



IL BOTTACCIO

## I VINI DI MICHELE SATTA AL BOTTACCIO: QUANDO LA TOSCANA SORPRENDE

*Il Relais&Chateaux di Montignoso ospita il 29 gennaio una degustazione d'autore accompagnata da piatti regionali reinterpretati da Nino Mosca*

**Montignoso, gennaio 2011** – Quattro vini d'autore in un angolo di Toscana tutto da scoprire: è un incontro fra outsider quello che si terrà sabato 29 gennaio presso Il Bottaccio di Montignoso membro della catena Relais&Chateaux. L'elegante residenza, ricavata da un frantoio ad acqua settecentesco, ospiterà infatti una serata durante la quale verranno degustati vini prodotti dall'azienda **Michele Satta** - da tempo considerata fra le più grandi di Bolgheri oltre che sicuramente la più originale - in abbinamento a piatti realizzati dallo **chef Nino Mosca**, che reinterpretano con estro classici della cucina regionale.

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 **monumentali Supertuscan**, da Sassicaia a Ornellaia, frutto dell'assemblaggio fra vitigni internazionali. Satta ha invece 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 infatti abbinato un **Costa di Giulia del 2009**, classico Vermentino mediterraneo arricchito dalla freschezza del Sauvignon. Seguirà, sempre proposto **nell'annata 2009**, un **sorprendente Bolgheri Rosato Doc**, sapido e piacevolissimo, ideale complemento alla **zuppetta viareggina** 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**. Questo vino è il frutto di una personalissima scoperta di Michele Satta: il Viogner, vitigno bianco d'elezione del Rodano fermentato in barrique, che colpisce per complessità e ricchezza aromatica. Per terminare, **l'unico rosso in degustazione, Cavaliere**, in accompagnamento a un **filetto di maiale con lardo di Colonnata**.

Si tratta del **solo Sangiovese in purezza prodotto a Bolgheri**, unico vino che, nella patria del blend internazionale, guarda alla tradizione toscana con orgoglio e che per questo, negli ultimi vent'anni, si è affermato come **"l'outsider" di Bolgheri per antonomasia**, in grado di svelare note inaspettate di questo territorio. Di questo sorprendente fuoriclasse sarà assaggiata, per la prima volta in una degustazione pubblica, l'ottima annata 2005. Chiuderanno la cena un **sorbetto di fiordilatte e melograno** e un **soufflé glacé al mascarpone con pere speziate e salsa al caffè bianco**.





## IL BOTTACCIO

***Per informazioni e prenotazioni:***

***Tel: 058/5340031***

***E-mail: eventi@bottaccio.it***

***Sito www.bottaccio.it***

***Informazioni per la stampa***

***Sergio Mori***

***Tel. 347.4750414***

***sergio.mori01@gmail.com***

---

*Raffinato hotel di charme dotato di sole otto camere, il Bottaccio è una villa nata dal sapiente restauro di un frantoio ad acqua del Settecento, del quale sono tuttora evidenti numerosi elementi originali. La cucina, affidata all'esperienza e alla creatività dello **chef Nino Mosca**, coniuga armoniosamente le fragranze marine e i penetranti sapori del bosco e della montagna, rispecchiando fedelmente la **particolare posizione geografica del Relais**. Il Bottaccio si trova infatti in una zona della Toscana lontana dai circuiti classici, sospesa fra il **mare della Versilia e le Alpi Apuane** e quasi incastonata in mezzo alle aspre bellezze del vicino **Golfo dei Poeti e della Lunigiana**.*

