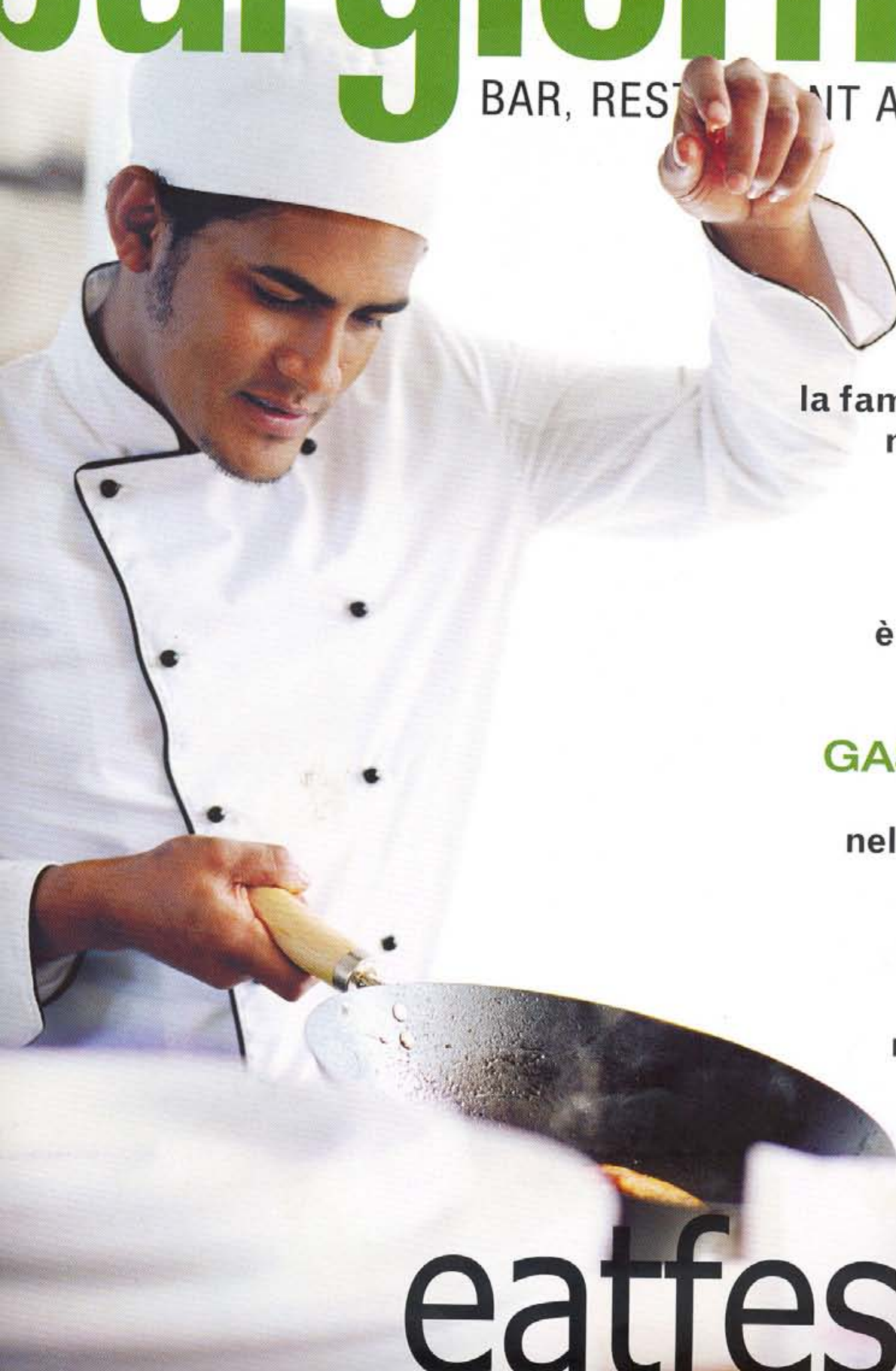


SETTEMBRE 2006

oargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE



WHISKEY

la famiglia dei bourbon
nobiltà americana

IGIENE

il locale pulito
è buona pubblicità

GASTRONOMIA

chef talentuosi
nell'incredibile Perù

PROGETTI

bio, tech, natura
nel bar di domani

eatfestival

QUALE BICCHIERE



Gli aromi complessi, ma freschi dei vini a base di **CHARDONNAY** accompagnano bene snack e panini farciti con crostacei e pesci anche affumicati.

BIANCHI



1
con pane casereccio e mozzarella



2
bocconcini al salmone affumicato



3
pane alle patate e tartare di salmone



4
pane al latte e pesce spada



5
pane ai cereali, radicchio e fontina

foto Raimondo Santucci

Brezza
LUNGAROTTI BIANCO DELL'UMBRIA IGT '05 REGIONE: Umbria. PREZZO*: 4,32. BOTTIGLIE: 400.000. UVE: grechetto, chardonnay, pinot. ALCOL: 11,5%. SERVIZIO: 8°C Una primizia dell'annata che può essere stappato a novembre, quindi prima agli altri bianchi. Ha profumi di uva appena pigiata, fresco e sapido al palato, ottimo aperitivo e vino da "mezzogiorno" grazie al suo limitato contenuto alcolico. Ideale per pranzi d'estate. **CON** pane casereccio, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico; spaghetti alle vongole; torta rustica.

Manna
FRANZ HAAS - VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 2004 REGIONE: Alto Adige. PREZZO*: 13,30. BOTTIGLIE: 25.000. UVE: riesling, traminer aromatico, chardonnay e sauvignon bianco. ALCOL: 13,5%. SERV.: 10°C Il trionfo dell'aromaticità in una originale cuvée creata da Franz Haas in onore della moglie Maria Luisa Manna. Uve vendemmiate separatamente e poi assemblati i vini giovani. Sfumature di burro e banana, minerali e spezie; sapido e morbido in bocca, davvero molto fresco. **CON** bocconcini al salmone affumicato; pane ai cereali con crostacei al curry.

Rylint
CONTI FORMENTINI (GIV) BIANCO COLLIO DOC 2005 REGIONE: Friuli. PREZZO*: 10,50 (in enoteca). BOTTIGLIE: 10.000. UVE: chardonnay 40%, pinot grigio 30%, sauvignon 30%. ALCOL: 13,5%. SERV.: 8°C. Un concerto di profumi con ampie note floreali, accompagnate da fragranze di frutta, come la pesca. Tipico dei vini del Collio, in questo caso siamo a S. Floriano, nella zona alta collinare. Il connubio continua in bocca, confermando equilibrio e piacevolezza. Nota al bel packaging. **CON** pane di patate con tartara di salmone e gamberetti; riso alla milanese.

Ritratti
LA VIS - TRENTO DOC CHARDONNAY 2005 REGIONE: Trentino. PREZZO*: 9,00 (in enoteca). BOTTIGLIE: 60.000. UVE: chardonnay. ALCOL: 13%. SERV.: 10°C Lo chardonnay ha in Trentino il suo habitat ideale grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte. Questo di Lavis ha ampio ventaglio di profumi che spazia dalle fragranze del fieno alla frutta gialla matura a quella esotica. In bocca è caldo, persistente, ottimo binomio tra morbidezza e acidità. **CON** pane al latte con spada e lattuga; baguette con frittata ai formaggi.

Pomino bianco
MARCHESI DE' FRESCOBALDI POMINO BIANCO DOC 2005 REGIONE: Toscana. PREZZO*: 5,00. BOTTIGLIE: 230.000. UVE: chardonnay, pinot bianco. ALCOL: 12,5%. SERV.: 8°C Da vitigni allevati in maniera esemplare attorno alle colline del Castello di Pomino a Rufina. Affina prima in acciaio e poi la barrique gli dona eleganza e struttura senza nulla togliere agli ampi profumi di frutta gialla e tropicale. In bocca è potente, ma fresco e sapido. **CON** pane al sesamo con tartare di trota affumicata; pane ai cereali farcito con radicchio trevigiano e fontina.