

Ostria *Bella Vista*

**DE GUSTIBUS
DISPUTANDUM**

Parlare di Gusti

alla scoperta delle

**OSTRICHE
E I PRODOTTI
DELLA LOIRA**

Prima Ostrica:

Sandalia

Provenienza:

Italia - Sardegna

Tipo di territorio:

Mare simile alla laguna

Tipologia:

Special

Caratteristiche:

All'apertura già appaga l'olfatto ricordando il profumo di pesce azzurro appena pescato, sapido e

fresco. Al palato è equilibrata, carnosa, inizialmente salina. Il gusto evolve sul finire rilasciando note dolci e amarognole che ricordano la mandorla siciliana di Noto e la miglior nocciola Piemontese, concludendo con un'armonica sensazione minerale e metallica. Interessante croccantezza dovuta dalla gradevole callosità del muscolo.

Seconda Ostrica:

Roumengus

Provenienza

Francia - Marenne Orlean

Tipo di territorio:

Mare Riserva di Moëze-Oléron

Tipologia:

Special

Caratteristiche:

Si presenta con un importante quantitativo di muscolo, superiore al 12%; con una consistenza più decisa

della carne e un notevole equilibrio tra dolcezza e salinità. Servono diverse settimane per poter affinare quest'ostrica nelle claire e nei bacini argillosi più profondi. Durante tale periodo acquisirà un guscio di alta qualità e un delicato sapore conferitole dal territorio circostante, sapore che si protrae in bocca e che va ad aggiungersi a quello marino. E' privilegiata da amatori di ostriche carnose e dal sapore equilibrato.

Terza Ostrica:

Pascal Hamel

Provenienza:

Francia - Normandia

Tipo di territorio:

Oceano

Tipologia

Special

Caratteristiche:

Essa presenta un gusto unico e particolare tipico delle migliori

ostriche francesi. Allevata a nord-ovest della Francia, quest'ostrica ha l'importante caratteristica di avere una carne corposa e croccante dal gusto acidulo. Grazie allo spazio presente nelle vasche, essa compie un percorso peculiare che agevolerà anche il movimento e la malleabilità durante la formazione del guscio.

Quarta Ostrica:

Louet Feisser

Provenienza

Irlanda - Carlingford

Tipo di territorio

Oceano con foce di acqua dolce

Tipologia

Special

Caratteristiche:

Le Alte Maree, alternate alle fresche acque dei torrenti provenienti dalle catene montuose del Limestone Cooley e Mourne Mountains, garantiscono una quantità di elementi nutritivi che si trovano in questo particolare Fiordo,

e che donano un sapore unico accompagnato da un dolce aroma simile a quello della capasanta, grazie al muscolo tensore particolarmente sviluppato.

Aperitivo:

Apple Cider Sidro di mele Domaine Delettre

Su un suolo argilloso, calcareo e sabbioso Stéphane si diletta a produrre. come da tradizione della zona questo sidro. Esso deriva da un assemblaggio di più di 20 varietà di mele raccolte dai paesini normanni, rendendolo aromatico e corroborante. La fermentazione è naturale senza alcuna aggiunta di lievito o solfiti e non gassata.

Primo Vino:

Muscadet Le Pélerin Gadais Père et Fils

2020 Melon de Bourgogne 100% Alcol 12%

È tradizionalmente considerato l'abbinamento naturale con le ostriche. Le uve di Melon vengono raccolte a piena maturità e avviate a una vinificazione molto attenta per preservare al meglio tutti gli aromi più fini. Nel bicchiere non è corposo ma stupisce soprattutto per la ricca dotazione di profumi che variano dal floreale al fruttato e che sembrano non finire mai. In bocca è complesso, ma non troppo lungo e piacevolmente fresco.

Secondo Vino:

Lucie Cheurlin

Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%) Alcol 12%

È equilibrato e naturalmente fruttato ottenuto da un blend della Côte des Bar in un Terreno argilloso-calcareo con un assemblaggio di vendemmie dal 2010 al 2018. Il dosaggio di zucchero di questa cuvée brut (9g / l) lo rende uno champagne gourmet e ampio. Gli aromi naturali del vino gli conferiscono un perfetto equilibrio tra frutta, potenza e finezza.

Terzo Vino:

Les Petits Gars (Anjou Blanc)

2020 Chenin 100% Alcol 14%

Vinificazione - Affinamento: Vendemmia manuale, pressatura diretta. Il vino fa fermentazione direttamente in barrique di quarto passaggio e affinamento in legno di 12 mesi. Nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.

Quarto Vino:

Clau de Nel Anne Claude Leflaive

2019 100% Chenin Blanc Alcol 13%

Vinificazione - Affinamento: Raccolta manuale in cassette di 12 kg e successiva diraspatura delle uve seguita da una soffice pressatura pneumatica. Fermentazione con lieviti indigeni e lunga macerazione in vecchie botti borgognone. Elevage di 12 mesi sulle feccie fini in vecchie botti francesi di quinto passaggio all'interno delle antiche grotte tufacee della cantina. Imbottigliamento senza filtrazione e chiarifica secondo il calendario lunare.

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