Il Franciacorta della cantina Corteaura in tour a Napoli

il-mare-ed-il-francoacorta-2d294b04

La nuova cantina di **Franciacorta Corteaura ha scelto Grangusto come tappa a Napoli per far conoscere la migliore selezione di Franciacorta**. Grangusto, enoteca d'eccellenza, food store e ristorante, da sempre attento alla qualità e alla innovazione gastronomica, ha ideato per l'occasione un menù a base di pesce per creare l'abbinamento perfetto. Così i**l 26 maggio alle 20.30, con il tema "Il mare e il Francoacorta", al Ristorante di Grangusto sarà servita la cena pensata ad hoc da Gianni Vanacore**, chef executive di Grangusto, formatosi nelle migliori cucine stellate nazionali. Si inizia con un antipasto in tre assaggi: seppia saltata al riso venere ed arancio, salmone fresco marinato con aneto e cestino di pasta fillo con mousse di baccalà in abbinamento al Franciacorta Brut di Corteaura (100% Chardonnay). Il primo piatto è tipico napoletano: pasta mista con fagioli cannellini e cozze in abbinamento al Franciacorta Satèn (Chardonnay in purezza); il secondo piatto è una grigliata mista di pesce con le zucchine alla scapece in abbinamento al Franciacorta Rosé (60% Pinot Nero e 40% Chardonnay). Si conclude con il dessert al caffè. Corteaura è la nuova cantina di Franciacorta che nasce nel 2009 per volontà di Federico Fossati. Si trova alle pendici del comune di Adro in provincia di Brescia. Federico Fossati crede nella qualità come
punto imprescindibile per realizzare un prodotto che duri nel tempo e che sia piacevole da degustare. Per questo ha deciso di allungare i tempi di affinamenti dei Franciacorta sui lieviti (almeno 26 mesi), per meglio garantire l'evoluzione, la finezza olfattiva e la longevità nel tempo delle cuvée.

corteaura_0013