

Scelto per voi

Azienda Agricola La Salceta

Avviata nel 1980, questa piccola azienda è situata in una delle zone toscane in grande ascesa: il Valdarno, lungo la strada dei Setteponti. Nel 2009, oltre al Ruschieto Chianti riserva, è iniziata la produzione di questo rosso, nato dalla sfida di proporre un blend di due vitigni difficili come il sangiovese e il cabernet franc. Il risultato è la dimostrazione dei sempre nuovi ed eccellenti vini che la Toscana è capace di offrire.



NEL BICCHIERE

COLORE: rosso rubino brillante luminoso.

PROFUMO: intenso e persistente, ampio con nette sensazioni di frutta matura e di bosco, con l'impronta aromatica vegetale

e di peperone del cabernet franc.

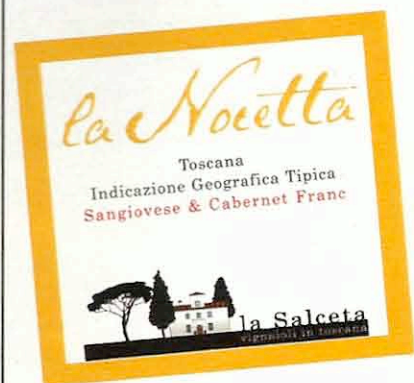
SAPORE: corposo e persistente, morbido e fresco, sapido. Il corpo è notevole, ma i tannini sono equilibrati. Ritornano i frutti maturi e le bacche rosse.

ABBINARLO E SERVIRLO

È ottimo con arrosti di manzo e maiale, bistecca chianina, formaggi di media e lunga stagionatura. Servitelo a 18 °C stappandolo una decina di minuti prima della degustazione.

LE PAROLE DEL VINO

Corposo: si dice di un vino ricco di alcol e denso, dai profumi complessi, dove sapore e colore sono strutturalmente in armonia tra di loro.



Carta d'identità

NOME: La Nocetta

TIPOLOGIA: Igt Toscana rosso

ZONA DI PRODUZIONE:

Valdarno Superiore - Pratomagno (Ar)

UVAGGIO: sangiovese e cabernet franc

VENDEMMIA: manuale, effettuata

in momenti diversi per le due uve, per garantire il perfetto stato di maturazione

MATURAZIONE: 20 mesi in tini di acciaio

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

AZIENDA: La Salceta

Campogialli 101,

52028 Terranuova Bracciolini (Ar)

INFO: tel. 3483885047

SITO WEB: www.lasalceta.it

MAIL: mail@lasalceta.it

PREZZO: 12,00 € ca.



SPEZZATINO DI CAPRETTO IN CROSTA DORATA

• **Mondate** e lavate 2 gambi di sedano e 2 carote, e tritateli con gli aghi di 1 rametto di rosmarino e 2 spicchi di aglio. Trasferite il trito in una padella con 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva e fate rosolare a fuoco basso per 8 minuti con 2 foglie di alloro spezzettate.

• **Tagliate** a tocchetti 800 g di polpa di capretto, controllando che non vi siano rimaste piccole ossa, aggiungete la carne al soffritto e fatela rosolare per 5 minuti a fuoco vivo, mescolando spesso. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino rosso.

• **Versate** 200 g di passata di pomodoro, mescolate e proseguite la cottura per circa 20 minuti a fuoco moderato; al termine, condite con sale e un'abbondante macinata di pepe.

• **Trasferite** lo spizzatino in una pirofila, coprite e chiudetela con 200 g di pasta sfoglia pronta, stesa a uno spessore di 3 mm. Sigillate la sfoglia ai bordi della pirofila, premendola leggermente, quindi spennellate la pasta sfoglia con 1 uovo leggermente sbattuto.

• **Infornate** a 200 °C per 20 minuti finché la superficie sarà diventata dorata. Levate, lasciate riposare e servite.