

Dinner Academy Wine Menu

Tuesday 13th May 2008

Wines have been accurately selected by Gianluca Cugnetto

Prosecco Valdobbiadene Spumante (Col De' Salici) -Veneto-

Vino spumante prodotto da uve native Prosecco, coltivate nei vigneti in colline ed aree D.O.C. Il vino e' aromatico, elegante e fruttato con un intensa schiuma, un perlagio alquanto persistente.

Spumante wine produced from selected native Prosecco grapes grown in hillside vineyards in D.O.C. areas. The wine is aromatic, fruity and elegant with an intense mousse fine and persistent perlage.

Cervaro Della Sala, (Antinori) -Toscana- Abbinato Con Stuzzichino Di Seppie

Accompagnato da Cervaro Della Sala, Antinori: un eccezionale aroma di agrumi con ananas e pere; facile sfiorare il profumo della vaniglia rilasciata dalla quercia; un delicato e abbastanza complesso Chardonnay 85% , 15% Grechetto, molto equilibrato sposa gradevolmente la seppia risaltandone i sapori.

A hugely complex bouquet with fruity aromas of citrus, pineapple and pears blending with a hint of vanilla from the oak used for ageing; Excellent and unspoilt varietal Chardonnay character, well structured palate with lingering flavors, marrying a gorgeous cuttlefish which stands out the full taste of it.

Lugana (Ca Dei Frati) -Lombardia- Abbinato con Carpaccio Di Tonno, Bagnacauda E Botarga

L'intenso bouquet e' prevalentemente caratterizzato da ananas, banana, fiori di acacia e miele. Una freschezza di agrumi e fiori bilancia e rende il palato cremoso. Sapori forti come botarga e bagnacauda necessitano di un accompagnamento equilibrato, ossia il trebbiano di Lugana.

The intense bouquet is characterized by pineapple, banana, acacia flower and honey. A good floral and citrus freshness balances the full and creamy palate. Strong flavours like botarga and bagnacauda needs a balanced accompaniment like trebbiano di Lugana.

**Krafuss Pinot Nero (Alois Lageder) -Alto Adige- Abbinato Con
Coulingiones Ai Carciofi, Menta, Botarga E Pecorino**

L'alto Adige e' un posto perfetto per crescere il Pino Nero. Morbido e tecnicamente flessibile, sia al naso che sul palato e' ricco di bacche mature. Le sue caratteristiche tanniniche e organolettiche prolungano il sapore. Il contrasto tra questo vino e gli ingredienti di questo corso si intersecano propriamente.

The Alto Adige proves to be a perfect place to grow Pinot Noir. Soft, silky and supple with rich, ripe red berry fruits on the nose and palate. Long finish with integrated tannin and acidity. Such a powerful tastes of mint, pecorino and botarga match perfectly this velvety and extremely smooth Pinot Noir.

Casalferro (Barone Di Ricasoli) -Toscana-

Giovane aroma al naso con bacche nere affumicate con tracce di quercia stagionata. Vellutato e piacevole al palato con frutta matura che esalta l'acidita' del sangiovese

Youthful aroma on the nose with smoky blackcurrant and hints of toasty oak. Velvety, pleasing palate with heaps of ripe fruit underpinned by the Sangiovese acidity.

**Vin Santo, Tegrino D'Anchiano, (Cantine Leonardo) -Toscana-
Abbinato con Caffè Latte, Cioccolata E Mou**

Colore ambra scuro, con profumi di frutta secca, fichi, mandorle e miele. Ricco e vellutato in bocca, alquanto dolce ma ben bilanciato con una buona acidita' che fa in modo che il vino non diventi nauseante., alquanto piacevole l'abbinazione con questo magnifico dolce.

Deep amber in colour, with perfumes of dried fruit on the nose, together with figs, almonds and honey. Rich and velvety in the mouth, although sweet, it is well balanced with good acidity which prevents it from being cloying, quite pleasant the combination with this marvellous dessert.