vinetur

Di Nobile Wines celebra el Mes del Vino en Cotta Resto

Una nueva edición de "Dos legados, una mesa" llega el jueves 19 de noviembre

miércoles 11 de noviembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL


FINCA
PROPIA
TUPUNGATO · VALLE DE UCO
MALBEC
2023
VIÑA
LA ARBOLEDA
FINCA PROPIA
Nicolás Di Nobile
WINE SELECTION

En el marco del Mes del Vino, Di Nobile Wines y Cotta Resto se reencuentran para una nueva edición de su experiencia de maridaje. El jueves 19 de noviembre, la propuesta vuelve a tender un puente entre el Valle de Uco y la cocina que supo construir Blanca Cotta, hoy continuada por Fabián Gago, Tomás Gago y su bisnieto, Federico Vázquez.

La premisa sigue siendo la misma que le dio identidad al ciclo: por un lado, el trabajo de Antonio Más, enólogo fundador de Di Nobile Wines y pionero en Finca La Anita, hoy al frente del proyecto junto a sus hijos Manuel (enología) y Santiago (gestión general). Por el otro, la impronta de la cocina de Cotta Resto, que en esta fecha especial propone un menú pensado para celebrar el vino en su máxima expresión.

El recorrido de la noche

Paso 1: Cheesecake salado (galletitas saladas, queso crema y queso azul) + Chardonnay. Una entrada untuosa y con carácter, donde la acidez del Chardonnay de La Arboleda, nacido a

casi 950 msnm en Tupungato, equilibra la cremosidad y el punto salado del queso azul.

Paso 2: Croquetas españolas con jamón serrano + Malbec. El varietal insignia de Argentina se encuentra con un clásico ibérico: el cuerpo y la fruta madura del Malbec acompañan la textura crocante por fuera y cremosa por dentro de la croqueta, sin opacar el sabor del jamón serrano.

Paso 3: Malfatti con tuco + Cabernet Franc. La pasta casera con salsa de tomate encuentra en el Cabernet Franc un compañero de perfil especiado: sus notas herbales y de pimienta dialogan con la acidez y profundidad del tuco.

Postre: Mousse de limón + Extra Brut. El cierre llega con una burbuja de bajo dosaje que resalta la acidez cítrica del postre: el Extra Brut aporta frescura y un final seco, ideal para un cierre liviano de la noche.

Cubierto: $60.000

Cupos: sólo 26 comensales

Reservas: Al 11 2403-3201

Dirección: Andrés Baranda al 500, Quilmes

Sobre Di Nobile Wines

Nicolás Di Nobile es periodista, hijo de inmigrantes italianos, y llevó el vino en la sangre desde siempre. Pasados los 50 años, su espíritu emprendedor lo llevó a cumplir un sueño propio: crear su propia línea de vinos. Así nació La Arboleda, elaborada en Finca Propia, Tupungato, Valle de Uco, bajo la conducción del reconocido enólogo Antonio Más, pionero del concepto de bodega boutique y vino de finca única en Argentina, junto a sus hijos Manuel (enología) y Santiago (gestión general). La colección actual de Di Nobile Wines reúne un Chardonnay, un Malbec, un espumante, un Blend y un Cabernet Franc, todos con identidad de terroir y elaboración de autor.

Sobre Cotta Resto

Cotta Resto es un homenaje viviente a Blanca Cotta, la mujer que durante décadas enseñó a cocinar a generaciones de argentinos desde sus libros, columnas y recetas caseras. El proyecto está liderado por Fabián Gago, Tomás Gago y su bisnieto Federico Vázquez en un local a puertas cerradas en Quilmes donde la cocina de “Mamina” —abundante, simple y pensada para compartir— vuelve a tomar vida en cada plato.