



Vicchiomaggio Tips

Braised Pork Cheek & Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione

—◆◆—
*Guancia di Maiale
Brasata al Vino Rosso
& Le Bolle Chianti
Classico Gran
Selezione*

Abbinamento del mese: Guancia di Maiale Brasata al Vino Rosso & Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione

La **guancia** (o *gota*, in dialetto toscano) è un taglio succulento e saporito, dove le parti magre si alternano a quelle più grasse, unendo consistenze uniche in un unico boccone. Gli ingredienti principali di questo stufato a lenta cottura - oltre al tipico soffritto, sono il vino rosso e una serie di spezie, come i chiodi di garofano, la cannella, il ginepro, il pepe nero in grani ed altre erbe aromatiche come le foglie di alloro e il rosmarino. Un contorno di funghi grigliati, una purea di patate o dei legumi faranno un abbinamento fantastico e riscaldano una fredda serata invernale!

Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione

Chiamato Le Bolle in onore di un piccolo borgo vicino situato all'estremità del vigneto, questo Chianti Classico Gran Selezione è la migliore espressione del nostro terroir. È un vino 100% **Sangiovese**, proveniente da viti potate a guyot su terreni eccezionalmente sassosi. Questi due fattori contribuiscono a minimizzare le rese massimizzando la qualità. Le note di questo vino sono intense, evidenziando frutta rossa matura, sentori di viola, spezie e un'ottima persistenza nel retrogusto.

Food&Wine Pairing of the month: Braised Pork Cheek & Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione

Pork cheek (or *Gota*, in Tuscan dialect) is a fleshy, flavorsome cut where lean parts alternate to fattier ones, combining unique textures in a single bite. Yum! The main ingredients to this slow-cooked stew - apart from the typical soffritto (diced carrots onions and celery, a staple in Italian cuisine), are red wine and a number of spices as cloves, cinnamon, juniper, black pepper grains, and herbs as bay leaves and rosemary.

A side of grilled mushrooms, potato puree or legumes will make a fantastic match and warm-up a chilly winter evening!

Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione

Named Le Bolle after a tiny, neighbouring hamlet located at the end of the vineyard, this Chianti Classico Gran Selezione is the best expression of our terroir. It is a 100% **Sangiovese** wine, coming from guyot pruned vines based on exceptionally stony soil.

These two factors contribute to minimising the yields whilst maximising quality. The notes of this wine are intense, displaying red, ripe fruit, hints of violets, spices and excellent persistency in its aftertaste.

