Col Vetoraz, tre pairing estivi con il Superiore di Cartizze

20240722160853colvetoraz-fd49ea79

Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce, **Tartelletta di patate** con patè di melanzane e **Cuscino al nero di seppia** con humus: sono questi **i tre appetizer estivi** pensati dal Ristorante Da Gigetto di Miane (Treviso) per **Col Vetoraz**.

Il Superiore di Cartizze, che quest'anno ha ottenuto già diversi riconoscimenti come i 90 punti di **James Suckling**, i 93 al **Falstaff Prosecco Trophy** e la Medaglia d'Oro al **Concorso Nazionale Vini di Pramaggiore**, si abbina a piatti tipici della tradizione locale, come la sopressa, ma anche alla cucina più moderna e raffinata. In questo caso lo chef ha pensato in parte alla tradizione ma soprattutto all'eleganza di una Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce; al balsamico della Tartelletta di patate con paté di melanzane; e alla tenue speziatura del Cuscinetto di pane al nero di seppia con humus.

I **profumi intensi di fiori e frutta a polpa gialla** del Superiore di Cartizze si armonizzano con quelli della cipolla dolce e controbilanciano il gusto della melanzana. Il palato vellutato e rotondo contrasta la cipolla in agrodolce, l'amarotico delle melanzane e il retrogusto amaricante del nero di seppia.