

ENOTRIBÈ, DEGUSTAZIONE D'ECCELLENZA IN PIAZZA DUOMO A MILANO

**Giovedì 15 maggio, dalle 16.30, appuntamento con la qualità
della migliore tradizione enogastronomica italiana**

Monza, 9 maggio 2014 - EnoTribè, la “tribù del vino” fondata da alcuni amici di Monza appassionati di enogastronomia, organizza un altro importante appuntamento per tutti gli amanti del vino. Giovedì 15 maggio, infatti, dalle 16.30 alle 20, presso la sala conferenza dello spazio Camparino in Piazza del Duomo 21 a Milano, si terrà una serata di degustazione di vini unici selezionati dalla passione e dalla competenza dei sommelier di EnoTribè.

L'obiettivo di EnoTribè, infatti, è quello di scoprire grazie ad un continuo lavoro di ricerca tra le cantine italiane vini di qualità che sappiano esprimere al meglio le caratteristiche e le unicità del territorio, veri e propri “nettari di Bacco” realizzati grazie al recupero di uve autoctone quasi scomparse o alla coltivazione di perle enologiche, accudite con passione e amore. Il risultato è una selezione di prodotti di incredibile qualità, che non sono solo una delizia per il palato, ma raccontano una storia di passione, tradizione e cultura caratteristica del territorio di provenienza.

Proprio per scovare queste eccellenze del made in Italy, i sommelier di EnoTribè da tempo visitano cantine e partecipano a fiere locali ed esposizioni internazionali, come il Vinitaly: l'obiettivo è quello di fornire, alla sempre più ampia “tribù” di appassionati e addetti al settore, il vino migliore per qualsiasi tipo di portata e occasione. Alcuni dei prodotti proposti sono di nicchia e al momento poco conosciuti, altri, al contrario, sono di maggiore fama, come quelli dell'azienda Ciù Ciù che ha attirato l'attenzione degli osservatori durante l'ultima edizione del Vinitaly.

Nel corso della serata di giovedì 15 i sommelier si prefiggono lo scopo di presentare la selezione di vini proposta in modo semplice e diretto, privilegiando il gusto e la storia di ogni singola bottiglia. Nel dettaglio, verranno messi a confronto quattro grandi vini autoctoni (il pecorino, il passerina, il cococciola e l'aglianico del Vulture) e alcuni classici spumanti del Nord Italia.

Queste saranno le cantine che saranno presenti:

- Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme (NO)
- Azienda Agricola Orlando Abrigo - Tresio d'Alba (CN)
- Azienda Agricola Giuseppe Filippo Barni - Brusnengo (BI)
- Azienda Agricola Monte Faustino - S. Pietro in Cariano (VR)
- Azienda Agricola Paradisone - Montalcino (SI)
- Azienda Agricola Virna - Barolo (CN)
- Azienda Vitivinicola Guasti Clemente - Nizza Monferrato (AT)
- Azienda Vitivinicola Il Saulino - Novi Ligure (AL)
- Cantina Di Venosa - Venosa (PZ)
- Ballabio - Casteggio (PV)
- Fantini Farnese - Ortona (CH)
- Azienda Agricola Turra - Cologne (BS)
- Azienda Agricola Cìù Cìù - Offida (AP)
- Rosarubra - Pietranico (PE)
- Sampietrana - San Pietro Vernotico (BR)
- Cantine Fratelli Bellini - Rufina (FI)

L'ingresso, che costa 10 Euro, comprende un bicchiere da degustazione e 7 coupon per altrettante degustazioni; gli interessati che vorranno effettuare assaggi aggiuntivi potranno acquistare separatamente ulteriori coupon.

Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito www.enotribe.it

EnoTribe nasce dal desiderio di alcuni amici (alcuni sommelier, altri gourmet) di condividere le proprie esperienze nel mondo dell'enogastronomia.

L'idea alla base di EnoTribe è quella di dare vita a una tribù di persone che amano il vino, il cibo e la buona compagnia. EnoTribe vuole essere un punto di riferimento e vuole raccontare la scoperta di nuovi prodotti, facendo conoscere il meglio che il nostro Paese può offrire nel settore dell'enogastronomia.