

La Biòca a Milano: EUSTACHIORA, Un Brindisi Primaverile

scritto da goditilavita.it | 18 Marzo 2024



**Benvenuti
nell'esperienza
enologica più
entusiasmante di
questo inizio
primavera:
EUSTACHIORA, una
degustazione**

**itinerante che si snoda attraverso
le strade di Via Eustachi – Porta
Venezia a Milano, dal 18 al 26
Marzo 2024. Questa iniziativa,
organizzata in collaborazione con**

**La Biòca, un'eccellenza
vitivinicola delle Langhe, promette
di essere l'appuntamento
imperdibile per gli amanti del buon
vino e della scoperta dei tesori
enologici italiani.**



La Primavera nel Bicchiere: La Magia dei Vini delle Langhe

L'evento si apre con la celebrazione della primavera, stagione di rinascita e di nuovi inizi, perfettamente incarnata dai vini proposti da La Biòca. Questa piccola, ma fiorente azienda vitivinicola, situata nel cuore delle Langhe a Serralunga d'Alba, è famosa per la sua produzione artigianale di vini, frutto dell'amore e della dedizione per la terra e per le tradizioni vinicole.

I terreni delle loro vigne, situati in prestigiose località come Monforte d'Alba, Novello, La Morra e Barbaresco, sono la culla di vini che raccontano storie di passione, di clima e di terroir unico. La Biòca, con i suoi 8 ettari di vigneti, coltiva varietà autoctone che danno vita a vini eleganti e robusti, testimoni della ricchezza e della diversità del territorio delle Langhe.

Il Percorso del Gusto: Tra Sapori Solari e

Tradizione

EUSTACHIORA vi guiderà in un viaggio sensoriale attraverso tre tappe, ciascuna delle quali offrirà l'opportunità di degustare una selezione di vini che esprimono l'essenza della viticoltura di La Biòca:

1. **Sapori Solari** (Via Stoppani, 11) dove potrete assaporare il CYROGRILLO Langhe DOC Rossese Bianco, un vino che cattura la luce e il calore delle Langhe.
2. **Bubu** (Via Bartolomeo Eustachi, 32) vi aspetta con il DAJE MACH Verduno Pelaverga DOC, un rosso che vibra di note speziate e fruttate.
3. **Polpetta D.O.C** (Via Bartolomeo Eustachi, 8) concluderà l'esperienza con LA PIPINA Nebbiolo d'Alba DOC, un calice di pura eleganza e struttura.

La Biòca: L'Arte Vinicola nelle Langhe

La Biòca non è solo un'azienda vitivinicola: è una storia di passione, di terra e di identità. Il nome, che in piemontese significa una persona decisa e testarda, riflette lo spirito e la filosofia di chi, ogni giorno, si dedica alla cura delle vigne e alla produzione di vini che sono espressione autentica del territorio. La loro missione è quella di trasmettere, in ogni bottiglia, l'eccellenza delle Langhe, attraverso un'attenta selezione delle uve e una vinificazione che rispetta tradizione e innovazione.

Un Invito a Scoprire e a Brindare

EUSTACHIORA è più di una degustazione: è un invito a scoprire la bellezza delle Langhe, a comprendere l'importanza della terra, del clima e del lavoro umano nella creazione di vini unici. È un'opportunità per incontrarsi, per condividere storie e passioni, e per brindare all'arrivo della primavera in una delle città più vivaci e cosmopolite d'Italia.

Non perdetevi l'occasione di partecipare a questa esperienza

unica: segnate in calendario le date dal 18 al 26 Marzo 2024 e preparatevi a vivere momenti indimenticabili in compagnia di La Biòca e dei suoi vini straordinari. EUSTACHIORA vi aspetta per brindare insieme alla stagione più bella dell'anno, in un viaggio che delizierà i sensi e riscalderà i cuori.

di: Geco Gaudenzio

**dal 18 al 26 Marzo – per farvi vivere un
viaggio nelle terre dei Colli Berici:
3 tappe, 3 locali, 4 vini per
scoprire la storia e le particolarità
dell'azienda Cantina del Rèbene**

**DEGUSTAZIONE ITINERANTE 3
calici**

15,00 euro per persona

**tre calici da consumare come più vi
aggrada in un'unica giornata o in
più giornate. (Fino a esaurimento
scorte)**

**CLICCA e
PRENOTA**



LA DEGUSTAZIONE:

- **1 TAPPA** – Sapori Solari – Via Stoppani, 11 – **CYROGRILLO**
Langhe DOC Rossese Bianco
- **2 TAPPA** – Bubu – Via Bartolomeo Eustachi, 32 – **DAJE MACH**
Verduno Pelaverga DOC
- **3 TAPPA** – Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8 –
LA PIPINA Nebbiolo d'Alba DOC

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)

Contributo in liberalità annuale per l'iscrizione al Club di Gaudenzio (pari a 50,00 euro per nucleo familiare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

CLICCA e ISCRIVITI



- 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 piacerebbe.
- 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)