Degustazione EustachiOra: vini e sapori a Milano

scritto da goditilavita.it | 17 Novembre 2024



Dal 18 al 26 novembre 2024, Milano si trasforma in un palcoscenico di eccellenza per celebrare **il vino e il territorio** con l'evento itinerante **EustachiOra**. Un'esperienza unica che ti porta a scoprire i vini delle **Coste della Sesia DOC** attraverso un tour enologico lungo via Eustachi.

Le tappe del gusto: un itinerario enologico a Milano

Il percorso di degustazione prevede tre tappe imperdibili, ognuna dedicata a un'etichetta unica del **Castello di Montecavallo**, una cantina storica che racconta la tradizione vitivinicola piemontese.

1ª tappa: Polpetta D.O.C

Indero 2023 – Coste della Sesia DOC Rosato
 Via Bartolomeo Eustachi, 8
 Orario chiusura: 00:30

Inizia il tuo viaggio con un **rosato fresco e fruttato**, l'Indero 2023, perfetto per accompagnare le polpette gourmet di Polpetta D.O.C. Un inizio leggero, ma con il giusto carattere per preparare il palato alle tappe successive.

2ª tappa: Bubu Fiaschetteria Toscana

Cajanto 2022 – Coste della Sesia DOC Rosso
 Via Bartolomeo Eustachi, 16
 Orario chiusura: 22:00

Il viaggio continua con il **Cajanto 2022**, un rosso corposo e avvolgente che richiama i sapori della tradizione toscana reinterpretati da Bubu. Qui, ogni sorso è un omaggio alla convivialità.

3ª tappa: Sapori Solari

Aralcader 2020 – Coste della Sesia DOC Nebbiolo
 Via Stoppani, 11
 Orario chiusura: 01:00

L'ultima tappa celebra l'eccellenza del Nebbiolo con l'**Aralcader 2020**, un vino complesso e strutturato che si abbina a una selezione di salumi e formaggi di altissima qualità. Inoltre, è qui che potrai goderti il calice extra incluso nel ticket.

Castello di Montecavallo: storia e tradizione nel calice

Dietro i vini in degustazione si cela la storia del **Castello di Montecavallo**, situato a pochi chilometri da Biella. Costruito nel 1830 su una collina a 450 metri di altitudine, questo luogo unisce tradizione e innovazione nella produzione di **vini di qualità**.

Il microclima unico, con notti fresche e terreni sabbiosi, conferisce ai vini freschezza, sapidità ed equilibrio. Il castello è gestito da **Tomaso e Martina Incisa della Rocchetta**, che si dedicano a preservare l'ecosistema locale e il patrimonio vitivinicolo per le generazioni future.

Perché partecipare a EustachiOra?

L’evento **EustachiOra** non è solo una degustazione, ma un’esperienza completa che offre:

- scopri i vini guidato dagli esperti.
- <strongSocialità e convivialità: un’occasione per incontrare altri appassionati.
- supporta le eccellenze locali.

Informazioni pratiche e prenotazioni

Date: Dal 18 al 26 novembre 2024
Costo: 15 € (3 calici + 1 extra all’ultima tappa)
Location: Polpetta D.O.C, Bubu Fiaschetteria Toscana, Sapori Solari
Prenotazioni: Direttamente sul portale **GoditilaVita.it**. Affrettati, i posti sono limitati!



Un evento da non perdere

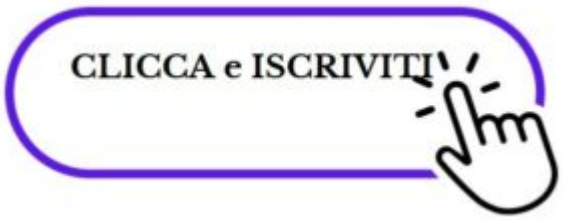
Con **EustachiOra**, il vino diventa il protagonista di un’esperienza unica nel cuore di Milano. Scopri le **Coste della Sesia DOC**, lasciati affascinare dalla storia del **Castello di Montecavallo** e goditi un percorso che unisce gusto e cultura. Ti aspettiamo lungo via Eustachi!

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it