Tenuta La Fortezza Srl

Vini LaFortezza.it,
Vini del Sannio , Località Tora II, 20
82030 Torrecuso Italy
0824886155
info@lafortezzasrl.it
http://www.lafortezzasrl.it/it/contacts.html

Aglianico del Taburno Docg profumato al naso e morbido ed elegante al palato adatto al Manzo Bollito e passato al forno. Il muscolo di manzo è il pezzo preferito per questa ricetta. Preparare Carota sedano e cipolla bianca, appassire a fiamma viva e poi versare un bicchiere di vino bianco, sfumare e mettere nella casseruola il pezzo di muscolo circa 1chilo per quattro persone, rosolare e coprire d'acqua e lasciarlo bollire per almeno tre ore con il coperchio. le verdure vanno tolte e frullate in modo da creare una crema che aggiustata di sale, olio extra vergine e noce moscata vi risulterà una crema densa e saporita che accompagnerà la carne. il manzo tolto dal brodo, lasciato raffreddare tagliatelo a fettine spesse un centimetro e disponetele in una teglia da forno, condite con olio extravergine e sale. Scaldate il forno e appena è caldo lo spegnete e mettete la carne a scaldare dopo venti minuti servite le fettine con a fianco la crema di verdure e nel bicchiere un generoso Aglianico docg del Taburno.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Falanghina del Sannio Doc Taburno 2018		**9€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Oro del Marchese Spumante Extra dry		**11€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Aglianico del Taburno Docg 2015		**10€**	**si**	**Lo trovi da...**	