Degustazione vini Milano: il tour di Via Eustachi

scritto da goditilavita.it | 12 Settembre 2024





Settembre è tempo di vendemmia, di profumi intensi e di grappoli che si trasformano in vini pregiati. Ma non c'è bisogno di aspettare mesi per gustare i frutti di questo processo magico, soprattutto se ti trovi a **Milano**! Dal **16 al 24 settembre 2024**, torna **EustachiOra**, il format che trasforma i locali di **Via Eustachi** in un vero e proprio percorso enologico itinerante. Un evento che unisce vini di qualità, convivialità e… tanta voglia di scoprire nuovi sapori!

Scopri l'esperienza unica di EustachiOra

Se non hai mai sentito parlare di **EustachiOra**, preparati a vivere un'esperienza davvero unica. Organizzato da **AnamCommunication**, questo evento porta il mondo delle cantine italiane direttamente nel cuore di **Milano**, in un clima di condivisione e inclusione. Ogni mese dal 2018, i locali di **Via Eustachi** accolgono un'azienda vinicola diversa, dando vita a una settimana di **degustazioni itineranti**. Questa volta, l'onore spetta alla storica **Azienda Agricola Casaretti**, con

una selezione di quattro etichette da gustare nei tre locali che partecipano al tour.

Cosa rende EustachiOra speciale?

Non solo il vino, ovviamente eccellente, ma anche l'idea di ribaltare la competizione tra locali e commercianti, puntando tutto sulla condivisione. Per una settimana, il quartiere diventa il palco perfetto per avvicinare i cittadini alla cultura del vino e ai sapori dei territori italiani.

L'azienda agricola Casaretti: eccellenza dal cuore del Bardolino

In questa edizione di **EustachiOra** ci si immerge nei sapori dell'**Azienda Agricola Casaretti**, che da oltre 100 anni rappresenta una tradizione di famiglia nel cuore del **Bardolino classico**, sulle colline moreniche del Lago di Garda. Fondata nei primi del Novecento da Agostino, l'azienda si tramanda di generazione in generazione, portando avanti una passione per la vinificazione che si riflette in ogni sorso dei suoi vini. Oggi sono i fratelli Giammaria e Stefano a condurre la cantina, applicando una filosofia agricola biologica, rispettosa dell'ambiente e del territorio.

Le etichette in degustazione

Tra le etichette proposte per l'occasione troveremo:

- **Bardolino Classico**
- **Bardolino Chiaretto**
- **Chiaretto Spumante Brut**
- **Vini IGT** prodotti con uve autoctone.

Il percorso della degustazione: tre locali, quattro calici, un viaggio di sapori



Partecipare a **EustachiOra** significa non solo degustare ottimi vini, ma anche esplorare i locali del quartiere, ognuno con la sua personalità e una storia da raccontare. Ecco dove fermarsi:

Polpetta DOC – Via Bartolomeo Eustachi, 8

Qui, potrai degustare il **Rosa dei Casaretti Bardolino Chiaretto DOC Classico 2023**, abbinato all'atmosfera accogliente di questo locale dove, come suggerisce il nome, le polpette sono la specialità della casa! Un locale che mette al centro la tradizione italiana in formato "mignon", perfetto per cominciare questo tour con un calice di freschezza!

Sapori Solari – Via Stoppani, 11

La seconda tappa ti porta da **Sapori Solari**, il regno dei taglieri di salumi anche di pesce! Qui, accompagnato dal **La Nogara Bardolino DOC Classico 2023**, potrai scoprire un aperitivo che è un viaggio tra sapori innovativi e tradizionali, con una proposta gastronomica che esalta le eccellenze italiane.

Bubu – Via Bartolomeo Eustachi, 16

La terza e ultima tappa di questo tour è **Bubu**, una tipica fiaschetteria toscana dove il **lampredotto** è la vera star del menù. Qui il vino protagonista sarà l'**Olte Longhe Bardolino**

DOC Classico 2023, perfetto per concludere in grande stile questa esperienza itinerante. L'atmosfera informale e genuina ti farà sentire come in una piccola osteria di Firenze, con il calore della tradizione toscana.

Come partecipare: prenota con Goditilavita e brinda con noi!

Partecipare a **EustachiOra** è semplicissimo e noi di **Goditilavita** siamo pronti a rendere tutto ancora più facile! Per prenotare il tuo **ticket degustazione**, visita il nostro sito e riserva il tuo posto al costo di **15 euro**: avrai diritto a tre calici di vino più un quarto calice nell'ultima tappa.



L'esperienza è valida per tutta la settimana, così potrai degustare i vini e scoprire i locali del distretto quando preferisci, rispettando gli orari e le giornate di chiusura settimanale dei locali. Tutte le informazioni sulla degustazione sono disponibili direttamente nel ticket grazie a un comodo **QrCode**, così potrai lasciarti guidare da ogni tappa del tour.

Consigli da Geco Gaudenzio per goderti al meglio questa esperienza

- **Sii curioso**: ogni tappa ha qualcosa di unico da offrire, sia in termini di vino che di cucina. Approfitta per scoprire ogni locale e ascolta i racconti dei proprietari.
- **Non avere fretta**: il bello di **EustachiOra** è che puoi gestire il tuo tempo come vuoi, vivendo questa

esperienza in modo rilassato e piacevole.

- **Esplora il quartiere**: **Via Eustachi** è una zona vibrante e piena di vita. Fai una passeggiata tra una tappa e l'altra, scoprirai angoli nascosti di Milano che meritano una visita.

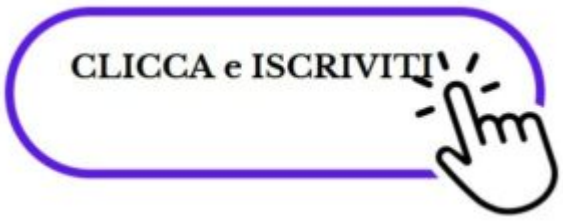
Prenota subito su Goditilavita.it e preparati a vivere un'esperienza unica, tra calici di vino pregiato, sapori autentici e la **Milano** più autentica. Che aspetti? **Brinda con noi** e… goditi la vita!

Di: Geco Gaudenzio

****

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