



WINE

*Social*

TABLE



CASTEANI  
VITICOLTORI IN MAREMMA

TENUTA CASTEANI

25/05/2023



# RIEPILOGO DELLA SERATA

*UN EVENTO DEDICATO AGLI APPASSIONATI DI VINO, CHE NON VOGLIONO PERDERE L'OCCASIONE PER APPROFONDIRE LA STORIA E SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI SULLA PRODUZIONE DI UN BUON VINO BIO-NATURALE.*

Il nostro secondo evento Wine Social Table è stato un successo, e ha visto come protagonista la Tenuta Casteani, cantina Toscana con focus bio-naturale situata a Gavorrano, nel cuore della Maremma. Durante un piacevole aperitivo accompagnato da un calice di Piccabòn, vino spumante brut, Debora Bonora ha presentato la serata e la cantina, per poi iniziare la nostra cena degustazione.

**HA PRESENTATO:**

**DEBORA BONORA**  
**ENOLOGA ED EXPORT MANAGER**





## TENUTA CASTEANI

Se ami il vino e la Maremma Toscana, Tenuta Casteani saprà coniugare le tue passioni in maniera perfetta con il suo splendido agriturismo che si fonde con la vera azienda vitivinicola Toscana.

Adagiato sulle morbide colline che dominano l'entroterra dell'alta Maremma, Tenuta Casteani si dedica prevalentemente ai vitigni autoctoni di Maremma, il Vermentino ed il Sangiovese, ma il desiderio di sperimentare gli ha permesso di realizzare diversi progetti come il vermentino spumantizzato con Metodo Charmat, gli Spiriti Liberi ottenuti senza l'aggiunta di solfiti ed il Syrah in giara.



# MENU

REALIZZATO APPOSITAMENTE DALLO  
CHEF PATRON CHRISTIAN CONTU, IN  
ABBINAMENTO AI 4 VINI SELEZIONATI.



## FRITTINO DI TROTA FARIO DI CHIAMPERNOTTO

*e zucchine, con battuta di gamberi rossi e maionese leggera al cren, accompagnato con "SERIN" Maremma Toscana Vermentino DOC 2022*



## RISOTTO MANTECATO CON CREMA DI PEPPERONE DOLCE

*porro bruciato e mandorle tostate, accompagnato con "RUSADA" Maremma Toscana Rosato DOC 2022*



## LOMBATINA DI CINGHIALE AL PAN PREZZEMOLO E TIMO

*con patate in osmosi ed insalatina di bietoline, accompagnato con "TERRA DI CASTEANI" Maremma Toscana Riserva DOC 2019*



## PANNA COTTA AL BLU DI LANZO

*con coulis di albicocche, riduzione di Aleatico e biscotto alle mandorle e rosmarino, accompagnato con "ALEATICO PASSITO" IGT Toscana*

CAFFÈ ARTIGIANALE E PICCOLE  
DOLCEZZE PER CONCLUDERE

*Chef  
Christian Contu*





## IL QUIZ E I VINCITORI

Dopo aver degustato i vini della cantina accompagnati dai piatti dello Chef Christian Contu in abbinamento, i commensali hanno avuto modo di mettersi alla prova grazie al nostro Win Quiz Wine: un quiz a tema vino che ha permesso a due fortunati vincitori di ottenere come premio una bottiglia di Terra di Casteani.

### VINCITORI DEL QUIZ:

Il tavolo con  
Marco Occhi e  
Maurizio Briccarello,







IL CONVITO  
DELLA VENARIA



Stessa Terra  
SOCIETÀ COOPERATIVA

Speriamo di poterti accogliere al Convito della Venaria per il prossimo evento "Wine Social Table", che si terrà il 22/06/2023 e avrà come ospite la Tenuta Mattei (cantina delle Marche). Un saluto da Lucia Basta, Christian Contu e la Società Cooperativa Stessa Terra



SCOPRI GLI  
ALTRI EVENTI

[www.ilconvitodellavenaria.it/eventi/](http://www.ilconvitodellavenaria.it/eventi/)