Gecogirando per le cantine del distretto EustachiOra

scritto da goditilavita.it | 5 Maggio 2022



“Abbiamo fatto di vigne di Bonarda virtù!” **Ca’ degli Orsi, genuinità dall’Oltrepò**

dal 9 al 18 maggio EustachiOra e i locali del distretto del vino milanese, presentano CA’ DEGLI ORSI, situata sulle colline di Rovescala, terra di elezione per la Bonarda.

Nata nel 2016 dalla passione di Claudia Malchiodi che, grazie alle vigne affidatele da anziani viticoltori di Rovescala, ha aperto la sua azienda vitivinicola. Qui la maggior parte delle lavorazioni viene svolta a mano dalla potatura a verde passando per la legatura ed infine alla raccolta manuale con selezione delle uve. Viene garantita tutta la filiera dal campo alla bottiglia, vinificando solo le uve coltivate in azienda per ottenere vini genuini che rispecchiano il territorio di produzione.

I VINI:

RIESLING LA PRADA’ ITALICO IGT vino prodotto con uve Riesling italico raccolte a mano. Un vino della tradizione oltre padana che ci riporta al profumo del bicchiere del nonno. Aromi di mela cotogna e albicocca. Ideale per l’aperitivo ed i piatti a base di pesce

ROSATO PINK DIFFERENT! prodotto con uve a bacca rossa, riposa

una notte sulle bucce per ottenere solo il succo dal colore più gentile e dal profumo più delicato. Prodotto con croatina, uva rara e barbera. Profuma di ribes e lampone. Ideale per l'aperitivo o con piatti a base di verdure

BARBERA IGT 2021: La Barbera Cà degli Orsi nasce tra le colline di Rovescala, prodotto con 100% uva Barbera raccolte a mano.Profuma di mora e lampone, ideale per accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

BONARDA D.O.C. 2020 FERMA La Bonarda Ca' degli Orsi nasce da vigneti di 40 anni sulle colline di Rovescala, terra di elezione per questo vitigno. Ottenuta da una pigiatura soffice delle uve croatina, barbera ed uva rara, profuma di marasca e ciliegia matura. Compagno ideale di salumi stagionati e piatti a base di carne rossa

IL MARONE 2016: Vino ottenuto da uve croatina, barbera e uva rara. Fermentato a lungo sulle bucce per ottenere una struttura complessa in grado di supportare un affinamento in botte, che può durare dai 12 ai 18 mesi. Le nostre botti sono di varie dimensioni e differenti legni (rovere di slavonia, rovere francese, castagno e acacia) ciascuna conferisce note e caratteristiche particolari al vino contenuto. Prima dell'imbottigliamento il vino viene miscelato come in una sinfonia ogni volta diversa, a seconda dell'annata, per creare un aroma ed un bouquet unico. Profuma di frutti rossi con sentore di quercia. Adatto per accompagnare piatti importanti, cacciagione e carni rosse ottimo se degustato come vino da meditazione.

LA DEGUSTAZIONE ITINERANTE

Un Sorso d'Italia nel vostro bicchiere:

cosa assaggeremo

1_RIESLING LA PRADA' ITALICO IGT
CASA CAPITANO Via Castel Morrone, 35

2_ROSATO PINK DIFFERENT!
SAPORI SOLARI, Via Stoppani 1

3_ BARBERA IGT 2021:
BUBU via Eustachi 16

4_ BONARDA D.O.C. 2020 FERMA

LEVERT, via Eustachi 13

5_IL MARONE 2016
POLPETTA DOC Via Eustachi, 8

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

Proposta By AnamCommunication

– 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 