



A RADICI UN GRANDISSIMO DI BORGOGNA: JOSEPH DROUHIN.

*Venerdì 26 maggio il terzo appuntamento de "I Grandissimi"
al ristorante Radici di Costigliole d'Asti*

Costigliole d'Asti, maggio 2023 – A **Radici**, il ristorante in vigna sulle colline di Costigliole d'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 *grandissimo* appuntamento avrà luogo **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€*, *Camera Deluxe a 490 €*, *Junior Suite a 595 €*, *Suite a 695 €* e *Suite Deluxe a 790 €*.

Il costo per la cena di venerdì 26 maggio è di 250€ a persona, per un massimo di 30 coperti.

Per informazioni e prenotazioni cena chiamare [+39 0141 185 5773](tel:+3901411855773) oppure scrivere una mail a info@radicimuramura.it

Per informazioni e prenotazioni pernottamento (e cena) chiamare +39 01411852115
Oppure scrivere una mail a info@lemarnerelais.it

RADICI - RISTORANTE IN VIGNA

Un luogo dove regna l'armonia della natura.

Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte del Relais Le Marne e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Da Radici, lo chef Marco Massaia esprime una cucina elegante e dai sapori netti e ricchi di personalità, esaltando materie prime povere locali ed erbe di vigna, la storia del Piemonte, della sua agricoltura e dei più straordinari artigiani del cibo e i fornitori del territorio.

Ristorante Radici

Strada Pasquana, 3
14055 Costigliole d'Asti - Italia

<https://radicimuramura.it/>

info@radicimuramura.it

+39 0141 185 5773



UFFICIO STAMPA:

FCOMM

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

fcomm milano

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 - Email: francescapelagotti@fcomm.it

Giacomo Tinti: +39 331 1244128 - Email: giacomotinti@fcomm.it

Luisa Chiari Cell: +39 392 9904981 - Email: luisachiari@fcomm.it