

Gotto d'oro conquista buyers BDO. visita nella cantina tranneese e passeggiata capitolina

Tutto il buono di Roma e dei suoi vini a disposizione dei buyers della Grande Distribuzione che nel weekend appena trascorso (sabato 24 e domenica 25 settembre) hanno partecipato a una due giorni di degustazione offerta da Gotto d'oro e Gambero Rosso.

Obiettivo dell'iniziativa è stato portare l'illustre e qualificata platea di imprenditori e manager a conoscenza degli spazi, oltre che dei vini del Gotto d'oro da proporre alla loro clientela.

A una iniziale proposta di assaggi dei vini Gotto d'oro Linea Settantacinque 75 nei locali di via del Divino Amore, ha fatto seguito un brunch, quindi una visita completa della storica azienda dei Castelli Romani guidata dalla dottoressa Ilaria Palumbo, direttrice di Gotto d'oro.

Durante il pranzo sono stati degustati: Marino Doc Superiore, Frascati Doc, Vermentino Igt Lazio e Castelli Romani Doc Rosso della linea Settantacinque 75, accompagnati da prodotti tipici dei Castelli Romani e dalla carbonara preparata dalla Stella Michelin "Pipero".

In serata l'elegantissima cena a cura del Gambero Rosso presso il prestigioso ristorante Mirabelle guidato dal restaurant manager Luca Costanzi e dallo chef Stefano Marzetti, locale di riferimento per il pubblico romano e internazionale da più di vent'anni senza mai aver smesso di evolversi. Gli ospiti hanno potuto godere nel contempo della terrazza gourmet con una vista che, partendo da Villa Medici e Trinità dei Monti, arriva fino a San Pietro e al Gianicolo, cornice perfetta per la cena che si è andata via via arricchendo dei sapori decisi, godibili ed eleganti della cucina, in perfetta comunione con le bottiglie e i calici di Vinea Domini, la linea della cantina Gotto d'oro dei Castelli Romani che punta a celebrare Roma capitale anche del vino.



Ad impreziosire ulteriormente la serata ci hanno pensato le ricche portate, avviate con una Tartellettadi asparagi e porri con crema di robiola e gocce di mosto d'uva abbinata al Sauvignon Igt Lazio 2021 – Vinea Domini.

A seguire Panzerotti di pasta fresca con melanzane, ricotta alla brace e pomodorini canditi gaiamente accompagnati dal Roma Doc Malvasia Puntinata 2021 – Vinea Domini.

Una deliziosa spigola di mare con caponata di verdure e salsa ai frutti di mare hanno profumato e insaporito dovere la portata dei secondi accompagnati da un Frascati Superiore Docg 2021 – Vinea Domini.

Hanno concluso la cena una portata di babà con zuppetta di frutti di bosco e sorbetto di frutti gialli accompagnati da un Vermentino Vendemmia Tardiva Igt Lazio 2019 – Vinea Domini.

La visita dei buyers è proseguita nella giornata di domenica con una visita al Colosseo e ai Fori Imperiali, monumenti testimoni dell'eternità dell'Urbe che gli importanti visitatori hanno potuto riscontrare anche a tavola e nei loro brindisi profumati della migliore tradizione vitivinicola di Roma e del Lazio.

A conclusione del fine settimana non poteva mancare un pranzo in una delle trattorie più antiche e famose di Roma: Lo Scopettaro, ristorante tipico romano di Testaccio, menù accompagnato da una selezione della Vinea Domini.

“Un grande orgoglio – ha aggiunto Luigi Caporicci, presidente di Gotto d'oro – che siamo certi i nostri illustri ospiti sapranno trasmettere al meglio nei loro affari, traducendo gusto e profumo in un commercio moderno, abile e rispettoso della clientela, medium unico per fare in modo che la fama e la qualità dei nostri vini, moderna ma coerentemente nel solco di una tradizione che dura da oltre 75 anni, continui a rendere il nostro marchio simbolo del miglior vino di Roma e dei Castelli. Forti e convinti di un prodotto naturalmente elegante ma al tempo stesso davvero alla portata di tutti i palati”.

[Read More](#)