

MISE EN PLACE CON MONTEFALCO ROSSO



Per evadere dalla quotidianità di questi giorni e per portare un po' di professionalità anche a casa. Ho deciso di fare una mise en place più elegante del solito.

Questa mise en place è stata fatta per un menu a base di carne che comprende un primo di ravioli e un secondo.

Al tutto ho deciso di abbinare il Montefalco Rosso riserva DOC del 2008 della cantina Signae. Questo vino è prodotto dall'unione dei vitigni Sangiovese, Merlot, Cabernet e Sagrantino; deve essere servito a 16°/ 18° C e ha una gradazione alcolica di 14,5%. Ha un colore rosso rubino e facendo l'analisi olfattiva si riesce a trovare un'aroma di frutti come la mora, i frutti di bosco, le ciliegie e le amarene. Assaggiandolo si nota invece una decisa tostatura, un ricordo di tabacco e di vaniglia. Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.