Le bollicine invadono il distretto EustachiORA

scritto da goditilavita.it | 14 Aprile 2023





Un percorso alla scoperta delle bollicine di San Colombano al Lambro, la collina di Milano!

Quattro aziende vinicole, 4 proposte enologiche, di cui scopriremo le diverse sfumature. Una settimana alla scoperta di questo territorio proprio alle porte della nostra città!

Sulle colline nel mezzo della Pianura Padana, a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la bassa Pavese, troviamo la zona di San Colombano al Lambro, su tre province: Pavia, con i comuni di Miradolo Terme e Inverno Monteleone; Lodi, con i comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano; Milano, con San Colombano al Lambro.

I vigneti si trovano in collina, in un territorio che offre le

condizioni ideali per la produzione di vino, il terreno infatti è fertile, ricco di sostanze organiche e alterna zone sabbiose, limose e calcaree creando un habitat ideale per la produzione di ogni tipologia di vino.

La presenza della viticoltura sulla collina di San Colombano al Lambro risale all'epoca romana, è infatti residenza di molte cantine storiche rinomate.

Il distretto EustachiORA vuole portare a Milano un po' della tradizione e della cultura di queste colline, che hanno fatto del Vino la loro storia e vita. Una settimana per scoprire tutte le sfumature, curiosità e storie di alcune delle aziende vinicole che hanno reso famoso questo territorio.

I PROTAGONISTI

1 Guglielmini – **SPUMANTE – PERLA D'ORO** – Sapori Solari – Via Stoppani, 11
2 Poderi San Pietro – **CÀ DELLA SIGNORA** – Al Tagliando – Via Bartolomeo Eustachi, 32
3 Germogli – **L' ESUBERANTE Metodo Classico** – Bubu Fiaschetteria – Via Bartolomeo Eustachi, 16
4 Panizzari – **QUARANTALUNE** – Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8

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”.

TAGLIANDO, Via Bartolomeo Eustachi, 32 \\ “Dopo una lunga giornata di lavoro, il modo migliore per rilassarsi è un buon aperitivo” questo il motto di Vanda e Francesco, proprietari del tagliando, che hanno fatto di questo motto quasi uno stile di vita, facendo nascere AlTagliando, nel 2018, con l’idea di offrire un servizio completo e unico. Attraverso il loro menù si possono scoprire ed esplorare 60 diverse etichette di Gin, 30 di Tequila e ottimi vini di piccole cantine italiane. Ovviamente non può mancare lo street food nell’orario di pranzo e piatti in una particolare chiave alcolica per la proposta serale. Orari 18.00 alle 23.00

CLICCA E PRENOTA

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 4 calici – 15 euro

dal 17 al 26 aprile 2023

quattro 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 50,00 euro per nucleo famigliare) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**
- Contributo in liberalità per singolo evento 3,00 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