



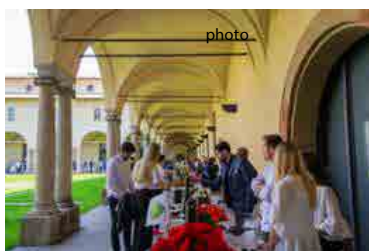
Dal 4 al 6 maggio, in occasione della [#milanofoodcity](https://lulop.com/it_IT/tag/milano-food-city/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/milano-food-city/index), la seconda edizione dell'evento. Tre giorni di assaggi, degustazioni guidate e showcooking con cento cantine.

Saranno i chiostrini della Rotonda della Besana a [#milano](https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index) ad ospitare da sabato 4 a lunedì 6 maggio 2019 la seconda edizione di [#bestwinestars](https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index), l'evento-degustazione dedicato alle eccellenze enologiche italiane, organizzato da Prodes Italia durante la [#milanofoodcity](https://lulop.com/it_IT/tag/milano-food-city/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/milano-food-city/index). Il complesso milanese ospiterà appassionati e professionisti del settore vitivinicolo, che potranno entrare in contatto con produttori provenienti da tutta Italia. Un centinaio le cantine presenti e un ricco programma di degustazioni guidate e showcooking organizzato in collaborazione con la sommelier e winewriter [#aduavilla](https://lulop.com/it_IT/tag/ada-villa/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/ada-villa/index).

Verranno riproposte le tre masterclass che lo scorso anno hanno registrato il tutto esaurito: [#sparklingdress](https://lulop.com/it_IT/tag/sparkling-dress/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/sparkling-dress/index), un viaggio tra le migliori etichette di bollicine italiane, tra metodo classico e metodo charmat; [#thinkpink](https://lulop.com/it_IT/tag/think-pink/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/think-pink/index), dedicata alla scoperta dei rosati della Penisola; [#greenisthenewblack](https://lulop.com/it_IT/tag/green-is-the-new-black/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/green-is-the-new-black/index) si concentrerà sul mondo del [#vino](https://lulop.com/it_IT/tag/vino/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/vino/index) e sui progetti sostenibili delle cantine, non solo biologico certificato, ma anche vini vegani, naturali e biodinamici. Accanto all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e al Consorzio Vini Piceni, già presenti con alcune delle loro migliori aziende nel corso della prima edizione di [#bestwinestars](https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index), si aggiunge quest'anno la partecipazione diretta del Consorzio Tutela Lugana Doc. Durante i tre giorni la realtà consortile sarà impegnata nel banco d'assaggio e in una masterclass dedicata alla presentazione dei propri vini. Per consolidare la collaborazione iniziata nel 2018, FISAR e Prodes Italia organizzeranno durante l'anno a [#milano](https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index) numerose cene aperte al pubblico per far conoscere le aziende del progetto [#bestwinestars](https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index), la prima delle quali si terrà mercoledì 20 marzo al ristorante Daniel di [#milano](https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/milano/index). Ogni azienda partecipante al progetto, verrà inserita all'interno del libro [#bestwinestars](https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index) (https://lulop.com/it_IT/tag/best-wine-stars/index) 2019.

Il volume sarà distribuito nelle librerie italiane e in quelle delle maggiori capitali europee, inoltre sarà spedito a 5000 importanti realtà del settore, tra cui: buyer, distributori, enoteche, hotel, ristoranti, giornalisti, sommelier, blogger di tutto il mondo. Tutte le etichette che verranno presentate all'evento saranno

- FOTOGALLERY (11)



- DOCUMENTI (1)



Comunicato stampa

143KB