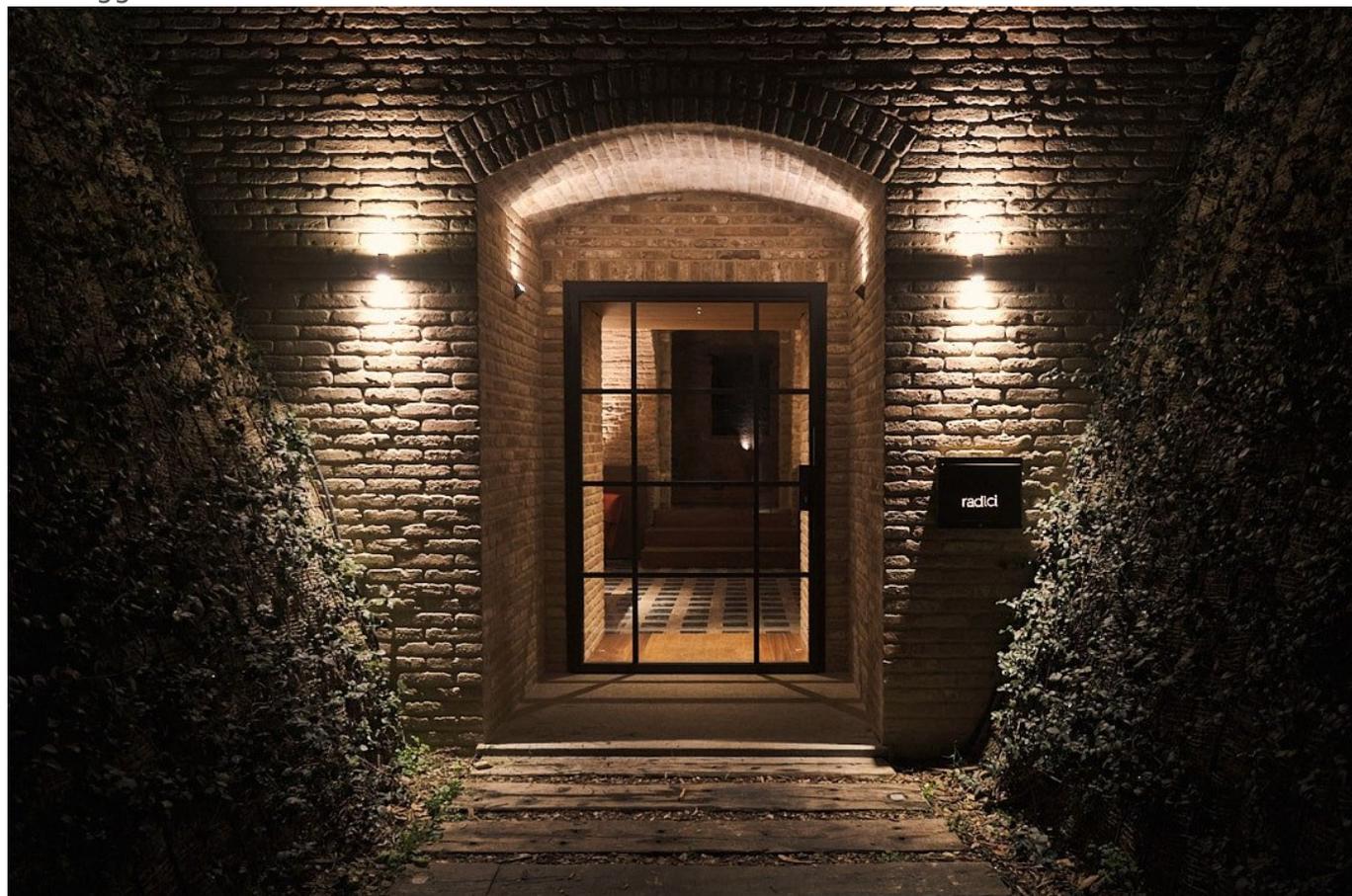


Al ristorante “Radici” cena con Joseph Drouhin, un grandissimo di Borgogna

22 Maggio 2023



COSTIGLIOLE D’ASTI – A Radici, il ristorante in vigna sulle colline di Costigliole d’Asti (Asti) – guidato dal giovane chef torinese **Marco Massaia** e parte del Relais Le Marne di proprietà di **Guido Martinetti** – si incontrano il meglio della produzione vitivinicola e la raffinatezza dell’alta cucina con le cene “I Grandissimi”, per un viaggio suggestivo alla scoperta di aromi, sapori e forti emozioni.

Il terzo appuntamento è in programma venerdì 26 maggio e sarà dedicato alla Borgogna, nelle due espressioni dei vitigni protagonisti rispettivamente della Côte de Beaune e della Côte de Nuits, lo Chardonnay e il Pinot nero.

La Maison Joseph Drouhin sarà la protagonista della serata: una cantina storica della Borgogna – un mito – che produce vini straordinari.

Le etichette selezionate saranno due vini premier cru – Puligny Montrachet Les Folatières e Gevrey-Chambertin Clos Prieur – e un gran cru – Clos de Vougeot – annata 2015, abbinati ed esaltati dalla proposta culinaria dello chef Marco Massaia che, grazie alla sua cucina raffinata e distintiva, renderà omaggio alla ricchezza enogastronomica della Borgogna.

Il Menù dedicato: Amuse-bouche di stagione; Lumache al beurre bourguignonne, salsa verde alle erbe di vigna e mousseline di patate ratte, Puligny Montrachet Les Folatières J. Drouhin 2017, Beatrice Derthona Timorasso Doc Mura Mura 2021; Tortelli di boudin noir, asparagi e latticello, Gevrey-Chambertin Clos Prieur J. Drouhin 2019, Langhe Rosso Doc Mura Mura 2018; Quaglia di Bresse disossata, lardo e foglie di fico, Clos de Vougeot J. Drouhin 2015, Faset Barbaresco Docg Mura Mura 2018; Spuma di crème fraîche, ciliegie al pinot nero, pane di segale tostato, Ofelia Moscato Passito Doc Mura Mura 2020.

Anche in questa occasione un abbinamento inedito arricchirà l'esperienza. Ogni Grandissimo della Borgogna sarà affiancato da un vino Mura Mura, Beatrice Derthona Timorasso doc Mura Mura 2021, Romeo Piemonte Rosso Doc Mura Mura 2017, Faset Barbaresco Docg Mura Mura 2018, Ofelia Moscato Passito Doc 2020, voci narranti di due territori unici e complementari: le Langhe e il Monferrato. Un confronto tra il mondo e questi luoghi attraverso un calice di vino, un dialogo di culture e terroir.

Per un'esperienza immersiva nel silenzio e nella bellezza delle langhe gli ospiti potranno prenotare una camera presso il Relais Le Marne alle seguenti tariffe speciali a persona (cena + pernottamento + colazione ed accesso alle aree sport e benessere): Camera Superior a 385 euro, Camera Deluxe a 490 euro, Junior Suite a 595 euro, Suite a 695 euro e Suite Deluxe a 790 euro. Il costo per la cena di venerdì 26 maggio è di 250 euro a persona, per un massimo di 30 coperti.

Per informazioni e prenotazioni cena chiamare il numero 0141-185 5773 oppure scrivere una mail a info@radicimuramura.it. Per informazioni e prenotazioni pernottamento (e cena) chiamare il numero 0141-1852115 oppure scrivere una mail a info@lemarnerelais.it.