

Osteria *Bella Vista*

DE GUSTIBUS DISPUTANDUM

Parlare di Gusti

alla scoperta dell'



ANTICO
SIGARO
NOSTRANO

DEL BRENTA 1763



Prima Fumata: il Campesano



Il Campesano di Manifattura Nostrano del Brenta è realizzato con tabacco Avanone del Brenta. Varietà autoctona sviluppatasi in Val del Brenta a partire da semi *havana* provenienti dall'America Centrale. È realizzato completamente a mano dalle sigaraie del consorzio Tabacchicoltori Monte Grappa secondo la tradizione ultracentenaria di queste valli. Il Campesano è il frutto di una sapiente

miscelazione delle migliori foglie di Nostrano - scelte per la particolare carica aromatica - e tabacco *piloto cubano* aggiunto nella percentuale del 25 % circa. Il processo di stagionatura che dura ben sei mesi, e la particolare rifermentazione del sigaro, ottenuta in speciali celle di maturazione, conferiscono a questo sigaro dalle dimensioni generose, caratteristiche e toni unici ed estremamente appaganti.

Forza

Medio-forte

Aromi:

Avvolgenti e pieni, toni dolci e sapidi con note di frutta a guscio e sentori di erbe aromatiche e balsamiche che si amalgamo in fumata.

Retrogusto

Persistente e pulito.

Fascia

Nostrano del Brenta

Ripieno

75% Nostrano del Brenta scelto

Stagionatura

6 mesi

Sottofascia

Nostrano del Brenta

25% tabacco Piloto

Cubano

Dimensioni

91 x 18 mm

In abbinamento il cocktail di benvenuto: il "Paraclito"

Vermut, gin, curaçao, chartreuse verde e coca buton.

"Paraclito", si tratta in origine di un termine che significava letteralmente "chiamare vicino", ed aveva come equivalente latino l'*ad-vocatus*, cioè "avvocato", inteso come "difensore" o "soccorritore", per estensione "consolatore". Con questa espressione Paolo vuole attribuire a questa bevanda ed alla sua consumazione un significato del tutto nuovo; staccarsi dalla frenesia del momento e guardarsi con occhi diversi. Difendersi dalla quotidianità e farsi soccorrere e accudire dall'Arte della Vita e del Vivere aprendo la mente (lo spirito inebria i cuori) e gli occhi verso il Bello che ci circonda. Il suo colore, **Verde Smeraldo**, rappresenta inoltre il colore della vita che continua e si rinnova, segno di equilibrio e di crescita, per questo è associato alla giovinezza. Un gusto morbido e floreale donato dal gin, noti dolci agrumate del curaçao con note balsamiche date dalle erbe della chartreuse e questo pizzichio espresso dal coca buton. Si può bere liscio (mescolato con ghiaccio in un mixing glass) o allungato con del selz per accentuarne la freschezza e la piacevolezza di beva. Ai posteri l'ardua sentenza!

Seconda Fumata: il Sestiere



Il Sestiere è un sigaro bitronco conico di dimensioni generose, realizzato secondo la tradizione manifatturiera della Val del Brenta a partire da tabacco Nostrano del Brenta stagionato almeno tre anni. Le particolari note aromatiche di questo sigaro derivano dall'attenta selezione dei soli tabacchi Nostrano apicali impiegati, e dal particolare processo di fermentazione e maturazione per esso

previsto. Fermentazione lenta e a bassa temperatura e doppio ciclo di maturazione presso le specifiche celle in Consorzio consentono a questo sigaro di sviluppare toni aromatici balsamici e liquorosi, con note dolci e sentori floreali e di fieno maturo, legno, frutta secca e cuoio.

Forza

forte

Aromi:

Dolci, vagamenti sapidi con nuance floreali, di frutta a guscio, cuoio, toni speziati e tostati.

Retrogusto

Persistente e delicato

Fascia

Nostrano del Brenta

Ripieno

Nostrano del Brenta

Stagionatura

6 mesi

Sottofascia

Nostrano del Brenta

Dimensioni

170 x 17 mm

Prima parte: Kerner “Bottiglia Rossa” Niklas

Un Kerner (incrocio tra Schiava e Riesling) vendemmia del 2018 con l'unicità di essere un vino muffato. Un pezzo unico con delle caratteristiche inimitabili donate dalla botrytis cinerea che conferisce notevoli morbidezze abbinabili a cibi importanti e non solo. Fermentato fino in fondo, con un residuo di zuccheri pari a 8 gr/l ripulisce la bocca di tutte le presenze tanniche, sapide e grasse. Un vino ideale da meditazione. L'esplosione di complessi sapori lascia di stucco e si intuiscono sapori quasi in contrasto. Per capirlo, lo si deve solo assaggiare!

Seconda parte: Acquavite di Birra Bepi Tosolini

Una selezione di 3 birre artigianali, ambrata, affumicata e bionda sapientemente miscelate per ottenere un blend che racchiude tutto il carattere del Friuli e dei luoghi incontaminati della Carnia. Prodotta artigianalmente in alambicchi a bagnomaria, dal color ambrato e un volume alcolico del 40%, ha un corpo morbido con un profilo aromatico intenso e raffinato di malto, orzo e luppolo, accompagnato dalle classiche note floreali, dolci e fruttate. Un gusto bilanciato seguito da una piacevole persistenza amarognola. Decisamente adatto al finale di un sigaro per non accentuarne la forza.

Bellavista srl Via Piovega, 30
31017 Pieve del Grappa
Tel. e Whatsapp 0423-949329
info@osteriabellavista.tv.it

Chiuso il martedì sera e mercoledì tutto il giorno