



“Bottaccio”, protagonisti i vini di Bolgheri

— MONTIGNOSO —

È UN incontro fra outsider quello che si terrà domani al ristorante «Il **Bottaccio**», che ospiterà una serata durante la quale verranno degustati vini prodotti dall'azienda Michele Satta, in abbinamento a piatti realizzati dallo chef Nino Mosca. I vini prodotti dall'azienda Satta spiccano come veri e propri fuoriclasse in un contesto, quello di Bolgheri, noto a livello mondiale per la produzione di monumen-

tali Supertuscan, da Sassicaia a Ornellaia, frutto dell'assemblaggio fra vitigni internazionali. Satta ha scelto di andare controcorrente, interpretando con poliedricità il suo territorio senza mai assimilarsi a uno stile usuale. Ne è la prova che, nel corso della serata in programma al **Bottaccio**, verrà proposto un solo vino rosso su quattro, scelta a dir poco singolare per una cantina di Bolgheri. Ai riccioli di pesce spada con polpa di granchi e orzo perlato al timo sarà abbinato un Costa

di Giulia del 2009. Seguirà, un sorprendente Bolgheri Rosato Doc, sapido e piacevolissimo, ideale complemento alla zuppetta viaregina realizzata dallo chef. Affiancherà quindi i tacconi di farina di farro con funghi e gamberi un Giovin Re, uno fra i bianchi più prestigiosi d'Italia, nell'annata 2008. Per terminare, l'unico rosso in degustazione, Cavaliere, in accompagnamento a un filetto di maiale con lardo di Colonnata. Info: 0585 / 53.40.031.

