

# Eustachi0ra Milano: vino e quartiere

scritto da [goditilavita.it](http://goditilavita.it) | 6 Maggio 2026



Milano non dorme mai... ma quando brinda, lo fa davvero bene! ☐

E io, **Geco Gaudenzio**, fiuto subito dove succedono le cose interessanti. Questa volta il mio radar da esploratore mi ha portato nel quartiere **Eustachi**, zona **Porta Venezia a Milano**, dove torna **Eustachi0ra**, l'evento che trasforma le vie cittadine in un **percorso di degustazione vini a Milano**.

Dal **11 al 19 maggio** preparatevi a camminare, sorseggiare e sorridere. Qui il vino esce dai manuali e finisce dritto nei calici... e nelle conversazioni.

## Degustazione vini Milano con Eustachi0ra

Dimenticate le degustazioni rigide e silenziose.

**Eustachi0ra Milano** trasforma il quartiere in un percorso da assaporare: si cammina tra i locali, si degustano **vini selezionati** e si scambiano due parole con chi il vino lo vive ogni giorno.

Due tappe, tre calici e un intero quartiere che diventa **palcoscenico del gusto a Milano**.

# Dai Colli Tortonesi a Porta Venezia

A guidare questo viaggio nel calice troviamo **Cantine Volpi**, nome radicato nei **Colli Tortonesi** e ricco di storie da raccontare. Un territorio ancora poco raccontato, ma ricchissimo di carattere e tradizione.

Qui i terreni argillosi e le influenze di ben quattro regioni italiane danno vita a **vini intensi, sapidi e riconoscibili**.

In poche parole: vini che si fanno ricordare. Proprio come una bella vacanza... o una cena riuscita benissimo!

## Cantine Volpi: una storia lunga oltre un secolo

Tutto inizia nel **1914** a [Tortona](#) con un'osteria. Da lì, generazione dopo generazione, **Cantine Volpi** cresce fino a diventare un punto di riferimento del territorio.

Oggi l'azienda unisce **tradizione e innovazione**, con una forte attenzione alla sostenibilità e alla qualità.

E sapete quanto mi piacciono queste storie: partono semplici e arrivano lontano... un po' come i miei viaggi con lo zainetto!

## Il Timorasso: il bianco che sorprende

Il vero protagonista nel calice? Il **Timorasso**, vitigno autoctono che sta conquistando sempre più appassionati.

Strutturato, elegante, capace di evolvere nel tempo. Non è il solito bianco "facile": qui c'è profondità, carattere e una bella dose di personalità.

Durante l'evento potrete assaggiarlo in due versioni:

- **Derthona “La Zerba” 2024**
- **Derthona Riserva “Zerba Antica” 2022**

Due sfumature dello stesso territorio, entrambe da gustare fino all'ultima goccia.

## **Le tappe da segnare in agenda**

Il percorso si sviluppa in due locali del quartiere **Eustachi Milano**:

### **Polpetta DOC – via Eustachi 8**

- **Metodo Classico 914 Pinot Nero Brut**
- **Timorasso Derthona “La Zerba”**

### **Sapori Solari – via Stoppani 11**

- **Timorasso Riserva “Zerba Antica”**

Un itinerario semplice, ma studiato per accompagnarvi in un crescendo di sapori.

## **Come prenotare la degustazione**

Qui entra in gioco la parte più comoda (e furba):

**□ le prenotazioni Eustachi0ra passano direttamente da Goditilavita**

Niente stress organizzativo, niente perdite di tempo. Pensiamo a tutto noi, proprio come un perfetto **maggiordomo del tempo libero**.

- **Ticket degustazione: 15€**
- **2 tappe + 3 calici**
- **Validità per tutta la settimana**

Voi dovete solo scegliere il giorno... e arrivare con la voglia

di godervela.



## Un'esperienza da vivere con leggerezza

**EustachiOra** nasce con un'idea chiara: rendere il **vino accessibile a tutti**, senza barriere.

Qui non serve essere esperti. Basta lasciarsi guidare dalla curiosità, fare due chiacchiere e magari scoprire qualcosa di nuovo tra un sorso e l'altro.

Il tutto in un'atmosfera rilassata, autentica e decisamente milanese.

## Il quartiere diventa protagonista

Uno degli aspetti più belli? Il coinvolgimento del quartiere.

Locali, abitanti e professionisti collaborano per creare un evento che valorizza la zona e costruisce connessioni.

Non è solo degustazione: è un modo per vivere **Milano in modo autentico**, più lento e più vero.

## Il consiglio del Geco

Ve lo dico con esperienza da intenditore di esperienze (eh sì, è un titolo ufficiale ☐):

**non abbiate fretta.**

Godetevi ogni tappa, fermatevi a parlare, fate domande sui vini.

E soprattutto... non saltate la Riserva finale. È come il gran finale di uno spettacolo: se ve lo perdete, vi mangiate le mani (o le zampette, nel mio caso).

## Perché partecipare

- amate il vino
- cercate un'esperienza diversa a Milano
- volete unire gusto e socialità
- vi piace scoprire territori italiani meno noti

In più, con **Goditilavita**, avete tutto organizzato. E non è poco!

## Milano, vino e felicità

Eventi come questo dimostrano quanto sia bello creare ponti tra città e territori.

In pochi passi si passa da Milano ai **Colli Tortonesi**, attraversando storie, tradizioni e sapori.

E alla fine, quello che resta non è solo il gusto del vino... ma l'esperienza vissuta.

## Pronti a brindare?

Io sono già pronto, con il mio sorriso da geco e il calice in mano ☺☺

**Prenotate con Goditilavita**, portate chi volete e lasciatevi guidare in questo viaggio tra vino e quartiere.

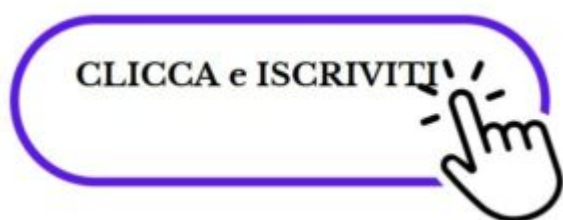
Ci vediamo lì... che il primo brindisi lo offro io (ma solo simbolicamente, eh! ☺)

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)