

Ganischgerhof, 21. maggio 2011

Il meno che si possa chiedere ad una scultura è che stia ferma."

Salvador Dalì

I vini da noi consigliati

2004 Sauvignon
Collio Villa Russiz

0,75l 32,00 €

Vigneti ubicati sui versanti collinari esposti a sud e sud-est attorno al centro aziendale e in terreno interamente marnoso.

Le uve intere vengono adagiate nella pressa pneumatica, poi, il mosto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo molto aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, il melone, la salvia, la pesca. Sapore elegante e vellutato di buona corposità. Adatto ad antipasti e piatti di pesce.

2005 Blauburgunder Mazzon
Cantina Gottardi

0,75 l 36,00 €

Ottenuto interamente da uve Pinot Nero provenienti da vigneti vecchi della zona di Mazzon, questo vino svolge una macerazione sulle vinacce per 20 giorni in acciaio inox, seguita da una fermentazione malolattica. L'invecchiamento in botti di rovere da 35 hl è di 12 mesi. Questo vino ha un bel colore rosso rubino, un suadente profumo di frutti di bosco, molto tipico e un sapore elegante e persistente.

Menu del giorno

Formaggio di capra arrostito in pane di noce
con peperoni al agro dolce

Crema di crescione con tortina di parmigiano

Gnocchi di patate e aglio orsino con salmone affumicato
e salsa di pepe rosa

Spalla di manzo cotto con salsa verde
pure di sedano e perlé di patate

Filetto di salmerino su ragù di asparagi e patate al zafferano

Tortina di cioccolato con fragole al balsamico e gelato di ricotta

Variazione di formaggi dalla nostra cucina

**La famiglia Pichler e tutto il team
Le augurano buon appetito**