

11-19 Settembre 2023

Degustazione Itinerante EUSTACHIORA

Dalle terre del Lugana arriva a Milano, la storica Tenuta Rovaglia



Tenuta Rovaglia®

Da una lunga storia fatta di passione, dedizione e di un sogno condiviso nascono i vini della Tenuta Rovaglia.

Dal 11 al 19 Settembre 2023, i locali del distretto EustachiORA presenteranno la [Tenuta Rovaglia](#) : 4 tappe per scoprire i vini, la storia e le curiosità di questa storica cantina della provincia di Brescia.

Le origini della tenuta risalgono al **1404**, ma la vera trasformazione avvenne negli anni '80, quando Giovanni **Felice Azzone**, professore ordinario di Patologia Generale all'università di Padova, prese in mano la gestione della Tenuta Rovaglia. Dove trovò una natura fiorente e terreni che si rivelarono adatti alla coltivazione delle vigne e in particolare di un vitigno autoctono - la **Turbiana**

La sua esperienza di scienziato, a capo di laboratori riconosciuti a livello internazionale, lo aveva sempre più convinto che i migliori risultati si ottengono soprattutto attraverso l'ascolto e il dialogo tra tutti i collaboratori. Ecco approdare **Paolo Fabiani**, oggi direttore dell'azienda e prezioso collaboratore, si diede inizio ad una revisione dei metodi produttivi e all'introduzione di nuove metodologie e dei più moderni sistemi di vinificazione.

Questo originale connubio tra tradizione e innovazione, tra amore per il terreno e ricerca scientifica ha fatto sì che la **Tenuta Rovaglia** si sia trasformata con gli anni in un suggestivo esempio di cantina moderna legata alla tradizione.

L'area di produzione del Lugana è di origine antichissima, le colline moreniche che la caratterizzano risalgono infatti a 200 milioni di anni fa. Il terreno, calcareo e argilloso e ricco di sali minerali, è un'ottima base su cui impiantare le viti di turbiana e dona ai vini mineralità, sapidità e longevità. Il clima, grazie ai benevoli influssi del lago di Garda, è favorevole e consente all'uva di raggiungere un perfetto grado di maturazione per ognuna delle cinque tipologie di Lugana DOC.

Da questa lunga storia fatta di passione, dedizione e di un sogno condiviso nascono i vini della Tenuta



Roveglia, portata avanti dalle figlie del **Professore Azzone**, attuali proprietarie **Sara, Vanessa e Babetti Azzone**

TICKET DEGUSTAZIONE 15€ \ 4 TAPPE= 4 CALICI
in vendita in tutti i locali del distretto

LA DEGUSTAZIONE:

- 1– Sapori Solari – Via Stoppani, 11 - SPUMANTE LUGANA BRUT
- 2 – AlTagliando – Via Bartolomeo Eustachi, 32 - MITI - RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO 2022
- 3– Bubu Fiaschetteria -Via Bartolomeo Eustachi, 16 - LIMNE - LUGANA DOC 2022
- 4– Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8 - VITIS ALBA - SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 2020

I VINI

SPUMANTE LUGANA BRUT

Tipologia: Vino spumante bianco a Denominazione di Origine Controllata.
Luogo di origine: A sud del lago di Garda in terra di Lugana a un' altitudine di 100 metri slm.
Esposizione terreno: Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali.
Vitigno: Turbiana 100% con 10/15 anni d'età.
Produzione uva: 10.000/11.000 chilogrammi/ettaro.
Vendemmia: Prima decade di settembre raccolta a mano in piccole casse.
Vinificazione: In bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore.
Prima fermentazione in botti di acciaio.
Affinamento: 7 / 8 mesi in botti di acciaio.
Spumantizzazione: Seconda fermentazione (metodo Charmat) in autoclave di acciaio da 30 HI con aggiunta di lieviti selezionati.
Imbottigliamento: Dopo circa 6 mesi dalla rifermentazione in autoclave. Verrà messo in commercio dopo altri 6 mesi di riposo in bottiglia.
Gradazione: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,5 g/l
Estratto secco: 20,5 g/l
Caratteristiche: Si caratterizza per un bouquet raffinato con sentori floreali e di vaniglia. E' uno spumante secco con un corpo ed una struttura che combinano grande robustezza e straordinaria delicatezza. Per il suo perlage fine ed elegante si accompagna in modo ideale con una varietà di cibi molto ampia.
Temperatura di servizio: 4° / 6°

MITI - RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO 2022

Tipologia: Vino Chiaretto a Denominazione di Origine Controllata.
Luogo di origine: A sud del lago di Garda sulla collina morenica con altitudine di 140 metri slm zona Riviera del Garda Classico.
Esposizione terreno: Leggera collina con suolo morenico argilloso calcareo.
Vitigni: Barbera 20%, Gropello 40%, Marzemino 20%, Sangiovese 20% da vigneti di 20/25 anni di età.
Produzione uva: 10.000/11.000 chilogrammi / ettaro.
Vendemmia: Terza decade di Settembre. Raccolta a mano in piccole casse.



Vinificazione: Diraspatura e successiva macerazione a freddo in pressa per circa 2/3 ore e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore.

Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 5/6 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento: a marzo dell'anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo 2 / 3

mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione: 13% vol.

Acidità totale: 6,0 g/l

Estratto secco: 21,5 g/l

Caratteristiche: E' un vino di alta qualità, dal colore rosa, petalo di rosa, buccia di cipolla. Possiede le migliori caratteristiche dei vini del terreno morenico del lago di Garda. Sapore fresco, fine, sapido con spiccata salinità, un corpo elegante, un delicato profumo ed un raffinato bouquet. E' particolarmente indicato per pesce, carni bianche ed antipasti. Apprezzato come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8° / 10°

Annate disponibili: 2022

LIMNE - LUGANA DOC 2022

Turbiana in purezza

Tipologia: Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata.

Luogo di origine: A sud del lago di Garda in terra di Lugana a un' altitudine di 100 metri slm.

Esposizione terreno: Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali.

Vitigno: Turbiana 100% con 25/40 anni di età.

Produzione uva: 10.000/11.000 chilogrammi /ettaro.

Vendemmia: Inizio terza decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione: In bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore.

Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 4/5 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento: In più riprese da febbraio a settembre dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

Dati analitici annata 2022:

Gradazione: 13,5 % vol.

Acidità totale: 3.3 g/l

Estratto secco: 23 g/l

Caratteristiche: E' un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato ed un bouquet complesso e raffinato. E' particolarmente indicato con il pesce, le carni bianche e gli antipasti. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8° / 10°

Annate disponibili: 2022

VITIS ALBA - SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 2020

Turchi in purezza

Tipologia: San Martino della Battaglia DOC - Vino bianco a Denominazione di Origine Controllata.

Luogo di origine: A sud del Lago di Garda in terra della DOC San Martino della Battaglia a un'altitudine di 160 metri slm.

Esposizione terreno: Collinare con suolo calcareo morenico ed esposizione a sud, sud / ovest.

Vitigno: Turchi (tocai friulano) 100%.

Produzione uva: 8.000 / 9.000 chilogrammi per ettaro.

Vinificazione: In bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore.



Fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: 12 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento a Settembre dell'anno successivo la raccolta e messo in commercio dopo 2 / 3 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione: 13% vol.

Acidità totale: 6,30 g/l

Estratto secco: 31,9 g/l

Caratteristiche: Vitis Alba nasce esclusivamente da uve storiche di Tuchi. E' un vino di nicchia che proviene dalla più piccola DOC d'Italia, "San Martino della Battaglia", situata sulle colline a sud del Lago di Garda. Allo sguardo colpisce per il suo colore giallo paglierino tendente al dorato chiaro brillante. Al naso prevalgono note di fiori di campo con accenni di camomilla, timo e di note vegetali. In bocca risulta fresco, minerale, piacevolmente sapido. Il finale è persistente con un retrogusto che ricorda la mandorla.

Vino di grande personalità, perfetto come aperitivo, con antipasti di pesce e primi piatti.

Temperatura di servizio: 8°/10°

Annate disponibili: 2020

I LOCALI

SAPORI SOLARI, via Stoppani 11 \ Un cocktail bistro nato dalla passione per il gusto della tradizione, e dalla dedizione alla ricerca di sapori unici. Dietro il bancone e nelle cantine, sono custoditi oltre 40 presidi slow food, una selezione continuamente rinnovata e aggiornata grazie a un lavoro di ricerca e di scoperta costante.

AL TAGLIANDO, Via Bartolomeo Eustachi, 32 \ "Dopo una lunga giornata di lavoro, il modo migliore per rilassarsi è un buon aperitivo" questo il motto di Vanda e Francesco, i proprietari, che hanno fatto di questo motto quasi uno stile di vita, facendo nascere AlTagliando, nel 2018, con l'idea di offrire un servizio completo e unico. Attraverso il loro menù si possono scoprire ed esplorare 60 diverse etichette di Gin, 30 di Tequila e ottimi vini di piccole cantine italiane. Ovviamente non può mancare lo street food nell'orario di pranzo e piatti in una particolare chiave alcolica per la proposta serale.

BUBU FIASCHETTERIA TOSCANA, Via Bartolomeo Eustachi, 16 \ Ottima cucina e un'interessante lista dei vini, avvolti dalla tipica atmosfera rilassata e familiare di un'osteria toscana: tanta simpatia, l'inconfondibile accento del proprietario e l'ambiente semplice e curato in ogni dettaglio con personalità.

POLPETTA DOC, Via Bartolomeo Eustachi, 8 \ storica vineria milanese con una filosofia semplice: un tagliere di salumi e formaggi, un piatto di polpette, una tartare di manzo, una buona bottiglia di vino, della musica per creare l'atmosfera, un clima rilassato, e soprattutto il desiderio di portare avanti tenacemente quella che il nonno di Marcello chiamava: "civiltà del bere".



EUSTACHIORA

Nelle grandi città come Milano, culture diverse si mescolano, si influenzano; sono realtà in continua evoluzione, in cui innovazione e tecnologia diventano protagoniste. Esistono però zone a misura d'uomo, in cui la frenesia della città sembra fermarsi, e il quartiere, i negozi, le strade diventano un'estensione della propria casa.

Proprio da questa considerazione è nata l'idea di dar vita a un distretto a misura di cittadino, nel centralissimo quartiere Porta Venezia, che unisca la tradizione e i valori Made in Italy tramite la cultura del vino. Percorrendo le strade di Porta Venezia, uno dei quartieri più vivi e attivi di Milano spicca in particolare la bellissima Via Eustachi. In appena 500 metri di strada alberata, una vetrina dopo l'altra, si mantiene un'anima profondamente milanese, ma contemporaneamente anche una grande apertura verso il nuovo, verso il mondo. Un flusso diverso da altre zone, più adulto, maturo e consapevole.

Nasce così l'idea di trasformare Via Eustachi in un vero e proprio distretto, che si attiva mensilmente dal 2018, invitando aziende vinicole italiane, in un clima di condivisione e non più di competizione, unendo le forze per raggiungere un obiettivo comune.

L'obiettivo? Ribaltare la naturale competizione, puntando invece alla condivisione, unendo commercianti, abitanti della zona, e addetti ai lavori, ognuno con la propria tradizione e particolarità, senza snaturare l'eccellenza di nessuno, ma ribadendo la propria unicità, donando un valore aggiunto alla qualità della vita e al benessere della vita milanese.

Nel 2019 il distretto EustachiORA è entrato a far parte del progetto MilanoPlasticFree, la campagna del Comune di Milano, in collaborazione con Legambiente, per promuovere gli esercizi commerciali milanesi che volontariamente decidono di ridurre l'uso degli imballaggi e della plastica.



Tenuta Roveglia®



AL TAGLIANDO

BUBU
*fiaschetteria
toscana*



ANAM
COMMUNICATION



GRAFICA

VILLAALBERTO
GRAFICA & COMUNICAZIONE

ANAM
COMMUNICATION