

Felino, 21 maggio 2014

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 19 giugno, alle ore 20,30
al ristorante **“da Faccini”** tel. **0523-896340**
Località S. Antonio, 29014 Castell'Arquato (PC)

Cacio dalla Valle d'Aosta

“Dall’antica tradizione Casaria Valdostana nasce il delizioso formaggio di **Nicoletta** s.r.l.
Il clima della Valle d'Aosta, il latte ricco di vitamine, il contenuto proteico, gli aromi naturali, i fiori di montagna, contribuiscono a renderlo unico nella sua genuinità e sapore.”

“Montagnard”

stag. 90 gg

Formaggio di montagna, prodotto con latte intero termizzato, proveniente da allevamenti situati su pascoli di quota. La stagionatura su tavole di abete mantiene inalterate le caratteristiche del latte ed esalta i sapori tipici del formaggio delle valli montane.

“Fontina” DOP

stag. >90 gg

Prodotto esclusivamente con latte crudo intero proveniente da una sola mungitura; da bovine di razza valdostana. Il latte crudo viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Stagionato su assi di legno, in cave naturali.

“Tometta”

stag. 120 gg

Prodotto con latte crudo. Viene venduto e consumato dopo una lunga stagionatura, durante la quale si sviluppa l'acaro del cacio e la crosta si copre della polvere che produce. Grazie a questa polvere il sapore del formaggio diventa unico determinandone il suo pregio.

“Toma di Capra”

stag. >45 gg

Prodotto con latte di capra intero termizzato, raccolto in zone di montagna, lavorato “a cagliata presamica”. Crosta muffettata.

“Caprino del Frate”

stag. 60 gg

Viene prodotto con latte di capra termizzato, raccolto in zona di montagna e lavorato “a cagliata presamica”.

Al termine della degustazione, lo chef, aggiungerà:

- **Turtei cu la cua** (“tortelli con la coda”, tradizionali piacentini)
- **Golosità di Fragoline Locali e Gelato Artigianale alla Vaniglia**

Durante la serata verranno serviti in degustazione vini dell’**Az. Agr. cav. Emiro Bortolusso** di Carlino (UD).

La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF : 20,00 € ; non soci: 25,00 €.

Prenotazioni: a parma@onaf.it

entro il 10-6-2014 specificando: Cognome-Nome, recapito telefonico e n° di persone.

Segnatevi l'appuntamento !!! Vi aspettiamo.

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani



**Azienda Agricola
Cavalier Emiro Bortolusso**

Carlino (Udine-Friuli)

L'azienda fondata dal padre Cavalier Emiro Bortolusso, nata da una antica tradizione di viticoltori, si trova nella riviera friulana a Carlino zona "Friuli Annia" a ridosso della laguna di Marano che, con il suo clima, ne caratterizza il vino.

Il nome Annia deriva dall'antica strada Annia, costruita dal Pretore romano Tito Annio Rufo nel 131 a.C. per collegare Aquileia a Concordia Sagittaria fino alla via Emilia.

I figli Sergio e Clara in collaborazione familiare, attualmente conducono 40 ettari di vigneto, non trascurando la tradizione del padre che ha lasciato loro un notevole bagaglio di esperienza e seguendo una moderna tecnologia per garantire una costante crescita qualitativa.

L'obiettivo principale dell'azienda è di produrre vini di qualità vinificando esclusivamente le proprie uve.

Traminer Aromatico



Traminer



Acciaio



San Gervasio - Carlino



Giallo paglierino più o meno carico a seconda delle annate. Profumo caratteristico, vaniglia, fiori di tiglio. Dal gusto fine, intenso persistente e dalla fine aromaticità.

Malvasia Istriana



Malvasia



Acciaio



San Gervasio - Carlino



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Asciutto con sentori di frutta esotica e di spezie, si presenta al palato fresco, vivace e con delicata aromaticità.

Schioppettino



Schioppettino



Acciaio 3 mesi
Botti Rovere da 500 Lt 1 anno



San Gervasio - Carlino



Colore rosso rubino intenso con profumi fini e vinosi, dal sapore pieno, morbido, persistente e dalla vellutata aromaticità.

Spartaco Rosso



Refosco dal Peduncolo Rosso



Acciaio 4 mesi



San Gervasio - Carlino



Rosa dai riflessi cipria. Delicato, fresco con evidente fragolina al naso. Fine, con leggero tannino al palato.

Formaggi del Caseificio Nicoletta s.r.l.

e abbinamento con

Vini dell'Az. Agr. Cav. Emiro Bortolusso (Friuli Annia)

"Montagnard"

stag. 90 gg

Traminer Aromatico delle Venezie IGP

Annata 2012

"Fontina" DOP

stag. >90 gg

Malvasia Istriana delle Venezie IGP

Annata 2013

"Tometta"

stag. 120 gg

Malvasia Istriana delle Venezie IGP

Annata 2013

"Toma di Capra"

stag. >45 gg

Schioppettino delle Venezie IGP

Annata 2013

"Caprino del Frate"

stag. 60 gg

Schioppettino delle Venezie IGP

Annata 2013

***Golosità di Fragoline Locali e
Gelato Artigianale alla Vaniglia***

Spumante Rosé Cuore

Annata 2013

(da uve Refosco dal Peduncolo Rosso - Mosto Fiore)