Viaggi enogastronomici tra le colline dell’Alta Langa Astigiana e l’Alto Monferrato

scritto da goditilavita.it | 14 Ottobre 2023



Esplorando il Territorio e i Sapori dell’Autunno con Viotti Vini



Da Castel Rocchero, un suggestivo paese medievale che si trova tra le dolci colline dell’Alta Langa Astigiana e l’Alto Monferrato, emerge un’esperienza unica che celebra l’arrivo dell’autunno in modo straordinario. Dal 16 al 24 ottobre, i locali del distretto EustachiORA aprono le porte a Viotti Vini per una degustazione itinerante indimenticabile. Quattro tappe, quattro locali, quattro vini, e una festa per salutare il cambio di stagione con tutta l’atmosfera magica che solo l’autunno sa offrire.

La Passione Vinicola di Viotti Vini

Viotti Vini è il custode di una tradizione che scorre nel sangue della famiglia Viotti da generazioni. Fin dal 1969, questa famiglia ha coltivato la passione per la vite e il vino

nel territorio di Castel Rocchero, una zona vocata alla coltivazione della vite, ricca di tradizioni enogastronomiche. Bianca Viotti e suo padre, Guido, lavorano con dedizione per portare avanti la tradizione familiare, offrendo una storia tutta da raccontare.

Il 2000 ha segnato un momento significativo nella storia di Viotti Vini, quando sono diventati una delle prime aziende a produrre e imbottigliare l'Albarossa. Questo vino unico ha una storia altrettanto unica, con le sue radici che risalgono al 1939 grazie al Prof. Giovanni Dalmasso. Questo illustre ampelografo realizzò una serie di incroci varietali, alcuni dei quali furono dimenticati fino a quando il Prof. Mannini del C.N.R. di Torino li riportò alla luce. Tra questi incroci, è stata ritrovata l'Albarossa, un vitigno a bacca nera ottenuto dall'incrocio tra la "mamma" Barbera e il "papà" Nebbiolo. Viotti Vini ha visto in questo vitigno l'espressione massima del territorio piemontese e ha iniziato a investire in esso. Da questa dedizione sono nati i vini Albarossa, Munferié e Lù, Metodo Classico di Albarossa.

Tradizione e Rispetto per l'Ambiente

Viotti Vini è impegnato nella selezione delle uve con cura e nel massimo rispetto dell'ambiente, praticando la "lotta integrata" per la difesa delle colture. Durante il processo di vinificazione, preferiscono i vasai in acciaio e, per alcuni dei loro vini, l'affinamento in botti di legno. Scelgono consapevolmente di non eseguire la torchiatura delle vinacce, garantendo la massima qualità dalle loro uve.

Esplora il Distretto EustachiORA

Infine, immergetevi nell'atmosfera unica di EustachiORA. Questo distretto, situato nel cuore di Milano, è un luogo in cui la tradizione italiana si fonde con l'innovazione, creando una comunità unica. Attraverso l'organizzazione di eventi come questo, EustachiORA mira a promuovere la condivisione e la

collaborazione tra aziende vinicole italiane, creando un ambiente che celebra la diversità e la qualità della vita milanese.



La Degustazione Itinerante

Ora, immergetevi in questa avventura enogastronomica senza pari. La degustazione itinerante vi condurrà attraverso quattro diverse esperienze culinarie e vinicole. Ogni tappa rappresenta una storia unica, un'esperienza diversa e un vino eccezionale:

1. **Sapori Solari** (Via Stoppani, 11 – Milano) vi delizierà con il suo spumante Alta Langa DOCG "Lù" 2019, un vino che evoca il calore del sole e la freschezza dell'autunno.
2. **AlTagliando** (Via Bartolomeo Eustachi, 32 – Milano) vi stupirà con il suo vino bianco "Legami 158" 2022, una miscela di cortese e moscato che racconta una storia di legami.
3. **Bubu Fiaschetteria Toscana** (Via Bartolomeo Eustachi, 16 – Milano) vi accoglierà con il suo vino rosato "Munferie' 2022", un vino che trasuda la tradizione toscana e la passione per la cucina italiana.
4. **Polpetta D.O.C** (Via Bartolomeo Eustachi, 8 – Milano) vi stupirà con il suo Piemonte DOC Albarossa 2016, un vino rosso che incarna la forza e la storia della regione.

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 4 calici – 15 euro

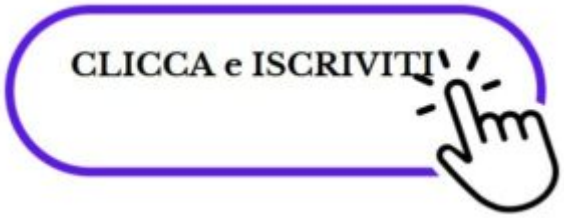
Dal 16 al 24 ottobre 2023

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



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 (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare – oppure 25,00 euro per i Singol) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



– 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