



IL BOTTACCIO

CHAMPAGNE... PER BRINDARE ALL'AUTUNNO AL BOTTACCIO DI MONTIGNOSO

*Sabato 15 ottobre il Relais&Chateaux ospiterà una degustazione di bollicine d'Oltralpe Driant
Valentin accompagnata da una cena a tema preparata da chef Nino Mosca
e dall'inaugurazione di una mostra di Ido Mariani*

Montignoso, 12 ottobre 2011 – Bollicine francesi, alta cucina, arte. Difficile immaginare un modo **più dolce ed effervescente** per archiviare ricordi ed emozioni d'estate e accogliere la lunga stagione fredda. Il Bottaccio, **elegante e rinomato Relais&Chateaux** situato a **Montignoso (MS)**, ha scelto questa combinazione per dare il benvenuto all'autunno; sabato 15 ottobre ospiterà infatti una **degustazione di Champagne prodotti dalla Maison Driant Valentin** abbinata a una **cena firmata dallo chef Nino Mosca**, come di consueto resa ancor più coinvolgente dal contrappunto di un evento culturale di rilievo, l'inaugurazione della mostra personale di Ido Mariani.

Situata a **Grauves, nel cuore della regione della Champagne – Ardenne**, l'azienda vitivinicola si dedica, da **quattro generazioni**, alla produzione di **bollicine** nel pieno rispetto del metodo champenoise (conosciuto anche come metodo classico). Guidata da **Jacques Driant**, la Maison produce **circa 60.000 bottiglie** ed elabora le sue cuvée a partire dalle uve provenienti esclusivamente dai suoi **sei ettari di vigneti** situati nelle **zone più esclusive della Cote des Blancs per lo Chardonnay e dai vigneti Grand Cru di Ay per il Pinot Noir**. I suoi champagne soggiornano in cantina, almeno 5 anni, assicurando un vino di grande qualità ed eccellente maturità.

Attualmente Driant Valentin firma **otto etichette** fra champagne brut, extra – brut, rosé, millesimati, blanc des blanc. Di queste la Cuvée Extra Brut Grand Reserve, frutto dell'assemblaggio fra uve Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%) è stata recentemente insignita del riconoscimento **“Coup de Coeur” sull'edizione 2012 della prestigiosa Guide Hachette des Vins** (Guida Hachette dei Vini, una delle più autorevoli e rinomate in Francia).





IL BOTTACCIO

Questo il menu studiato da Nino Mosca per esaltare al meglio le preziose bollicine e valorizzare a loro volta i piatti proposti, in un **gioco armonioso di risonanze**. La cena si aprirà con una **entrée a base di ostriche Killpatrick**, accompagnate dalla **Cuvée Brut Premier Cru Driant Valentin**. A seguire, **tartare di scampi al lime con riso nero selvaggio al tartufo** servita con la **Cuvée Brut Rosé Premier Cru**; quindi, **zuppa speziata con cavolo cappuccio, funghi e pesce** abbinata a **Cuvée Brut Blanc de Blancs Premier Cru**, per passare alla **rana pescatrice in crosta di lardo di Colonnata** e **gratin di porri inaffiata dalla Cuvée Brut Millesimé 1998** prima di chiudere con predessert e dessert.

Nel corso della serata debutterà infine la **mostra personale di Ido Mariani**, artista e titolare, insieme con Stefano Vanni, della società **Le Pupitres – Champagne per tutti**. Situata a Viareggio, la società si occupa da anni di **selezionare accuratamente Champagne di piccole Maison**, operando principalmente nel Nord e Centro Italia. Nato a **Lucca nel 1969**, da molto tempo Mariani dipinge con **stile originale e raffinato**, che lui stesso definisce **“un linguaggio dei sensi...Una fuga per esorcizzare la banalità”**. La sua pittura appare come una sorta di **monologo interiore** che si condensa **nell’equilibrio fra segno e colori**. I **viluppi di linee** sottolineano la **dimensione sostanzialmente metamorfica delle immagini**. Il **segno** è protagonista nel suo **andamento costruttivo**, mentre è abolito ogni compiacimento lirico a vantaggio di una **riflessione sulle cose, sulla rappresentazione della loro inquieta identità visiva**.





IL BOTTACCIO

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. 0585.340031

eventi@bottaccio.it

www.bottaccio.it

Informazioni per la stampa

Sergio Mori

Tel. 347.4750414

sergio.mori@morseconsulting.it

media@bottaccio.it

IL BOTTACCIO

*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**.*



RELAIS IL BOTTACCIO - VIA BOTTACCIO 1 - 54038 MONTIGNOSO (MS)

TEL +39 0585 340031 - FAX +39 0585 340103

WWW.BOTTACCIO.IT E-MAIL: BOTTACCIO@BOTTACCIO.IT