EustachiORA Milano: degustazione vini d’Abruzzo

scritto da goditilavita.it | 30 Giugno 2026



Quando Milano rallenta il ritmo e le serate si allungano, basta un calice di vino e una passeggiata tra le vie di **Porta Venezia** per trasformare un semplice aperitivo in una piccola avventura. Dal **6 al 14 luglio**, il **Distretto Eustachi**, nel cuore di Porta Venezia, torna a ospitare **EustachiORA**, la **degustazione vini a Milano** che accompagna gli appassionati alla scoperta di alcuni tra i territori vitivinicoli più affascinanti d’Italia.

Questa volta il protagonista è l’Abruzzo, con una cantina che ha fatto della passione e del coraggio la propria firma: **Tenuta Fanton**. A volte basta cambiare percorso per rendere speciale una serata: un calice, una passeggiata e la voglia di lasciarsi sorprendere fanno il resto.

Lo sapete ormai… quando sento parlare di vino, convivialità e buon cibo, il mio cappello da esploratore compare automaticamente sulla testa. E questa esperienza merita davvero una visita!

EustachiORA Milano: degustazione vini d’Abruzzo

EustachiORA non è la classica degustazione seduti attorno a un tavolo. È un percorso che invita a passeggiare, fermarsi,

brindare e ripartire, trasformando le vie del quartiere Eustachi in un piccolo itinerario dedicato agli amanti del vino.

L'idea è semplice ma geniale: ogni edizione porta a Milano una cantina italiana, raccontandone la storia attraverso i suoi vini e coinvolgendo alcuni dei locali simbolo del distretto.

Il risultato è un'esperienza rilassata, accessibile e perfetta sia per chi conosce il mondo del vino sia per chi vuole avvicinarsi con curiosità.

Tenuta Fanton, una storia di coraggio

Dietro ogni bottiglia c'è sempre una storia. Quella di **David Fanton** è una di quelle che fanno riflettere.

Padovano di nascita, dopo una carriera nel settore finanziario tra Italia e Germania ha deciso di cambiare completamente vita. Ha lasciato un lavoro sicuro per trasferirsi a **Città Sant'Angelo**, in Abruzzo, dove ha dato vita a un progetto vitivinicolo che oggi racconta il territorio con autenticità.

Non arrivando da una famiglia di vignaioli, ha potuto osservare questa terra con occhi nuovi, interpretando i vitigni locali senza schemi prestabiliti. Da questa visione nascono vini che puntano sulla freschezza, sull'armonia e su una beva piacevole, capaci di raccontare il territorio con uno stile contemporaneo.

L'Abruzzo nel calice

La scelta di **Città Sant'Angelo** non è stata casuale.

Qui il mare Adriatico incontra le correnti fresche provenienti dal Gran Sasso, creando condizioni ideali per la coltivazione della vite. Le importanti escursioni termiche e la costante

ventilazione regalano alle uve una straordinaria ricchezza aromatica e una piacevole freschezza.

Sono proprio queste caratteristiche che ritroviamo nei vini di **Tenuta Fanton**, pensati per valorizzare il territorio senza inseguire mode passeggere.

Tre etichette da assaporare

Io adoro quando ogni calice ha qualcosa da raccontare. In questo percorso non si cambia soltanto vino, ma anche prospettiva: ogni etichetta svela un carattere diverso e un modo tutto suo di interpretare l'Abruzzo.

Orenove – Abruzzo Pecorino DOC

Orenove, **Abruzzo Pecorino DOC**, è un bianco fresco e minerale, caratterizzato da profumi di frutta a polpa gialla e scorza di agrumi. Ideale per chi ama vini vivaci e raffinati.

Terraincamicia Rosato

Terraincamicia Rosato, Montepulciano rifermentato in bottiglia con Metodo Ancestrale, sorprende per la sua personalità conviviale. Un rosato originale che racconta la voglia di sperimentare senza dimenticare la tradizione.

Orediciotto – Montepulciano d'Abruzzo DOC

Infine c'è **Orediciotto**, **Montepulciano d'Abruzzo DOC**, un rosso che rompe gli schemi. Fresco, equilibrato e piacevolmente scorrevole, è pensato per accompagnare la tavola e non per restare chiuso in cantina.

Ogni etichetta offre un punto di vista diverso, ma tutte raccontano la stessa passione per una terra ricca di carattere.

Le tappe della degustazione

L’itinerario si sviluppa in due soste all’interno del **Distretto Eustachi**.

Prima tappa: Polpetta DOC

La prima tappa è **Polpetta DOC**, dove saranno serviti **Orenove** e **Terraincamicia Rosato**.

Seconda tappa: Sapori Solari

Successivamente il percorso prosegue da **Sapori Solari**, dove sarà protagonista **Orediciotto**, il Montepulciano d’Abruzzo che interpreta il vitigno con uno stile contemporaneo.

Durante ogni degustazione sarà possibile approfondire la storia della cantina attraverso QR Code dedicati oppure confrontarsi direttamente con il personale dei locali.

Quanto costa il ticket

Partecipare è davvero semplice.

Il **ticket degustazione** costa **15 euro** e comprende **un percorso in due tappe con tre calici di vino**, oltre a **un calice sempre disponibile nell’ultima tappa**, utilizzabile durante tutta la settimana della manifestazione.



Un’occasione perfetta per concedersi un aperitivo diverso dal solito, scoprendo nuove etichette e vivendo il quartiere in modo originale.

Prenota con il Servizio Maggiordomo di Goditilavita

Se vuoi partecipare senza perdere tempo tra prenotazioni e organizzazione, ci pensa il **Servizio Maggiordomo di Goditilavita**.

Prenotiamo noi il tuo **ticket degustazione**, così tu dovrai soltanto scegliere il giorno che preferisci e goderti la degustazione.

Del resto, il bello delle esperienze è viverle, non perdere tempo a organizzarle.

Un brindisi nel cuore di Milano

EustachiORA continua a dimostrare come il vino possa diventare un linguaggio capace di unire persone, territori e attività commerciali.

Ad ogni sosta cambia il calice, cambia il racconto e cambia anche il paesaggio… almeno con la fantasia. Per qualche ora l'Abruzzo si trasferisce tra le vie del **Distretto Eustachi**.

Credo che inizierò dal primo calice con una sola certezza: ogni degustazione è un'occasione per conoscere persone, territori e qualche curiosità da portare nello zaino. Conoscendomi, partirò per assaggiare tre vini e tornerò con molto di più: qualche sorriso, nuove amicizie e la voglia di aspettare già la prossima edizione di **EustachiORA**.

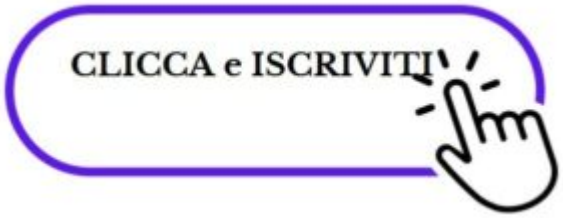
E voi? Ci vediamo a brindare tra le vie di **Porta Venezia**. Naturalmente… con il calice in mano e il sorriso stampato sul muso!

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'iscrizione 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 videointervista 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