

3 gennaio 2023



Nasce Avvinamenti un progetto di Daniele Sottile.

Dal libro all'evento di valorizzazione vinicola in scena a Milano a febbraio.

Il progetto AVVINAMENTI è il naturale proseguimento dell'esperienza editoriale di Daniele Sottile – che nel 2020 ha pubblicato l'omonimo libro – e vedrà protagonisti a Milano produttori vinicoli provenienti da tutta Italia, selezionati da Sottile stesso e dal suo team di esperti.

Nelle 5 giornate di febbraio 2023 – **da giovedì 9 a lunedì 13- AVVINAMENTI** propone una fitta e coinvolgente agenda di occasioni dove le Cantine e i loro vini sono al centro dell'attenzione.

In via Tortona 31, nel cuore del distretto milanese del design, in uno spazio contemporaneo nato dal recupero di un ex opificio con al suo interno bistrot, cucine e infrastrutture digitali di ultimissima generazione.

Un luogo che proprio a partire da febbraio 2023 diventerà la casa di AVVINAMENTI, continuando a proporre anche nei mesi a seguire momenti di intrattenimento e cultura sempre legati ai vini delle Cantine partner del progetto.

Daniele Sottile si definisce un comunicatore del vino.



E' Sommelier Ais e Assaggiatore Onav dal 2003, docente presso Eataty e il Politecnico di Milano dal 2016, presso Congusto Gourmet Institute dal 2022 e collaboratore di Grande Cucina, Italian Gourmet, La Cucina Italiana.

La passione per il vino e l'esperienza pluridecennale lo hanno portato a varcare palcoscenici di prestigio in mondi come l'alta moda e il design e a organizzare e condurre eventi in collaborazione con ristoranti, hotel, teatri, musei, istituzioni.

A novembre 2020 ha pubblicato il [suo primo libro AVVINAMENTI](#) in cui con una buona dose di ironia ha raccontato la storia, la geografia e la degustazione del vino in un itinerario coinvolgente tra incontri di sapori, esperienze, emozioni, territori.

• Daniele Sottile •

Avvinamenti



vino • cibo • emozioni

LIBRERIA
GEOGRAFICA

Come ci racconta lui stesso, che dall'uscita del libro ha avuto molte richieste e molti stimoli a dare una rappresentazione pratica a quello spirito di valorizzazione del vino che avevano apprezzato nel volume:

“Abbiamo tradotto quello spirito in occasioni da condividere: ci abbiamo lavorato tanto insieme ai miei partner e amici Luca Carraro e Sergio Ronchi, entrambi con una solida esperienza nel mondo degli eventi e dell'enogastronomia.

Con AVVINAMENTI riteniamo di aver realizzato qualcosa di speciale e soprattutto di aver trovato una formula che darà respiro e continuità al progetto, arricchendolo di proposte di valore che svilupperemo lungo tutto l'anno

Siamo certi saranno apprezzate sia dai produttori vinicoli nostri partner che da tutti gli amanti del vino che ci seguono sempre con entusiasmo.”



Appassionati e professionisti durante le giornate di avvinamenti possono quindi sperimentare, imparare e aggiornarsi grazie a momenti continui di incontro, confronto, convivialità: cocktail, brunch, cene, masterclass, sempre con ricercati abbinamenti cibo vino e altre esperienze multisensoriali all'insegna della contaminazione tra enogastronomia, arte e cultura.

Presente anche **un grande banco d'assaggio** (domenica 12 dedicato agli appassionati, lunedì 13 riservato agli operatori) in cui saranno presenti personalmente i produttori.

Qualche numero di avvinamenti 2023 giusto per incuriosire e stimolare la visita:

- 12 Masterclass
- 1 Tasting day
- 1 Business day
- 1 Cocktail d'inaugurazione
- 2 Brunch
- 4 Cene

Su www.avvinamenti.it è attiva la piattaforma di acquisto dei biglietti per le diverse esperienze in calendario.

Arrivederci in Via Tortona con calice in mano.

