



VicenzaToday

giovedì, 05 luglio 26° [Domani >](#)

- Eventi**
- Concerti
- Cinema
- Mostre
- Teatri
- Discoteche
- Fiere

Villa Bassi, gli champagne Guyot incontrano la cucina di Dal Santo

Presso **Villa Bassi** Via Chiesa, Zugliano

Dal 06/07/2012
Al 06/07/2012

Errore imprevisto di rete.

0



Mi piace 3mil



Nella splendida cornice di Villa Bassi, a Grumolo Pedemonte (Vicenza), i cinque petali della margherita simbolo degli Champagne "Marguerite Guyot" saranno protagonisti di un'eccezionale serata di alta gastronomia: lo chef Francesco del Santo ha infatti elaborato un menu che le cinque cuvées Marguerite Guyot accompagneranno in un'eccezionale degustazione di nobili bollicine.

La Tartare di Finferli con Scampi all'Olio di Sesamo e il Carpaccio di Tonno in salsa Yogurt saranno abbinati alla Cuvée "Desir", Blanc de Noirs realizzato con Pinot Meunier in purezza, dagli aromi fruttati di grande finezza.

La Variazione di Caprini di Montegalda con Composta di Pomodori Verdi e le Trotelle dell'Astico con Patate delle Bregonze sono state scelte per il Blanc de Blancs "Séduction", grande espressione delle più soavi sensazioni che solo un grande Chardonnay può regalare.

Il Risotto ai Porcini e Fiori di Zucchina sarà invece servito insieme all'altro Blanc de Noirs della Maison, ottenuto da Pinot Nero, sempre in purezza: "Passion" che esprime calore, raffinatezza, nobiltà.

Infine, il Tortino dell'Imperatore (preparato nella versione rivisitata da re Francesco I) sarà degustato assieme al Brut Rosé, il petalo rosa della margherita, che porta il nome di "Fleur de Flo", ottenuto dall'assemblaggio in parti eguali dei tre vitigni, con un aggiunta di prezioso Coteaux Champenois.

La serata si concluderà con la degustazione della grande Cuvée "Extase" Blanc de Blancs Grand Cru, millesimato 2002 (la migliore annata del decennio, in particolare per lo Chardonnay): Champagne da meditazione, di eccezionale espressività aromatica e persistenza.

Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, vero cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trionno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.

Per informazioni e prenotazioni, tel. 0445374451, info@villabassi.it

www.champagnemargueriteguyot.com

Condividi