



PRESSO LA



ORE 20,15

**LUNEDI'
28
MAGGIO**

Società Agricola s.s.
CASCINA RONCHETTO

Via Mugnai, 52
MORAZZONE
Tel. 0332463254- cel. 3477212452

SERATA DI DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO

**DI FORMAGGI E VINI
DEI TERRITORI VICINI**

**LA SERATA E' ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA AGRICOLA CASCINA RONCHETTO
E "I FORMAGGI DELLA MOTTA" DI VIA CARROBBIO, 17 - VARESE.
I VINI SARANNO PRESENTATI DALL'ENOLOGO DELL'AZIENDA SIG. GIOVANNI CAPRIOGLIO.
I FORMAGGI DA MARCO IMPERIALI.**

PRIMA DELLA DEGUSTAZIONE VERRA' EFFETTUATA UNA VISITA ALLA CANTINA DELL'AZIENDA, PERTANTO
SI RACCOMANDA LA MASSIMA PUNTUALITA' . TUTTI PRESENTI PER LE ORE 20,15.

FORMAGELLA DEL LUINESE DOP (az. Agr. Il Vallone)

È un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni. Il sapore è dolce; l'odore e l'aroma sono delicati e si intensificano con la stagionatura. La pasta è bianca, di struttura elastica, morbida e solubile. L'uso esclusivo del latte crudo di capra rende questo formaggio prezioso e apprezzato anche per la delicatezza delle sue note aromatiche tipiche dei formaggi caprini.



Abbinato a "**NADINE**" vino bianco Vitigno Merlot, chardonnay. Fermentazione in acciaio dei due mosti. Colore giallo paglierino, profumo intenso Alcolico, con retrogusto caratteristico di Uva merlot. Sapore secco, fresco, sapido.

CAPRACANTA: (az. Agr. Elleboro)

È un formaggio a latte crudo, non pastorizzato, questo perché ogni passaggio fin dall'allevamento è seguito e sicuro. La non pastorizzazione riesce così a far mantenere all'interno del latte alcune fondamentali caratteristiche come la freschezza e tutti gli aromi del pascolo. Il formaggio è una lattica ossia che la coagulazione avviene naturalmente e lentamente. Ha una stagionatura minima di una ventina di giorni: i primi dieci viene fatto maturare in cella, gli altri in scatolette di legno di pioppo in modo da mantenere freschezza e cremosità. È sicuramente un formaggio di nicchia, molto particolare in stile francese». Questo formaggio rientra nel progetto "Sopra la Panca" di Slow Food Lombardia..



Abbinato a "**MATERNO**" vino rosso vitigno 100% Merlot. Colore rosso rubino carico, sentori di mora, peperone verde, e liquirizia. Sapore morbido, con tannini spessi, in evoluzione e maturazione.



VARESOT (az. Agr. Pian du Lares)

Formaggio artigianale da latte crudo misto di vacca e capra, stagionato per un minimo di 8 mesi. Gusto morbido ma intenso. Le vacche di razza Rendena (una razza quasi estinta e preservata al Pian del Lares) e le caprette camosciate di Desiderio pascolano sugli alpeggi dell'alta Valle Veddasca dando a questo Varesòt il gusto quasi dimenticato del latte in tutta la sua maestà, memore dell'erba fresca ed i prati in fiore.



Abbinato a "**MATOCCH**" vino rosso Vitigno Merlot 70% Cabernet 30%. Colore rosso rubino, profumo erbaceo ma con note legnose. Sapore morbido con leggere note di tannini in evoluzione.



CONTRIBUTO SPESE € 18,00

**PRENOTAZIONI ENTRO 25 MAGGIO 2018
POSTI DISPONIBILI 50**

MARCO IMPERIALI 336889890
ROGORA ALBERTO 0331634029
MAINO VITTORIO 0331541331