile uno shop dedicato ai wine lovers. I più curiosi possono inoltre sperimentare l'opzione della Mystery Box, cassetta delle meraviglie da ordinare online per ricevere a casa sei bottiglie a sorpresa. Il meccanismo è semplice quanto intrigante: si sceglie la fascia di prezzo del pacco che si desidera ricevere (4 soglie a prezzo promozionale da 80 a 240 euro, per un valore massimo di 300 euro); si calcolano in automatico le spese di spedizione (gratuite su tutto il territorio del Comune di Firenze, inserendo il coupon FIRENZE); si decide il metodo di pagamento (principali carte di credito, Stripe, Paypal); si inseriscono i propri dati; dopodiché non resta che attendere da 24 ore a pochi giorni per ricevere la Mystery Box a domicilio. Enoteca Bruni spedisce in tutta Italia e all'estero. E' possibile anche ritirare i pacchi direttamente al ristorante, in Borgo Ognissanti 25r. Inoltre per Natale sarà possibile ricevere a casa i vini ideali da abbinare ai piatti: basterà inviare via mail il proprio menu e il

numero dei commensali. Per festeggiare nel modo giusto, nel rispetto della tradizione e delle restrizioni.