EUSTACHIORA alla scoperta di Tenute Ca’Botta

scritto da goditilavita.it | 18 Marzo 2022





Dopo mesi di grigio e freddo inverno, torna finalmente la bella stagione!

Un sorso d’Italia nel vostro bicchiere!

EustachiORA ritorna per festeggiare insieme a voi l’inizio della Primavera, da sempre simbolo di rinascita e ritorno alla vita!

Torna la voglia di stare all’aperto, socializzare e, perchè no, fare una degustazione itinerante!

Per l’occasione vi faremo scoprire una selezione di ottimi vini di Tenute Ca’Botta, **azienda vinicola italiana che produce vini secchi in Valpolicella, Veneto.**

I loro vigneti crescono a 500m sopra il livello del mare, dove

i venti montani asciugano ulteriormente le uve, che possono essere raccolte più tardi, ottenendo bacche più mature e rendendo il vino più corposo e equilibrato. Non solo il vento, ma anche il sole e la particolare pendenza del terreno, permette a CaBotta di creare quest'uva eccellente.

L'azienda produce vini densi, brillanti e intensi da uve appassite utilizzando la tecnologia dell'appassimento (il processo di appassimento delle uve in condizioni naturali). Volendo offrire alle persone un vino pregiato, infatti

"Il principio di Ca'Botta è quello di dare alla gente più di quello che si aspetta."

Vieni a brindare con noi al ritorno della Primavera, con i vini eleganti e invecchiati di Tenute Ca'Botta!

LA DEGUSTAZIONE ITINERANTE
cosa assaggeremo

1 Tappa
> Casa Capitano, Via Castel Morrone 35
Tenuta Soprazocco Garda Riesling DOC

2 Tappa

>LeVert, Via Eustachi, 13
Le Pergolette Garganega Bianco Veronese IGT

3 Tappa
> Sapori Solari *Via Stoppani, 11*
Cerviero Rosso Veneto IGT

4 Tappa

> Bubu Fiaschetteria *Via Eustachi, 16*
Costa Rossa Valpolicella Ripasso DOC Superiore

5 Tappa

> Polpetta D.O.C *Via Eustachi, 8*

Torcinato Valpolicella DOC Superiore

(Consigliata la prenotazione)

I LOCALI:
SAPORI SOLARI, via Stoppani 11 \\ Un cocktail bistrot 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.
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".
CASA CAPITANO si ispira a un luogo dell'America Latina, in particolare una tranquilla spiaggia a Santa Teresa in Costa Rica. Una casa e un habitat immersi nella natura della giungla tropicale, un luogo dove ritrovarsi e dove trascorrere momenti di relax, un lounge bar con caffetteria e cioccolateria, che unisce l'eccellenza dei prodotti con un luogo confortevole dove gustarlo.
LEVERT, all'angolo tra via Eustachi e via Stoppani, si trova un nuovo bellissimo contemporary bistrot dove rilassarsi in un ambiente accogliente e informale, in cui è possibile gustare ottimi piatti, e una ricercata selezione di drink e vini.

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 5 calici – 15 euro: cinque calici da consumare come più vi aggrada in un'unica giornata o in più

giornate. (Fino a esaurimento scorte)

COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 20,00 euro per persona) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**
- Contributo in liberalità per singolo evento 2,50 euro per persona da aggiungere alla voce: “Quota di Partecipazione”

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

– 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

MODULO DI PREISCRIZIONE

Tutti i campi sono obbligatori

Nominativo

Tipo di utente

—Seleziona un'opzione—

e-mail

Telefono

Il tuo messaggio

Previa lettura dell’informativa ai sensi e per gli effetti dell’art. 13 del D.Lgs. N. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, sulle finalità e modalità del trattamento, e rilevato che le stesse sono rispettose del Codice della Privacy, esprimo il consenso al trattamento e comunicazione

Leggi l'informativa estesa sulla Privacy

☐SI, HO LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY E ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI DATI (richiesto)
☐SI, HO LETTO L'INFORMATIVA SULL'USO DEI DATI AI FINI COMMERCIALI E ACCONSENTO (richiesto)
☐SI, ACCONSENTO ALL'INSERIMENTO DELLA MIA EMAIL PRESENTE IN QUESTO MODULO, NEL SISTEMA DI NEWSLETTER SETTIMANALI AL FINE DI RICEVERE GLI AGGIORNAMENTI PUBBLICATI (richiesto)

Invia

Δ