

L'AQUILA: A PUNTO G DEGUSTAZIONI D'AUTORE, SI PARTE CON L'AMARONE

10 Novembre 2015



L'AQUILA - È l'avvio dei grandi sapori quello previsto venerdì 13 novembre al Punto G di Coppito (L'Aquila), dei fratelli Daniele e Davide Stratta.

La prima delle serate dedicate alle degustazioni d'autore è affidata, infatti, a uno dei maggiori vini italiani - riconosciuto come emblema di cultura enologica internazionale - e, in particolare, a una delle aziende che ne porta alto il nome in tutto il mondo. Il vino è l'Amarone della Valpolicella, prodotto in Veneto; l'azienda è Tommasi, una delle dodici etichette dell'Associazione delle famiglie dell'Amarone d'arte.

I proprietari dell'azienda Tommasi accompagneranno gli ospiti del Punto G in un percorso degustativo dalle commistioni temerarie, quelle che da sempre contraddistinguono le scelte enologiche e gastronomiche dei fratelli Stratta.

"Abbiamo voluto proporre un'unione sfidante che divaga e coglie eccellenze non solo d'Abruzzo, ma anche d'Italia. Per tentare simmetrie e sperimentare nuovi modi di degustare, arricchendo e provocando nuove emozioni culinarie" così Davide e Daniele per spiegare il senso della loro iniziativa.

"La cena d'Autunno" prevede un antipasto a base di carpaccio di fassona piemontese, focaccia Punto G, olio evo Marina Palusci (abbinato con il Pinot nero brut), pappardelle con porcini e guanciale di maiale iberico (abbinato con il "Ripasso" Valpolicella Classico Superiore DOC 2013), stracotto di scottona all'amarone, verdure cotte (abbinato con l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2011) e per chiudere il gelato d'autore Eugenio Merlini (abbinato con il moscato "Capinera Gialla" IGT 2014).

La cena degustazione sarà accompagnata da musica jazz dal vivo.

Info e prenotazioni 0862.420056 - 339.4968455.