

LA COSTA

Via Curone, 15
23888 Perego -LC-

www.la-costa.it

info@la-costa.it

RISTORANTE/AGRITURISMO

DOVE SIAMO

Superato il centro abitato di Perego, si risale la collina, entrando nel parco naturale della valle del Curone. La segnaletica “Agriturismo la Costa” accompagna il visitatore fino a un angolo di rara suggestione: il bosco si apre sull’anfiteatro naturale, dove le terrazze coltivate a vigneto ricevono la luce del sole per l’intera giornata. Qui spiccano la Cascina Scarpata, il ristorante , e la Cascina Costa, gli alloggi.

RISTORANTE

A Cascina Scarpata, casa rurale dei primi anni del Settecento restaurata nel pieno rispetto della sua storia, la cucina propone i piatti della tradizione brianzola: salumi e formaggi, risotti e paste fatte in casa, minestre, carni arrosto e con la polenta (cazzueola, brasato, agnello brianzolo, bolliti) e torte caserecce. Ricette preparate con materie prime genuine, nel rispetto della stagionalità e della tradizione, provenienti da produttori d’eccellenza del nostro territorio.

Il ristorante è aperto da giovedì a domenica, si consiglia la prenotazione

PRODOTTI

Carni e Salumi

Macelleria “Da Pinuccio” – Sartirana di Merate
Supercarni - Rovagnate

Latticini e formaggi

Maggioni Amabile – Montevicchia

Frutta e Verdura

Az. Agricola La Costa – Perego
Az. Agricola F.lli Piazza - Montevicchia
Az. Agricola Valle del Re - Mezzago

Pesce di Lago

Flavio – Abbadia Lariana

Olio

Az. Agricola Fabio Festerazzi - Perledo
Az. Agricola Panzeri Paola – Galbiate

Farina

Molino E.Cazzaniga – Missaglia

Riso

Az. Agricola Camisani Fabio – Gaggiano

Pane	Panificio Longoni Davide – Carate Brianza
Miele	Melyos – Sirtori
Vino	Az. Agricola La Costa – Perego Az. Agricola Le Terrazze - Montevicchia

AGRITURISMO

Cascina Costa, casa colonica della fine del Settecento, accoglie otto confortevoli mini-appartamenti per due, tre o quattro persone. L'ambiente ha un'atmosfera calda, piacevolmente rustica: una scala in legno conduce agli appartamenti, tutti con arredi in stile.

Gli ospiti possono usufruire dell'ampia raccolta di libri sul territorio e delle guide turistiche presenti nella sala comune per scoprire i sentieri del parco del Curone e di Montevicchia; visitare la cantina di vinificazione ed assaggiare i piatti proposti dalla ristorazione.

VINI PROPOSTI

Solesta

Tipologia: Bianco

Ultima annata: 2009

Bottiglie: 10.000

Alcool: 13% vol.

Vitigni: Riesling renano 60%, chardonnay 30% e incrocio Manzoni 10%

Resa per ettaro: 1Kg per ceppo

Ceppi per ettaro: 4500/5000

Microfiltrazione: No

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio termo condizionate e in tina di acacia.

Affinamento: Sui lieviti, fino a fine maggio, con periodici batonnage, in vasche di cemento; messo in bottiglia a luglio 2010, sei mesi prima della commercializzazione.

SO2 totale (mg/l): 70 mg/l

Residuo zuccherino (gr/l): 0

Note:

Seriz

Tipologia: Rosso

Ultima annata: 2008

Bottiglie: 14.000

Alcool: 13%

Vitigni: Merlot 70%, Cabernet 20%, Syrah 10%

Resa per ettaro: 1Kg per ceppo

Ceppi per ettaro: 4500/5000

Microfiltrazione: No

Vinificazione: in vinificatori di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in legno, parte in botti grandi da 20 hl e parte in botticelle di rovere, 6 mesi in vasca di cemento, 8 mesi in bottiglia.

SO2 totale (mg/l): 50 mg/l

Residuo zuccherino (gr/l): 0

Note:

San Giobbe

Tipologia: Rosso

Ultima annata: 2008

Bottiglie: 10.000

Alcool: 13,50%

Vitigni: Pinot nero

Resa per ettaro: 1Kg per ceppo

Ceppi per ettaro: 4500/5000

Microfiltrazione: No

Vinificazione: In parte in vinificatori d'acciaio inox e in parte in tini di rovere da 20 hl.

Affinamento: In tina di rovere da 15 Hl. e da 20 Hl. 6 mesi in vasca di cemento.

SO2 totale (mg/l): 50 mg/l

Residuo zuccherino (gr/l): 0

Note: