



► Scegli Tu!

► [Pasqua Venezia](#)

► [Soggiorno Venezia](#)

► [Venezia visita](#)

► [Venezia S](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

Giovedì, 24 marzo 2016 - Ore 16:14

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
VinieSapori.net

G+1 1

EXELI4
FLOORING SIMPLIFIED



Sei stufo di riparare di nuovo il pavimento di resina? Noi abbiamo la soluzione!

Scopri di più



24 Febbraio 2016 - 19:01

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 274 volte

I vini Collalto alla kermesse veneziana "Gusto in Scena"

Una due giorni, 28 e 29 febbraio, all'insegna dell'alta qualità, delle idee e dei valori storico-culturali che fanno la differenza.



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



Susegana, febbraio 2016 - Un inizio d'anno decisamente ricco per la **Cantina Conte Collato** che, dopo l'inaugurazione del Collalto Store e l'avvio dei corsi per insegnare i mestieri del vino, si appresta a prendere parte a **Gusto in Scena**, la manifestazione enogastronomica giunta all'VIII edizione, che si svolge a Venezia all'interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, accreditata dalle più prestigiose organizzazioni di settore, a livello nazionale e regionale, come AIS, FISAR, ASPI, ONAV fino a SLOW FOOD, e che vede la partecipazione di 50 cantine italiane ed estere, selezionate per la loro qualità e per ragioni storico-culturali.

Tre le eccellenze presentate dalla secolare cantina di Susegana in occasione della manifestazione, all'interno della **sezione I Magnifici Vini** al primo piano del Salone San Giovanni: Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut 2014, Manzoni Moscato Spumante VSAQ Rosé Extra Dry 2014 e Wildbacher Colli Trevigiani IGP 2012.

Il **Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut 2014**, vincitore di diversi riconoscimenti internazionali tra cui il Decanter Wine Awards, rappresenta la versione più 'pura', ancorata al territorio d'origine e alle sue peculiarità espressive, e la più naturale interpretazione delle caratteristiche dello specifico vitigno Glera. Si caratterizza per un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, a dimostrazione della sua grande freschezza e gioventù. Il perlage risulta persistente, elegantemente minuto e regolare ed esplose in una spuma fitta e nervosa, ammaliante. Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza si sostanziano in riconoscimenti di mela Golden appena matura e di pera Williams, adagiati su un fondo floreale estremamente delicato e gradevole. Al gusto la sua acidità domina senza prevaricare sulle altre sensazioni gustative. L'impatto zuccherino ben si fonde con la nota acida e si tramuta in una persistenza ed una complessità assolutamente degne di nota. Il ritorno retronasale riporta appieno le sensazioni gustative provate all'assaggio.

Il **Manzoni Moscato Rosé** ammalia prima di tutto per il suo colore, un rimando alla rosa peonia assolutamente inimitabile. Alla vista, si presenta con una spuma fitta ed evanescente e delle bollicine nervose e sottili, sinonimo di notevole freschezza. Al naso i rimandi alle note delicate della rosa e dei fiori il tiglio è assai percepibile e intenso. Anche piccoli frutti di sottobosco fanno da supporto ad un aroma assolutamente riconoscibile e identificativo del vitigno. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto ed una sensazione di asciutto equilibrio. Il suo finale morbido, la cui nota dolce rimane però appena percettibile, lo rende dissetante e versatile nell'abbinamento.

Il **Wildbacher**, infine, si caratterizza per la sua storia che affonda le radici nel

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

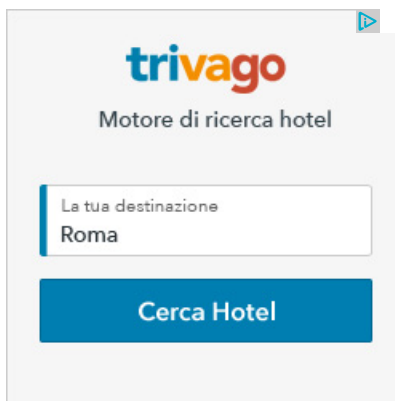
MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI



Ogni momento
è sereno
con Allianz1

Messaggio pubblicitario
con finalità promozionali



lontano XVIII secolo quando il Conte Antonio Rambaldo fece impiantare questo particolare vitigno nei possedimenti aziendali. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino cupo, profondo, con echi cromatici scattanti e nervosi. Al naso il suo carattere scontroso si manifesta con note contrastanti di mora matura, tabacco macerato ed intrecci verdi di fieno ed erbe che ne denotano la sua estrema rusticità. All'assaggio la polpa materica del frutto soccombe ad un tannino nervoso e aggressivo ma nello stesso tempo fitto e avvolgente. In questo caso il suo lungo affinamento in legno fa da 'domatore' dell'esuberanza del vino riconducendolo entro canoni gustativi più contenuti ed eleganti.

Un evento ricco di attività

Nella due giorni di manifestazione gli eventi in programma, a fianco della sezione **I Magnifici Vini** che permette di degustare appunto oltre 200 vini di cantine selezionate, sono anche:

- **Gusto in Scena**, il congresso di Alta Cucina con la *Cucina del Senza* vista quest'anno attraverso le **cotture a bassa temperatura**;
- **Seduzioni di Gola**, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale;
- **Fuori di Gusto**, che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.

di **Dino Bortone**



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

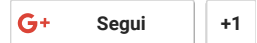
sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

Vini e Sapori

google.com/+ViniSaporiNet85

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassi...



+ 558

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

4-03-2016 Le nuove Colombe Melegatti rendono la Pasqua più dolce

25-02-2016 Uova Grandi Firme Bauli: la Pasqua è una sorpresa ancora più bella e buona

26-02-2016 Amitie Sans Frontiere: evento charity a Tokio organizzato da Cristina Egger

26-02-2016 Brescia: al via il XXIII Simposio Tecnico Ampi 28 febbraio - 2 marzo 2016

5-03-2016 Un grande successo per "Dichepastasiamo?" con Agugiaro & Figna: in scena "A&F storie di farina in cucina"

1-03-2016 Luciana Mosconi: primi 25 anni di storia per il pastificio di Matelica, modello da seguire per la grande industria

25-02-2016 3Voglie, Slow Food e Legambiente: l'unione fa la forza!

21-02-2016 Menù di Pasqua a

RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni | Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a ViniSapori.net | Google+

© Copyright 2016 Vini e Sapori. All Rights Reserved