

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



## DA SIGNORVINO LA CULTURA ENOGASTRONOMICA E' ALLA PORTATA DI TUTTI

LEZIONI DI VINO, DEGUSTAZIONI ALLA CIECA ED EVENTI E DEGUSTAZIONI  
IN SCENA **ALL'UNISONO IN TUTTA ITALIA**

-FOCUS MILANO-

2 ottobre 2018 \_Il calendario di appuntamenti che propone Signorvino per il prossimo autunno è davvero ricco ed eterogeneo. Come ogni anno gli eventi della catena di negozi specializzati di vino, diventano un riferimento in città per chi voglia approfondire tematiche precise in maniera rapida, semplice e divertente. Si tratta infatti di appuntamenti **alla portata di tutti** per i **temi** trattati, abordabili anche dai non esperti; per il **tempo** richiesto ai partecipanti –le Lezioni di Vino ad esempio sono pillole di 30 minuti-; per il **costo** che solitamente è più da considerarsi un rimborso spese e per lo **stile** sempre molto informale e giovane. L'obiettivo è quello di comunicare il vino, rivolgendosi a tutti senza particolari formalità ma soltanto con lo scopo di raccontare la ricchezza del vino italiano, le sue peculiarità ed i produttori più rappresentativi con l'intento di far insorgere nei più giovani un'**abitudine al consumo consapevole ed informato**.

Quest'anno però diventa ancora più interessante: gli eventi saranno all'unisono in tutti i punti vendita. Da Firenze a Torino, da Bologna a Merano le serate saranno animate nel solito momento con la stessa lezione, un breve focus su una tematica specifica.

Il martedì si accende la sfida: saranno proposte **Degustazioni alla Cieca** di due vini e per chiunque dovesse indovinare almeno uno dei vini assaggiati... la degustazione sarà offerta da Signorvino!

Per poter permettere a tutti di poter poi condividere con gli amici i vini provati in negozio, in occasione di ogni evento sarà possibile acquistare i vini in degustazione con uno sconto del 20%.

CALENDARIO DELLE LEZIONI DI VINO:

Come Degustare Un Vino

Lunedì 1 Ottobre

Corso base di degustazione, incentrato sui descrittori di perlage, colore, profumi e sapore dei vini

Leggi l'etichetta, stappa e servi

Lunedì 8 Ottobre

Corso base incentrato sulle informazioni contenute in etichetta, sulle tecniche di presentazione e servizio della bottiglia

Franciacorta Mon Amour

Lunedì 15 Ottobre

Storia e caratteristiche di uno dei vini più in voga del momento, dove nasce e come viene prodotto

Mr. Trento Doc

Lunedì 22 Ottobre

Particolarità climatiche e territoriali di una delle regioni italiane più vocate alla produzione di spumanti metodo classico

Lambrusco & Lambrusco

Lunedì 29 Ottobre

Panoramica sulle differenti tipologie di uve Lambrusco, le zone di produzione e le caratteristiche dei vini ottenuti

Langhe Style

Lunedì 5 Novembre

Panoramica d'impatto ed emozionale delle Langhe, culla dei grandi rossi italiani e terra del Barolo e Barbaresco

Valpolicella Voyage

Lunedì 12 Novembre

La più famosa zona enologica del veronese, le sue particolarità, la Valpolicella Classica, allargata ed i suoi vini

I Love Tuscany

Lunedì 19 Novembre

Il successo di una regione e delle sue tipicità, l'amore che suscita negli appassionati e non

Vini dell'Etna

Lunedì 26 Novembre

I bianchi e i rossi dell'Etna rappresentano due esempi di vini emergenti sempre più

ricercati da appassionati e wine lovers

### Nerello Mascalese Vs Pinot Nero

Lunedì 3 Dicembre

2 grandi uve a confronto. La risposta italiana ai grandi Pinot Neri passa dalle ripide colate laviche dell'Etna

Il costo di ogni singola lezione è di 10 euro.

### **FOCUS: CENE CON DEGUSTAZIONE MILANO DUOMO**

**MASSIMAGO giovedì 4/10** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

Azienda emergente nel cuore della Valpolicella orientale con vini di territorio declinati in uno stile giovane e innovativo. I vini di Massimago valorizzano al meglio le migliori caratteristiche della Valpolicella.

**HOFSTÄTTER giovedì 11/10** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

Una delle realtà private più importanti del panorama Altoatesino.

Hofstätter fu la prima azienda in Alto Adige ad introdurre il termine "Vigna", per valorizzare la singola produzione e i masi storici Verticale di Pinot Nero, 5 annate in degustazione:

**SPERI giovedì 25/10** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

Famiglia storica della Valpolicella, l'azienda Speri è un'autorevole e fedele interprete dei vini della Valpolicella Classica, divenuta un punto di riferimento dell'enologia italiana

**MAURO MOLINO giovedì 8/11** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

Nel cuore di La Morra, uno dei comuni più vocati per la produzione di Barolo. Mauro Molino coi gli Matteo e Martina produce vini intensi e di carattere. È un'azienda giovane e dinamica ma fortemente legata alla tradizione e alle proprie radici

**MARCHESI ANTINORI giovedì 22/11** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

La famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di 600 anni.

Una delle aziende simbolo del vino italiano nel mondo. Stile inconfondibile, storia e attenzione al dettaglio mantenendo sempre inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio

**FERRARI giovedì 6/12** - Milano Duomo - dalle ore 20:00

L'impegno della famiglia Lunelli ha portato la cantina Ferrari ad un livello qualitativo unico. Il Ferrari Perlè in tutte le sue versioni è un must del metodo classico trentino

### **FOCUS: CENE CON DEGUSTAZIONE MILANO DANTE**

**BARON DI PAULI mercoledì 3/10** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Baron di Pauli gode dell'influsso favorevole del Lago di Caldaro e delle fresche brezze notturne delle Alpi. Oltre alla passione per il vino condividono anche la ricerca della perfezione

**BIONDI SANTI mercoledì 10/10** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Il Brunello di Montalcino e la sua storia. Questo è Biondi Santi, questi sono i suoi vini. La cantina Biondi Santi, guidata saldamente da Franco Biondi Santi, è ormai diventata il simbolo di Montalcino e del Brunello e rappresenta il punto di riferimento imprescindibile per tutti gli appassionati del vero Sangiovese

**MASSIMAGO mercoledì 24/10** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Azienda emergente nel cuore della Valpolicella orientale con vini di territorio declinati in uno stile giovane e innovativo. I vini di Massimago valorizzano al meglio le migliori caratteristiche della Valpolicella

**VAJRA mercoledì 7/11** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Tra le famiglie più rappresentative del panorama enoico piemontese.

I loro vini nascono eleganti, complessi e delicati. Hanno l'identità e la personalità che vorremmo ritrovare in ogni bicchiere sulla nostra tavola

**DONNAFUGATA mercoledì 21/11** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Realtà simbolo del panorama Siciliano. Dai bianchi ai rossi del territorio per concludere con uno dei migliori passiti d'Italia, il Ben Rye. I loro vini interpretano la Sicilia e ne raccontano con passione l'universo sensoriale

**TENUTA SANT'ANTONIO mercoledì 5/12** - Milano Dante - dalle ore 20:00

Il sogno dei fratelli Castagnedi si è realizzato nell'azienda Tenuta Sant'Antonio, ormai un must per la Valpolicella. L'obiettivo è di creare prodotti con una maggiore personalità andando verso una produzione più naturale.

MILANO: Piazza Duomo - Angolo C.so Vittorio Emanuele

milano.duomo@signorvino.it | Tel: 0289092539

MILANO: Via Dante, 15

milano.viadante@signorvino.it | Tel: 0289095369