

Grandi eventi Ais Palermo Città: cena in giardino "Giro in tonno Marabino"

Scritto da Luigi Salvo

Lunedì 20 Giugno 2011 12:03



Grande evento nel giardino della sede di delegazione presso l'Nh Hotel al Foro Italico **Venerdì 17 Giugno**,

un centinaio tra soci ed appassionati hanno partecipato alla serata dedicata al tonno ed ai vini dell'azienda siracusana

Marabino.

In un'elegante atmosfera conviviale gli intervenuti hanno potuto gustare un ricco menù:

Antipasto: Carpaccio di tonno marinato agli agrumi, Prosciutto di tonno affumicato con siciliano, Tartare di tonno alla panna acida,

il tutto abbinato allo **Chardonnay Eureka 2010**.

Secondo piatto: Involtino di tonno alla palermitana con pesce spada affumicato, mozzarella di bufala e rucola, Medaglione di tonno con marmellata di cipolle, Trancetti di "Surra" alla carbonella con salmorigano aromatizzato alla mentuccia, in abbinamento al **Rosa Nera 2010**, il rosato da uve Nero d'Avola

Dessert: Tronco cassata gelato in abbinamento al **Moscato di Noto della Torre**

L'azienda Marabino è relativamente giovane e fa della qualità e del legame con il territorio la sua carta vincente, i trenta ettari di superficie vitata si estendono in una bella zona panoramica del comprensorio di Noto, il cui nome è chiaro esempio della tradizione vinicola del luogo "Buonivini". Il proprietario Pierpaolo Messina s'impegna nel coltivare le uve in regime biologico e biodinamico.

Particolarmente apprezzati i vini: lo **Chardonnay Eureka** ottenuto da due diversi cloni proviene da vigneti di circa 10 anni con resa di 70 quintali per ettaro, è uno Chardonnay dal carattere siciliano ma svela grande freschezza e carattere sapido. La vinificazione prevede la diraspatura dei grappoli e criomacerazione delle uve, segue la pressatura soffice e la fermentazione del mosto a 18-20 °c in tini d'acciaio inox. Dallo splendido colore paglierino, al naso è intenso con netti sentori fruttati di ananas, pera, pompelmo e macchia mediterranea. In bocca è di piacevole rotondità e nel contempo fresco e sapido, d'ottima persistenza aromatica intensa.

Il rosato **Rosa Nera** è ottenuto da un piccolo vigneto di Nero d'Avola ad alberello di 27 anni, con una densità di 7000 piante ettaro, esposto a Sud, su terreno leggero molto calcareo con scheletro abbondante e tessitura fine. L'uva raccolta è diraspata e fatta macerare in pressa ad una temperatura di circa 10 gradi per 5/6 ore, quindi viene pressata molto soffice estraendo solo il mosto fiore ricco di acidi e aromi primari. Dopo una decantazione statica il mosto limpido viene fermentato ad una temperatura di circa 18 gradi con i suoi lieviti indigeni. Dalla fine della fermentazione alcolica fino al momento dell'imbottigliamento viene conservato su fecce fini periodicamente rimesse in sospensione. Dal colore cerasuolo intenso, ha naso accattivante di rosa, ciliegia, fragola e ribes, note di salvia e rosmarino. La beva è ricca e piena, interessante

Grandi eventi Ais Palermo Città: cena in giardino "Giro in tonno Marabino"

Scritto da Luigi Salvo
Lunedì 20 Giugno 2011 12:03

mix tra morbidezza del frutto e nerbo acido in un finale lungo di frutto e sapidità.

Moscato della Torre è un Moscato di Noto Doc, prodotto da Moscato Bianco con appassimento delle uve su graticci posti al sole, la fermentazione e l'affinamento avvengono in vasca d'acciaio. La presenza nel bicchiere è di oro lucente e bella consistenza, al naso è d'eleganza con pregevoli note di fiori di zagara, miele ed arancia candita. L'entrata in bocca è di giusto calore, la dolcezza è bilanciata da freschezza e sapidità. Entusiasmante il lungo sottile finale aromatico.

Galleria fotografica della serata

{morfeo 36}