

EustachiORA: brindisi bio con Fratelli Collavo

scritto da goditilavita.it | 8 Dicembre 2025



Degustazione vini milano

Dicembre a Milano non è solo panettoni e shopping sfrenato. C'è chi ha trovato un modo molto più elegante (e gustoso) per chiudere l'anno in bellezza: con un calice di **vino biologico** in mano e un percorso urbano tutto da sorvegliare. È tornato **EustachiORA**, il format che porta le **cantine vitivinicole in città**, tra vetrine addobbate e luci natalizie, e che quest'anno si accende con i **Fratelli Collavo** di **Valdobbiadene**.

Dal **9 al 16 dicembre**, ogni sera puoi degustare **bollicine DCG** nella cornice vivace di **Via Eustachi**, con un itinerario del gusto che celebra la **convivialità** e il **vino etico**. E se vuoi partecipare, niente biglietti all'ultimo minuto: la prenotazione si fa comodamente su **Goditilavita.it** (così non resti a secco, eh!).

Via eustachi tra calici e luci natalizie

Nel cuore di **Porta Venezia**, via Eustachi si trasforma per una settimana in una “strada da bere”, dove il vino diventa protagonista e la città si fa accogliente come una vecchia enoteca di quartiere. Le luminarie brillano, i locali aprono le porte, i calici tintinnano.

EustachiORA è questo: un’esperienza diffusa, un piccolo viaggio tra sapori, storie e profumi, con lo spirito giusto per salutare il 2025 tra risate e bollicine.

Un brindisi itinerante da 15 euro (che vale oro)

Con soli **15 euro** (prenotabili online su **Goditilavita.it**), ottieni un **ticket degustazione** che include **3 calici + 1 extra finale**, in due locali selezionati che partecipano all’iniziativa. Non è un semplice aperitivo, ma un vero e proprio [tour enologico, con accenni gastronomici, urbano.](#)

Ogni tappa offre qualcosa di speciale, e sì, ci saranno anche **sfiziosi stuzzichini**... ma per il resto, lasciati sorprendere: ogni locale ha le sue chicche e ogni calice è un invito a rallentare e gustare.

**CLICCA e
PRENOTA**



CLICCA e
PRENOTA



Sapori solari: la prima tappa profuma di Collfòndo

La prima tappa di questo itinerario gustativo comincia da **Sapori Solari**, un locale in **Via Stoppani 11** che già nel nome promette calore e accoglienza. È qui che il calice si riempie per la prima volta... e lo fa con stile.

Si parte con un calice che è tutto un programma: il **Collfòndo Agricolo**, un **vino frizzante non filtrato** a rifermentazione naturale in bottiglia. È vivo, mutevole, e racconta la tradizione delle colline di **Valdobbiadene** in ogni sorso.

Accanto a lui, l'**Extra Brut Prosecco DOC Treviso**: fresco, agrumato, con un **perlage fine** e persistente. Perfetto per iniziare il tour con leggerezza e stile.

Polpetta DOC: il cuore di Eustachi in un calice

Seconda tappa: si prosegue da **Polpetta DOC**, in **Via Bartolomeo Eustachi 8**. Qui troviamo il raffinato **Brut 6.0 Valdobbiadene Prosecco DOCG Rive di Refrontolo**, fruttato e fragrante, con note di **mela golden** e **pesca bianca**.

È il risultato di una **vendemmia fatta interamente a mano**, in pendenza, in uno dei terroir più difficili (e affascinanti) del **Prosecco**. Il nome "**Rive**" richiama proprio quei pendii scoscesi che rendono questo vino ancora più prezioso.

Fratelli Collavo: la rivoluzione bio parte da valdobbiadene

Dietro questi vini c'è una **storia di famiglia** che profuma di terra, rispetto e scelte coraggiose. I **Fratelli Collavo** – Massimo, Marco e Mauro – sono la **terza generazione di viticoltori** a Valdobbiadene, e dal 2000 hanno deciso di seguire una **filosofia biologica e rigenerativa**, ben prima che fosse di moda.

Il loro approccio va oltre il “bio”: lavorano per **nutrire il suolo**, non per forzarlo. Compost vegetali, letame locale, nessuna chimica: solo vita, equilibrio e tanta passione.

La terra prima di tutto

Lontani da pesticidi e scorciatoie, i Collavo preferiscono **accompagnare la vite**, creare armonia, e lasciare che la natura faccia il suo corso. I fratelli Collavo non si mettono i guantoni da boxe contro i parassiti della vite: preferiscono giocare d'anticipo, **riequilibrando l'ambiente** e seguendo i **ritmi della natura**. Meno guerra, più armonia.

Una **filosofia agricola** che assomiglia più a una forma d'arte che a un mestiere. E ogni bottiglia è la tela su cui si racconta il territorio.

Una cantina che parla la lingua del tempo

Nel 2010, le vecchie strutture dell'azienda diventano una **cantina moderna** ma rispettosa dell'ambiente. Qui, i vini vengono **vinificati con interventi minimi**, per lasciare che il tempo e il terroir facciano il loro lavoro.

Il risultato? Un **vino autentico**, non costruito, che cambia nel

bicchiere e nel tempo, proprio come noi.

Vini che raccontano storie

Collfondo: il vino che cambia col tempo (e ti cambia)

Frizzante, non filtrato, evolutivo. Un vino che si trasforma, che sorprende. Ha bisogno di respirare qualche minuto nel bicchiere per esprimersi al meglio... e fidati, ne vale la pena!

extra brut: la semplicità elegante

Intenso nei profumi, **immediato nella beva**. Perfetto per un **aperitivo raffinato** o una serata easy con gli amici. Note agrumate, mela, pesca: il tutto in perfetto equilibrio.

Brut 6.0: il Refrontolo che sa farsi amare

Spumante DCG dal carattere deciso ma gentile. Fruttato, fresco, con un finale lungo e pulito. Lavorato interamente a mano, nasce su pendii ripidi: ogni sorso è una piccola conquista.

Brindare con stile (e consapevolezza)

EustachiORA è più di un evento: è un modo nuovo di intendere la **degustazione vini a Milano**. È vicinanza, condivisione, racconto. E con i **Fratelli Collavo**, diventa anche un gesto etico.

Perché brindare è bello, ma brindare sapendo **da dove arriva il vino e come viene prodotto** è ancora meglio.

CLICCA e
PRENOTA



I consigli del geco

- □ **Quando andare:** ogni sera dal 9 al 16 dicembre
- □ **Come vestirsi:** caldi fuori, scintillanti dentro
- □ **Cosa mangiare con i vini:** ogni tappa prevede **sfiziosi stuzzichini**, ma il vero divertimento è lasciarsi sorprendere dalle proposte dei locali!
- □ **Dove prenotare il ticket:** solo su **Goditilavita.it** – niente biglietti in loco, prenota prima e goditela tutta!
- □ **Con chi andarci:** amici buongustai, partner romantici, colleghi con spirito goliardico, perfino suocere (ma solo se hanno buon palato)
- □ **Bonus tip:** per il **Collfòndo**, niente panico e soprattutto... **niente caraffe da casa!** Basta lasciarlo qualche minuto nel bicchiere e lui farà tutto da solo. È un vino autosufficiente.

Ci vediamo tra un brindisi e l'altro in Via Eustachi!

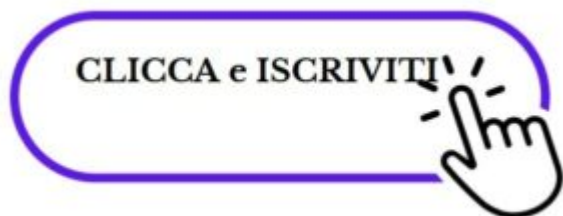
Io, Geco Gaudenzio, sarò lì con il naso all'insù, gli occhi puntati sul prossimo calice, e il cuore già pronto per un 2026 da stappare. □□

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](https://goditilavita.it).

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (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](mailto:info@goditilavita.it)