

25 gennaio 2023

AVVINAMENTI Milano : percorsi enogastronomici, wine brunch e workshop con i produttori

AVVINAMENTI : degustazioni e workshop con i produttori

Dinner cocktail, brunch gourmet , cene sensoriali e masterclass all'insegna di un percorso di valorizzazione del vino attraverso il cibo e viceversa. Diversi momenti in uno spazio unico nel cuore della Milano della moda e del design.

DINNER TASTING

Dinner Cocktail servito a passaggio e a buffet (percorso di vino abbinati a selezione di finger food ed un primo piatto a cura dello Chef Davide Turetta). 40€ a persona

Advertisement

>

Giovedì 09 Febbraio 2023 – Dinner Wine Tasting

Avvinamento Nr. 1

Azienda vinicola : [Monteruello](#)

Vino : [Spumante Brut Acqui Rosé](#)

Tipologia : Metodo Charmat brut rosé

Uve : Brachetto d'Acqui

Accompagnato da

- Baccalà dissalato in insalata, cipolla di tropea caramellata e germogli di sakura
- Tentacolo di polpo cbt, patate di montagna e crumble di olive
- Tataki di salmone e mayo al pomodoro

Avvinamento Nr. 2

Azienda vinicola : [Vito Gioia](#)

Vino : Catarratto macerato Corallo (ANTEPRIMA)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Accompagnato da

- Mini quiche broccoli ed Emmenthal
- Mini quiche pomodori ciliegini e mozzarella
- Mini quiche caprino spinaci e mandorle

Avvinamento Nr. 3

Azienda vinicola : [Fondo Bozzole](#)

Vino : [Incantabiss](#)

Tipologia : Lambrusco Mantovano

Uve : Lambrusco Ruberti

Accompagnato da

- Salame Felino, mini muffin al pecorino e pepe Anteo
- Prosciutto crudo di Parma, focaccia con farine di grani antichi Anteo
- Speck non affumicato, pane d'Altamura Anteo

Avvinamento Nr. 4

Azienda vinicola : [Tenuta di Ghizzano](#)
Vino : [Il Ghizzano Rosso](#)
Tipologia : Rosso IGT Costa Toscana
Uve : 95% sangiovese e 5 % merlot

Accompagnato da

Taleggio di bufala con Chutney di peperoni, fichi e semi di senape, di [Alessio Brusadin](#)

Gorgonzola di bufala con Confettura extra di pere Williams e vaniglia di [Alessio Brusadin](#)

Grana padano di bufala 40 mesi con Chutney di ananas, melanzane e menta, di [Alessio Brusadin](#)

Avvinamento Nr. 5 – Scegli il vino che ti è piaciuto di più tra i primi 4

Accompagnato da

Riso Carnaroli alle erbe spontanee con grana selezione vacche rosse

Acquisto biglietti [CLICCA QUI](#)

Info : rsvp@milanoevents.it

Venerdì 10 Febbraio 2023 Dinner Wine Tasting

Dinner Cocktail servito a passaggio e a buffet (percorso di vino abbinati a selezione di finger food ed un primo piatto a cura dello Chef Davide Turetta). 40€ a persona

Avvinamento Nr. 1

Azienda vinicola : Monteruello

Vino : Spumante Brut Acqui Rosé

Tipologia : Metodo Charmat brut rosé

Uve : Brachetto d'Acqui

Accompagnato da

- Baccalà dissalato in insalata, cipolla di tropea caramellata e germogli di sakura
- Tentacolo di polpo cbt, patate di montagna e crumble di olive
- Tataki di salmone e mayo al pomodoro

Avvinamento Nr. 2

Azienda vinicola : Vito Gioia

Vino : Catarratto macerato Corallo (ANTEPRIMA)

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Accompagnato da

- Mini quiche broccoli ed Emmenthal
- Mini quiche pomodori ciliegini e mozzarella
- Mini quiche caprino spinaci e mandorle

Avvinamento Nr. 3

Azienda vinicola : Fondo Bozzole

Vino : Incantabiss

Tipologia : Lambrusco Mantovano

Uve : Lambrusco Ruberti

Accompagnato da

- Salame Felino, mini muffin al pecorino e pepe Anteo
- Prosciutto crudo di Parma, focaccia con farine di grani antichi Anteo
- Speck non affumicato, pane d'Altamura Anteo

Avvinamento Nr. 4

Azienda vinicola : Tenuta di Ghizzano

Vino : Il Ghizzano Rosso

Tipologia : Rosso IGT Costa Toscana

Uve : 95% sangiovese e 5 % merlot

Accompagnato da

- Taleggio di bufala con Chutney di peperoni, fichi e semi di senape, di Alessio Brusadin
- Gorgonzola di bufala con Confettura extra di pere Williams e vaniglia di Alessio Brusadin
- Grana padano di bufala 40 mesi con Chutney di ananas, melanzane e menta, di Alessio Brusadin

Avvinamento Nr. 5 – Scegli il vino che ti è piaciuto di più tra i primi 4

Accompagnato da

Riso Carnaroli alle erbe spontanee con grana selezione vacche rosse

Acquisto biglietti [CLICCA QUI](#)

Info : rsvp@milanoevents.it

Sabato 11 Febbraio 2023 – WINE BRUNCH

Wine Brunch experience 40€ a persona che comprende :

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : Azienda agricola Seirole

Vino : Cù Bianc

Tipologia : Cù Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole

Uve : a bacca bianca

Avvinamenti

- Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : Costa Tirolo

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

Avvinamenti

- Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : Vito Gioia

Vino : Catarratto macerato Corallo

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Avvinamenti

- Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : Castello del Terriccio

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

Avvinamenti

- Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : Baronìa della pietra

Vino : Chinens

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d'Avola

Avvinamenti

- Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : Colosi

Vino : Malvasia

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

Avvinamenti

- Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

Acquisto biglietti [CLICCA QUI](#)

Info : rsvp@milanoevents.it

Domenica 12 Febbraio 2023 – WINE BRUNCH

Wine Brunch experience 40€ a persona che comprende :

CALICE : Nr. 1

Azienda vinicola : Azienda agricola Seirole

Vino : Cù Bianc

Tipologia : Cù Bianc, Metodo Classico Brut, Seirole

Uve : a bacca bianca

Avvinamenti

- Mini sformatino di broccoli e parmigiano reggiano 30 mesi e crumble di bacon

CALICE : Nr. 2

Azienda vinicola : Costa Tirolo

Vino : Vermentino

Tipologia : Colli di Luni DOC

Uve : Vermentino

Avvinamenti

- Rosa di salmone norvegese affumicato su rösti di patate

CALICE : Nr. 3

Azienda vinicola : Vito Gioia

Vino : Catarratto macerato Corallo

Tipologia : Bianco

Uve : Catarratto

Avvinamenti

- Riso rosso integrale con verdure di stagione al forno

CALICE : Nr. 4

Azienda vinicola : Castello del Terriccio

Vino : Con Vento

Tipologia : Bianco

Uve : Viognier e Sauvignon blanc

Avvinamenti

- Torta salata con spinaci, prosciutto arrostito e crescenza

CALICE : Nr. 5

Azienda vinicola : Baronia della pietra

Vino : Chinens

Tipologia : Sicilia DOP

Uve : Nero d'Avola

Avvinamenti

- Galletto amburghese "al mattone" con patata al cartoccio profumata al rosmarino

CALICE : Nr. 7

Azienda vinicola : Colosi

Vino : Malvasia

Tipologia : Dolce

Uve : Malvasia delle Lipari

Avvinamenti

- Cheesecake al bicchiere con coulis di frutti di bosco

Per info e biglietti [CLICCA QUI](#)

LO SPAZIO

Nel cuore della zona Tortona, un tempo sede di attività industriali e manifatturiere e oggi ricercato distretto del design, della moda e della cultura, si trova il nostro spazio nato dal recupero di un ex opificio.

Un luogo di forte impatto estetico e architettonico, dalla movimentata suddivisione degli ambienti con al suo interno bistrot, cucine, servizi e infrastrutture digitali di ultimissima generazione.

PHYD : Via Tortona, 31, 20144 Milano MI, Italy, Milano, Italia

Info e prenotazioni : rsvp@milanoevents.it

02 84106534

Per info e biglietti [CLICCA QUI](#)
