EUSTACHIORA presenta La Fattoria di San Leo

scritto da goditilavita.it | 27 Febbraio 2023





Dal 27 FEBBRAIO 2023 al 8 MARZO 2023

EUSTACHIORA presenta LA FATTORIA DI SAN LEO

"Tradizione Toscana e modernità nel rispetto della natura"

Ricominciano le degustazioni EustachiORA! Inauguriamo la nuova stagione di degustazioni insieme a un'eccellenza dei vini prodotti con metodo biologico, ***la Fattoria di San Leo,*** *una delle più antiche fattorie nei dintorni di Arezzo!*

Coltivare la pianta e portare sulla nostra tavola il suo frutto è la loro missione. Coltivano la vite e vinificano l'uva secondo i metodi della tradizione rurale della Toscana Centrale e il vino che ottengono è il risultato di un processo semplice basato su tecniche naturali. Le uve ottenute con metodo di coltivazione biologica, pigiate e lasciate fermentare naturalmente, vengono "governate" con mosto fresco, lasciate maturare senza l'aggiunta di alcun additivo ed imbottigliate dopo un processo meccanico di stabilizzazione e filtrazione.

Da quasi un secolo un bicchiere del loro vino è testimone di

genuinità.

Nella FATTORIA di SAN LEO lavorano avendo ben in mente 3 valori:
produrre BIOLOGICO
evitare gli SPRECHI
prediligere l'ECONOMIA CIRCOLARE

È da questa filosofia che nasce l'interesse ad utilizzare quello che fino a poco tempo fa era considerato materiale di scarto e la volontà di dargli una nuova destinazione d'uso. Un approccio virtuoso all'utilizzo delle cose, nel rispetto di quanto hanno insegnato i loro nonni e poi i genitori: "**NULLA SI BUTTA!"**

NON SOLO VINO, la Fattoria di San Leo produce anche Olio e Farina di Vinacciolo! Entrambi i prodotti, interamente provenienti dalle UVE BIOLOGICHE delle loro vigne, sono il risultato della premitura a freddo del vinacciolo da uva a bacca rossa, senza utilizzo di solventi e senza alcun processo di raffinazione per l'olio, e dalla molitura della vinaccia fresca per la farina. Olio e farina hanno delle qualità eccellenti per loro natura. L'olio contiene acido linoleico, acido grasso essenziale ricco di omega 6, noto antiossidante e anticolesterolo. La farina è naturalmente priva di glutine e fonte di magnesio, calcio, ferro, grassi sani e fibre, oltre di antiossidanti: una farina buona!

Ecco come la valorizzazione di materiale di scarto unendosi all'esperienza di eccellenze nel campo della cosmesi naturale e della tradizione alimentare genuina crei delle sinergie meravigliose. Nasce così la collaborazione con BIOFFICINA TOSCANA, azienda di prodotti cosmetici totalmente ecobiologici e a km 0, che li ha scelti per il loro olio di vinacciolo biologico che utilizza come principio attivo di una linea dedicata alle labbra. E con ROCCA TOSCANA FORMAGGI, caseificio di lunga tradizione che si esprime con prodotti di alta qualità grazie ad antiche tecniche e processi naturali di

stagionatura, e che li ha scelti per la vinaccia con la quale stagiona il formaggio da latte ovino IL TINO.

Credono fermamente nella collaborazione con realtà affini con le quali hanno in comune la valorizzazione naturale dei frutti del territorio.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

SAPORI SOLARI via stoppani 11 – ***Campo del Sasso*** *Bianco Toscano I.G.T.*
BUBU via eustachi 16 – Stroppiello – *Rosso Toscano I.G.T.*
POLPETTA via eustachi 8 – Chianti D.O.C.G.

+MAESTA' DEL BAGNO VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.

BIANCO TOSCANO I.G.T.
CAMPO DEL SASSO
Ottenuto dal vitigno Trebbiano Toscano che il barone Ricasoli utilizzava nella miscela del Chianti per ammorbidire la ruvidezza del Sangiovese. In purezza, il Trebbiano, nonostante tutta la sua ruvidità, il suo sapore aspro ed i suoi limiti organolettici, è comunque portatore di quei valori di semplicità e genuinità, piuttosto rari nei vini bianchi, che riusciamo ad ottenere attraverso la coltivazione con metodo biologico e l'aggiunta di bassissime quantità di anidride solforosa.
Denominazione: Bianco Toscano IGT
Vendemmia: 2019
Vitigni: Trebbiano Toscano 100%
Colore: Paglierino
Profumo: Erbe
Gusto: Secco, asprigno
Abbinamenti: Antipasti e piatti a base di pesce
Vendemmia: Ultima settimana di Settembre – prima di Ottobre
Fermentazione: A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio
Macerazione: A 20° di media Fermentazione malolattica: 10

giorni

Invecchiamento: 4 mesi nei vasi vinari
Affinamento: 2 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 12,5%
Confezionamento: Bordolese da 0,75 lt
EAN CODE GTIN-13: 8056420490060

ROSSO TOSCANO I.G.T.
SAN LEO
Il SAN LEO è il risultato della nostra missione di recuperare le tradizioni della Terra di Arezzo. E’ il “vino di tutti i giorni” ottenuto da vitigni Sangiovese e Foglia Tonda che i contadini portavano nelle mense della città
Denominazione: Rosso Toscano IGT
Vendemmia: 2020
Vitigni: Sangiovese 70%, Ciliegiolo 20%, Foglia Tonda 10%
Colore: Rosso Rubino, intenso
Profumo: Sottile aroma di foglie di the, prugna, ciliegia amara, cuoio e spezia
Gusto: Rotondo, tannico lungo
Abbinamenti: Dall’antipasto ai piatti freddi, primi piatti con ragù di carne, formaggi stagionati, carni
Vendemmia: Ultima settimana di Settembre – prima di Ottobre
Fermentazione: A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio
Macerazione: A 27° di media
Fermentazione malolattica: 10 giorni
Invecchiamento: 9 mesi nei vasi vinari
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,5%
Confezionamento: Bordolese da 0,75 lt, Bag-in-Box da 5,00 lt
EAN CODE GTIN-13: 8056420490015

CHIANTI D.O.C.G.
STROPPIELLO
di produzione limitata, ottenuto da uve Sangiovese, Malvasia e Trebbiano in osservanza della ricetta originale del Barone

Ricasoli.

Denominazione: Chianti DOCG
Vendemmia: 2020
Vitigni: Sangiovese 70%, Ciliegiolo 20%, 5% Malvasia e 5% Trebbiano
Colore: Rosso Rubino, intenso
Profumo: Sottile aroma di foglie di the, prugna, ciliegia amara, cuoio e spezia
Gusto: Rotondo, tannico lungo
Abbinamenti: Dall'antipasto ai piatti freddi, primi piatti con ragù di carne, formaggi stagionati, carni
Vendemmia: Ultima settimana di Settembre – prima di Ottobre
Fermentazione: A temperatura controllata in vasi vinari di acciaio
Macerazione: A 27° di media
Fermentazione malolattica: 10 giorni
Invecchiamento: 9 mesi nei vasi vinari
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,5%
Confezionamento: Bordolese da 0,75 lt
EAN CODE GTIN-13: 8056420490015

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.
MAESTA' DEL BAGNO è il prodotto di poche rigorose regole e di semplici ingredienti: uva "scelta" Trebbiano con l'aggiunta di Malvasia nella debita proporzione, stesa su "cannicci" e fatta appassire fino a dopo Natale, "pigiata" e murata in caratelli a maturare con la preziosa "madre". Dopo quattro anni di invecchiamento al naturale andamento delle stagioni ne viene "scaratellato" meno della metà della quantità del mosto originario.

Denominazione: Vin Santo del Chianti DOC
Vendemmia: 2013
Vitigni: Malvasia Bianca 80%, Trebbiano Toscano 10%, Ciliegiolo 10%
Colore: Ambrato

Profumo: Intenso, tendente al fruttato
Gusto: Tipico, non troppo melassoso, equilibrato, tendente al’asciutto
Abbinamenti: Tipico accompagnamento del dolce nella cucina tradizionale Toscana.
Vendemmia: Ultima settimana di Settembre – prima di Ottobre
Appassimento: 120/140 giorni
Maturazione: 5 anni in caratello da 35 litri
Affinamento: minimo 120 giorni in bottiglia
Grado alcolico: 14%
Confezionamento: Bordolese da 0,50 lt

EUSTACHIORA
Nel 2019 il distretto EustachiORA è entrato a far parte del progetto MilanoPlasticFree, la campagna del Comune di Milano, in collaborazione con Legambiente, per promuovere gli esercizi commerciali milanesi che volontariamente decidono di ridurre l’uso degli imballaggi e della plastica usa e getta. L’obiettivo è dar vita a progetti che reinventano il modo di approcciarsi a questi temi, attraverso un utilizzo più cosciente, sostenibile, come il recupero di oggetti. Vogliamo regalare al quartiere un approccio differente, a portata di mano su questi temi così presenti nel nostro quotidiano

I LOCALI

SAPORI SOLARI, via Stoppani 11 \\ Un cocktail bistrot nato dalla passione per il gusto della tradizione, e dalla dedizione alla ricerca di sapori unici. Dietro il bancone e nelle cantine, sono custoditi oltre 40 presidi slow food, una selezione continuamente rinnovata e aggiornata grazie a un lavoro di ricerca e di scoperta costante.

BUBU FIASCHETTERIA TOSCANA, Via Bartolomeo Eustachi, 16 \ Ottima cucina e un’interessante lista dei vini, avvolti dalla tipica atmosfera rilassata e familiare di un’osteria toscana: tanta simpatia, l’inconfondibile accento del proprietario e l’ambiente semplice e curato in ogni dettaglio con

personalità.

POLPETTA DOC, Via Bartolomeo Eustachi, 8 \\ storica vineria milanese con una filosofia semplice: un tagliere di salumi e formaggi, un piatto di polpette, una tartare di manzo, una buona bottiglia di vino, della musica per creare l'atmosfera, un clima rilassato, e soprattutto il desiderio di portare avanti tenacemente quella che il nonno di Marcello chiamava: "civiltà del bere".

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 3+1 calici – 10 euro

quattro calici da consumare come più vi aggrada in un'unica giornata o in più giornate. (Fino a esaurimento scorte)

COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**
- Contributo in liberalità per singolo evento 3,00 euro per persona da aggiungere alla voce: "Quota di Partecipazione"

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà

restituito

Proposta By AnamCommunication

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it