

ACCORD DE SAISON – CURIEUSE COMPLICITÉ

Parmigiana di Melanzane Grigliate

&

Contrada Rampante 2015,  
Etna Rosso, Passopisciaro



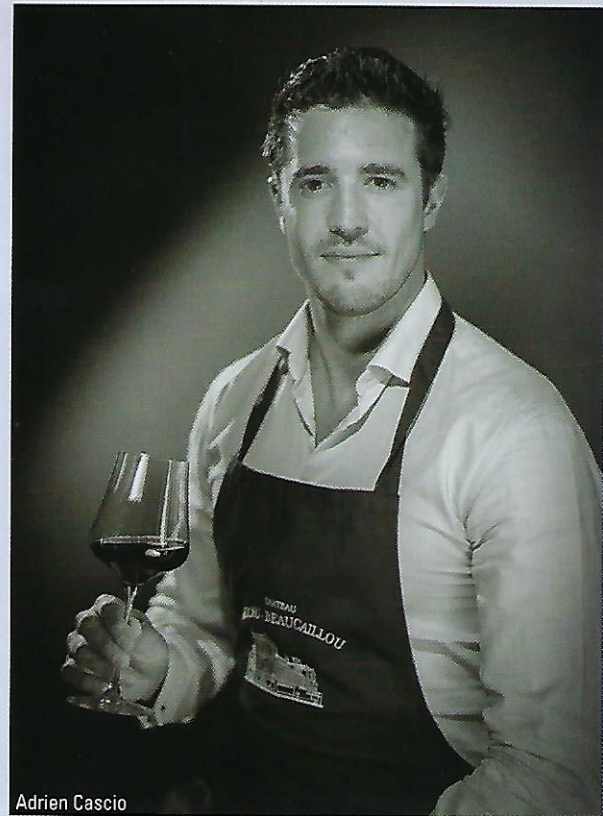


vention de la recette telle que nous la connaissons aujourd'hui doit certainement être placée au plus tôt en 1700, lorsque l'utilisation des tomates en cuisine s'est répandue en Italie. Le lieu d'origine et sa paternité est toujours contestée entre la Sicile et les villes de Naples et Parme.

Parmi les nombreuses recettes aux aubergines que l'on peut préparer, la parmigiana est certainement l'une des plus appréciées. De plus, elle est prête à être préparée dans de nombreuses variantes. Tout d'abord, l'aubergine parmigiana peut être préparée avec ou sans sauce tomate, elle peut être enrichie avec l'ajout de salami, de jambon ou d'œufs durs. Il existe également plusieurs fromages qui peuvent être utilisés pour faire la parmigiana: mozzarella, fiordilatte, parmigiano reggiano, caciocavallo, provolone ou pecorino. Les aubergines utilisées peuvent ensuite être frites ou simplement grillées, ou passées dans la farine et l'œuf avant d'être frites.

The invention of the recipe as we know it today must certainly be placed at the earliest in 1700, when the use of tomatoes in cooking became widespread in Italy. The place of origin and its paternity is still disputed between Sicily and the cities of Naples and Parma.

Among the many aubergine recipes that can be prepared, Parmigiana is certainly one of the most appreciated. Moreover, it can be prepared in many variations. First of all, aubergine parmigiana can be prepared with or without tomato sauce, and can be enriched with the addition of salami, ham or hard-boiled eggs. There are also several cheeses that can be used to make our parmigiana: mozzarella, fiordilatte, parmigiano reggiano, caciocavallo, provolone or pecorino. Aubergines used can then be fried or simply grilled, or put in flour and egg before being fried.



Adrien Cascio

## PARMIGIANA MELANZANE GRIGLIATE

### Ingédients

aubergines rondes / round aubergine  
tomates cuivrées / coppery tomatoes  
mozzarella de bufflonne de 125g /  
buffalo mozzarella of 125g  
basilic frais / fresh basil  
huile d'olive de Sicile / olive oil from Sicily  
sel et poivre / salt and pepper

Cette cuvée est une excursion sensorielle complète. Imaginez-vous sur les versants Nord de Mount Etna en Sicile à près de 1000 mètres d'altitude, les pieds sur les laves noires du volcan encore en activité. Dernière parcelle (contrada) du domaine récoltée sur 1,7 hectares, ici le Nerello Mascalese gagne en finesse, brillance et pureté. Les vendanges plus tardives de cette vigne, la maturité millésime et les longs élevages en barriques confèrent au Rampante 2015 une structure tannique élancée et une signature saline unique.

Il a aussi enrichi l'offre aromatique du cépage en orientant sur des tonalités plus sauvages de notes de cerises noires, de kirsch et de bergamote.

En outre, Le Mont Etna produit des vins qui traversent le temps avec agilité, Rampante 2015 nécessite une ouverture d'une heure minimum et peut se déguster dans la sérénité d'une cave plus de 20 ans.



## CONTRADA RAMPANTE 2015

PASSOPISCARO  
IGT Terre Siciliane  
(Etna – Sicile)

This cuvee is a complete sensory excursion. Imagine yourself on the northern slopes of Mount Etna in Sicily at an altitude of almost 1000 metres, your feet on the still active volcano's black lava. The last parcel (contrada) of the estate to be harvested on 1.7 hectares, here the Nerello Mascalese gains in finesse, brilliance and purity. The later harvesting of this vine, the maturity of the vintage and the long maturing in barrels give the Rampante 2015 a slender tannic structure and a unique saline signature.

2015 has also enriched the aromatic range of the grape variety by orienting it towards wilder tones of black cherries, kirsch and bergamot.

In addition, Mount Etna produces wines that cross time with agility, Rampante 2015 requires a minimum opening of one hour and can be kept in the serenity of a cellar for more than 20 years.