



ZENATO®



Pubblicazione: Doctor Wine

Luogo: Italia - web

Data: 20 maggio 2017

Crudo di tonno rosso all'aceto mediterraneo e petali di tartufo nero

di Redazione 20-05-2017



Ricetta dello chef Simone Zanoni de Le George, ristorante 1 stella Michelin del Four Seasons Hotel Le George V a Parigi

Ingredienti per 4 persone:

400g cuore di tonno rosso pinna gialla del Mediterraneo, 15g di tartufo nero di Norcia, 20g olio al tartufo nero, 100g di tonno Bonito secco in fiocchi, 50 di aceto di vino rosso, 5g salsa di soia, fiocchi di sale marino

Procedimento:

Tagliare il tonno in tranci rettangolari 4cmx4cm, salarlo e peparlo su tutte le superfici e scottarlo a fuoco vivo in pentola antiaderente (2 secondi per lato).

Far bollire 250g di acqua, immergere il Bonito e lasciare in fusione per due ore, raffreddare e incorporare aceto e soia.

Tagliare il tonno in tranci regolari, disporre 6 fette in ogni piatto e condirle abbondantemente con un pennello di aceto e poi olio al tartufo.

Completare il piatto disponendo una lamella di tartufo e fiocchi di sale su ogni fetta.

Vino in abbinamento:

Sergio Zenato Lugana Doc Riserva Zenato

Questa Riserva viene prodotta solo nelle annate che permettono longevità al vitigno. Sergio Zenato ha creduto fin da subito nel Lugana e ne ha proposto un affinamento in legno proprio per esaltarne la longevità, tanto da apporre la sua firma sull'etichetta. Colore giallo scarico con riflessi brillanti. Al naso si evidenziano fini note floreali, agrumate e di frutta esotica. Il gusto si presenta di buon spessore, equilibrato e salino.

Zona di produzione: comune di Peschiera del Garda a sud del lago. Le uve provengono esclusivamente dal Podere Massoni, il vigneto più vecchio e storico dell'azienda (età media delle vigne: 50 anni).

Vitigni: 100% trebbiano di Lugana, allevato a Guyot, con una produzione di 80 q/ha.

Produzione: la vendemmia leggermente tardiva (metà ottobre) è scelta per regalare struttura e particolare longevità. La fermentazione avviene per circa il 70% in botti di rovere da 50 hl e per il 30% in acciaio. Segue un affinamento per circa 6 mesi in botti e tonneau nuovi a cui seguono 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

