

Una domenica di Asado Argentino presso l'Azienda Agricola Melillo

Scritto da Foglie TV | 29 Giugno 2022



Da sempre il buon cibo è stato accompagnato da un buon vino e come diceva Enrico IV **-Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra-** hanno dato vita ad una domenica alternativa all'insegna del buon gusto celebrando un mix di culture Salentina e Argentina.

Il mix è partito proprio dal legare una carne arrosto, l'Asado, ed una tipologia di cottura, en cruz, tipico della pampa argentina con del buon vino salentino. Durante l'evento a Villa Castelli in provincia di Brindisi, si è potuto degustare del buon vino rosso prodotto dall'Azienda Agricola Melillo, ovvero "Il Melograno" IGT Salento Primitivo e "Onos" IGT Salento Sussumaniello Rosso, due dei prodotti sul quale si sta puntando molto. Ottimi vini da meditazione e accompagnamento a carni cotte alla brace, arrosto e brasati come quelli serviti durante la giornata.

Inoltre in azienda potete degustare altri ottimi vini Oltre ai rossi citati prima, come gli ottimi Vini Rosati, "il Magirosè" IGT Puglia Rosato Spumante Extra Dry ed "il Tagliavanti" IGT Salento Primitivo Rosato, un grande prodotto che sta ricevendo molto successo.

Ma sicuramente il fiore all'occhiello è un bianco spumante, la bollicina per eccellenza "il Magirò" IGT Salento Bianco Spumante Extra Dry, un grande prodotto che accompagna ottimi aperitivi, piatti a base di pesce anche crudo, salumi e formaggi freschi.

Possiamo dire che la Puglia sta diventando sempre più protagonista sulle bollicine. Sono prodotti che richiedono una buona conoscenza per produrre un articolo di altissimo livello. La bollicina se buona è un prodotto che piace e né si può trovare riscontro nel mercato.

Trovate con facilità tutte le informazioni utili sul sito internet www.agrimelillo.com o seguendo i loro canali social, dove potete acquistare direttamente sullo shop online e ricevere un buon sorso di Salento a casa vostra!