LE SOUCI – di salvo facendola

SALVO FACENDOLA

Best Wine Stars, la cultura del vino il *progetto di Prodes Italia* a Milano al palazzo del giaccio.

Best Wine Stars, quarta edizione progetto annuale **per la promozione di culturale e storica d**el vino e **l'unicità d**el **prodotto**. Vetrina per i partecipanti **oltre 200 aziende** per l' elevata visibilità della kermesse.

In linea con i trend di mercato la presenza di un'**area bio**, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission. Eccellenze bio e naturali. **Aziende internazionali e i disti**llati, che rappresentano una nicchia molto apprezzata.

La manifestazione che si svolge presso il Palazzo del Ghiaccio in Via Giovanni Battista Piranesi, 14 – Milano, il 20 e il 21 Maggio è aperta dalle 12:00 alle 21:00. **Il lunedì 22 Maggio è la giornata dedicata agli addetti al settore e si svolgerà nel seguente orario 10:00 – 18:00**.

The event which takes place at Palazzo del Ghiaccio, Via Giovanni Battista Piranesi, 14 – Milano, on the 20th and 21st of May open its doors from 12 pm to 9 pm. **In particular, Monday, May 22 is the day dedicated to the industry insiders. The opening hours: from 10 am to 6 pm**

BEST WINE STARS AWARS 2023

Il giorno **21 maggio alle ore 10:00**, i **Best Wine Stars Awards**, importanti riconoscimenti conferiti ai partecipanti al progetto:
BEST RED WINE
BEST WHITE WINE
BEST SPARKLING WINE
BEST ROSÈ WINE
BEST SPIRITS
BEST LOGO
BEST LABEL

PREMIO LANDINI grazie alla partnership tra BWS e il brand italiano appartenente al Gruppo Argo Tractors, che investe di Main Sponsor, selezionerà la miglior cantina. I premi vogliono valorizzare l'eccellenza vitivinicola italiana, creando proficue relazioni tra i protagonisti della filiera e incoraggiandone competitività e presenza sul mercato.

MASTERCLASS

Masterclass, presiedute dalla scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice **Adua Villa** affiancata da un team di relatori di eccellenza, si svolgeranno nelle giornate di Sabato 20 e Domenica 21 maggio.

Sabato pomeriggio, **Francesco Quarna** affiancherà Adua Villa durante gli appuntamenti "**Sensibili alla Sostenibilità**"

Le masterclass verticali previste nella giornata di domenica saranno "**Viaggio i terroir del Veneto**" dell'azienda **Terre del Dogado** e "**Le Langhe**" di **L'Astemia Pentita** presiedute da **Adua Villa** e **Alessandra Piubello.**