

[_ \(HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/VENEZIEATAVOLA\)](https://www.facebook.com/venezieatavola)[_ \(HTTPS://TWITTER.COM/VENEZIEATAVOLA\)](https://twitter.com/venezieatavola)[_ \(HTTPS://INSTAGRAM.COM/VENEZIEATAVOLA/\)](https://instagram.com/venezieatavola/)[_ \(HTTPS://MAIL.GOOGLE.COM/MAIL/?VIEW=CM&FS=1&TF=1&TO=INFO@VENEZIEPOST.IT\)](https://mail.google.com/mail/?view=cm&fs=1&tf=1&to=info@veneziepost.it)[HOME](#)[NEWS](#)[RASSEGNA STAMPA](#)[CHI SIAMO](#)promosso da
venezie
a tavola

curato da

good
net

venezie a tavola '18

la guida di Luigi Costa
e Marco Colognese

we-food

un week-end alla scoperta
delle Fabbriche del Gusto

27 - 28 ottobre 2018

#venezieatavola #wefood

[Home](#) » Salumi, vino e fantasia

Salumi, vino e fantasia



Il Vigneto dei Salumi: un destino già nel nome. Il genio italiano non ha confini. Soprattutto nell'enogastronomia. Provatelo per credere i prodotti di questo laboratorio del gusto di Walter Ceradini. Il sapore delle carni del Re dell'aia che si fonde in un'unione virtuosa con gli aromi del Valpolicella, dell'Amarone o del Recioto.

Tutto questo capita, da qualche lustro, in quel di Arbizzano di Negrar nel cuore della lussureggiante Valpolicella, dove il "terroir" marca in modo indelebile vini e prodotti della terra. E

tra i salumi speciali che si sposano con i vini di queste colline spicca il **Vinappeso**. Il leader maximo nasce dalla fesa centrale della coscia, ovvero dal taglio anatomico del culatello che poi viene nobilitato dopo la stagionatura in Amarone e Recioto assumendo i nomi gentili di Isabella, Giulietta e Romeo.

A seguire lo **Speckwine** prodotto dal fiocco della coscia che viene leggermente affumicato con erbe e spezie fresche e nobilitato in Recioto prima della stagionatura; il **Lardivino**: lardo scelto stagionato 6 mesi e affinato per 60 giorni in vino cristallino (salato); il **Cotevino** esprime la profonda cultura contadina anche se la ricetta classica viene alleggerita togliendo un 10% di cotenna e inserendo sfilacci macinati di Vinappeso. Da cuocere con l'aggiunta di vino. Chicca finale da 4/7 kg, la **4 lune**

d'agosto, coscia aromatizzata e stagionata in cantina per 26/30 mesi e quindi affinata tre volte con l'Amarone e uno con il Recioto, per un totale di 150/160 giorni.

info@vignetodeisalumi.it (<https://mail.google.com/mail/?view=cm&fs=1&tf=1&to=info@vignetodeisalumi.it>) – www.vignetodeisalumi.it (<http://www.vignetodeisalumi.it>)

Correlati



(<http://www.venezieatavola.it/fralibri-valpolicella-classico-doc-2015/>).
Fralibri – Valpolicella Classico Doc 2015

(<http://www.venezieatavola.it/fralibri-valpolicella-classico-doc-2015/>).

5 settembre 2017

In "Rossi"



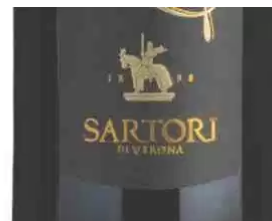
(<http://www.venezieatavola.it/dalla-rosa-alda/>).

Sant'Ambrogio di Valpolicella, loc. San Giorgio di Valpolicella | Dalla Rosa Alda

(<http://www.venezieatavola.it/dalla-rosa-alda/>).

26 giugno 2017

In "Provincia di Verona"



(<http://www.venezieatavola.it/rerum-recioto-della-valpolicella-classico-docg/>).

Rerum – Recioto della Valpolicella Classico DOCG

(<http://www.venezieatavola.it/rerum-recioto-della-valpolicella-classico-docg/>).

24 agosto 2017

In "Rossi"

Prodotti

CONDIVIDI

Facebook

2

Twitte

r

Googl

e

Tumbl

r

Pinteres

t

LinkedI

n

MI PIACE:

Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Iscriviti al sito

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti al sito di "Venezie a Tavola" e ricevere via e-mail le notifiche delle nuove recensioni.