



il Rosso Bordolese Maso Lizzone, è un cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; il Merlot Créa prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel Garda, mentre a Loré si sviluppano i vigneti che danno origine allo Chardonnay Loré. La quinta selezione è il Brezza Riva Riserva, protagonista di un progetto di qualità che ha recentemente visto Cantina di Riva mettere a dimora nel fondale del "suo" lago oltre 1.200 bottiglie del prezioso Spumante che a quasi 40 metri di profondità sta completando il suo percorso di maturazione.

DUE PROGETTI PER LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

Cantina di Riva è sempre più orientata alla produzione di vini di qualità superiore. Proprio per raggiungere questo obiettivo, i suoi vigneti, diversificati sia come altitudine sia per caratteristiche del terreno, disegnano lo scenario per una trasformazione qualitativa iniziata nel 2004. Inoltre, Cantina di Riva ha deciso di aderire a una serie di progetti che vanno nella direzione della certificazione di sostenibilità. Grazie ai dieci anni di implementazione del progetto P.I.C.A., le zone di produzione dei conferitori della Cantina di Riva del Garda sono ora totalmente mappate. Ciò permette di poter disporre d'una batteria storica di informazioni relative al tipo di microclima e alle caratteristiche pedo-morfologiche degli appezzamenti. Per quanto riguarda le pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione della vite, Cantina di Riva ha aderito al protocollo nazionale S.Q.N.P.I., che garantisce il consumatore finale sul rispetto di specifiche norme tecniche per ogni tipo di coltura. Quel rispetto del territorio e delle persone che nell'Alto Garda soffia come il vento fa sui vigneti Vista Lago.

DELIVERYCATION

NUOVO SERVIZIO DI DELIVERY PER MARC LANTERI. UN MENÙ AMPLIATO PER VIVERE LA STAYCATION DA VERI GOURMAND

A causa del Covid e della pandemia abbiamo familiarizzato con parole nuove come "staycation" o semi-nuove come "delivery". E speravamo che dopo il lockdown sarebbe passato molto tempo prima di usarle di nuovo. Così non è stato... e allora perché non unire le nuove tendenze imposte dalla pandemia? Deliverycation è il servizio di delivery gourmet che lo chef stellato Marc Lanteri ha creato per tutti coloro che preferiscono stare a casa e regalarsi comunque una degustazione su misura, o per chi sceglie di vivere un weekend nelle vicine Langhe, che esprimono in questa stagione il massimo della loro bellezza, scegliendo la staycation, affittando una villa o alloggiando in un B&B.

La modalità è quella consolidata. Per mantenere intatte le caratteristiche delle materie prime e la qualità finale del piatto, ogni portata viene scomposta e i singoli alimenti preparati separatamente dallo chef e poi messi sottovuoto. Il cliente deve solo finire la cottura e procedere all'assemblaggio. Ogni delivery viene provvisto di istruzioni condivise una prima volta via mail durante la prenotazione, poi, per i più incerti, si può parlare live con lo chef via whatsapp business. Le consegne vengono fatte gratuitamente entro 20 km da Castello Grinzane, sede del Ristorante Al Castello, ma i menù possono anche essere ritirati in sede. Per consegne a distanze più ampie basta chiamare e accordarsi con il ristorante.

Il nuovo menù prevede alcuni piatti iconici dello Chef Marc Lanteri, come il "Foie Gras di Anatra Mitteault al Torcione" o rivisitazioni dei più tradizionali "Agnolotti del Plin" o "Tajarin ai tuorli bio della Cascina Mana". Per godersi una cena stellata ovunque!

