



Informazione libera e indipendente

NEWS SPORT

ENTERTAINMENT

TECH MOTORI

DONNA&LIFESTYLE

BLOGO TV MAG

Lifestyle ▾

Moda

Style

Lusso

Benessere

Scienza e salute

Cucina

Bambini

denze Gossip

News

Gallerie

Video

Barche

Orologi

Case

La Vendemmia Via Montenapoleone 2016: il lusso, la moda e i percorsi degustativi dei vini più prestigiosi, tutti gli appuntamenti

Di [Caterina Di Iorgi](#) | martedì 4 ottobre 2016

Fino al 9 ottobre, le vetrine del cuore della città della moda si tingeranno delle più belle sfumature autunnali delle creazioni esposte e dei vini delle più prestigiose case vinicole, grazie all'Associazione MonteNapoleone, torna La Vendemmia 2016. Scopri tutti gli appuntamenti su [Deluxeblog](#)

1/99





Vodafone
Offerta Fibra
fino a 500Mb*

29€
da **25€**
per 12 rinnovi

NETFLIX
3 MESI INCLUSI

Attiva SUBITO

*FTTH: velocità in download solo a Milano, Bologna e Torino.

Attiva Vodafone Offerta Fibra fino a 500Mb da 25€, 3 mesi di Netflix inclusi



DriveNow

Offerta lancio: registrati a **0€**
(Invece di 29€)
+ 20 minuti in regalo

Il nuovo carsharing a Milano.

✓ 480 BMW e MINI.
Da 31 Ct/Min.

Iscriviti ora

Il Carsharing con 480 BMW e MINI da 31 Ct/min tutto incluso!



Webank it

Promo Webank: 1000€ di commissioni trading gratuite, 0 spese

Promo Webank: 1000€ di commissioni trading gratuite, 0 spese

Ads by 

Fino al 9 ottobre, le vetrine del cuore della città della moda si tingheranno delle più belle sfumature autunnali delle creazioni esposte e dei vini delle più prestigiose case vinicole, grazie all'Associazione MonteNapoleone e in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, in occasione de **La Vendemmia 2016**.

Giunto alla sua settima edizione, la Vendemmia ha il pregio di far incontrare i marchi del lusso con i più importanti protagonisti nazionali ed internazionali del mondo vitivinicolo. Le vie del Quadrilatero, tra via Montenapoleone, via Verri, via Sant'Andrea, via Santo Spirito, via Borgospesso e, da quest'anno, anche via Bagutta, si animeranno per tutta la settimana con esclusivi percorsi degustativi dei migliori vini d'Italia e del mondo offerti ai loro clienti.

Per tutta la settimana, però, il grande pubblico potrà approfittare dell'occasione per prenotare alcuni dei più rinomati ristoranti del centro di Milano, che proporranno il menù "La Vendemmia", abbinandolo ad un calice di vino, ad un prezzo speciale. Tra le new entries di questa edizione, Berton, T'a Milano, Don Lisander e la Terrazza al Baglioni. Dei 23 ristoranti coinvolti, alcuni come Cova, Berton, Caruso e Mio bar del Park Hyatt propongono la formula lunch, mentre l'Emporio Armani Cafè oltre al pranzo prevede anche un aperitivo a tema.

Come la degustazione **Cusumano** che incontra l'eleganza e l'artigianalità dei maestri calzolai di **Sutor Mantellassi** portando nella boutique gli aromi e i profumi di due bottiglie di eccellenza come il pregiato Noà Sicilia DOC 2013 e la freschezza di 700slm Metodo Classico, il primo Brut prodotto da Cusumano a 700 metri sul livello del mare, emblema dell'amore e dell'armonia con il territorio.



Conto Corrente Widiba

La convenienza di avere un conto a Zero Spese

SCOPRI DI PIÙ



Nella **Boutique Banner**, viene ricreata la suggestione del paesaggio della Valpolicella di **Zenato** con il Ripassa, un Valpolicella Ripasso DOC Superiore. Per l'occasione saranno esposte le 20 annate, la prima del 1992 e l'ultima, con etichetta celebrativa, del 2012 e la maestosa 5 litri autografata da chef, imprenditori e personaggi del mondo politico e sportivo.

Nella Boutique **Alberta Ferretti** sarà protagonista Sansonina, il progetto al femminile di Carla e Nadia Zenato frutto dell'amore e della profonda conoscenza del territorio del lago di Garda, delle competenze consolidate nella produzione di grandi vini e della volontà di osare e sperimentare. Ad esordire in uno dei salotti più esclusivi di Milano, Evaluna - Garda DOC Cabernet, il secondo vino rosso di Sansonina, ottenuto dalle vigne di uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, espressione dell'enorme potenzialità che lo straordinario terroir del Lago di Garda può esprimere anche con vitigni rossi.

Una degustazione dei vini della cantina **Tenuta Argentiera** è la protagonista nella boutique **SoloBlu**, mentre le bollicine Metodo Classico DUBL della **tenuta Feudi di San Gregorio** allieteranno gli ospiti della boutique **Chantecler Capri**; per il sesto anno consecutivo **Dsquared2** partecipa a "La Vendemmia" e quest'anno sceglie Ferrari, una delle aziende vinicole trentine più blasonate: una collaborazione all'insegna del design e del gusto tra due eccellenze italiane riconosciute e apprezzate a livello internazionale. All'interno della boutique di Via Verri 4, ospiti nazionali e internazionali potranno partecipare alla degustazione della prestigiosa etichetta Ferrari Maximum Brut accompagnata da finger food preparati e pensati ad hoc per la serata da Alfio Ghezzi, rinomato chef della stellata Locanda Margon di Trento.

Per animare "La Vendemmia 2016" **Officine Panerai** ha scelto, per il secondo anno consecutivo, i pregiati vini della **tenuta toscana Luce della Vite**, in virtù delle proprie origini fiorentine e delle affinità: l'eccellenza del made in Italy, la cura artigianale dei dettagli e il valore del tempo, di fondamentale importanza anche nel mondo del vino. Gli ospiti saranno guidati nella degustazione di Luce, l'Outsider di Montalcino, nelle due annate 2013 e 2006 (riserva storica di particolare prestigio e rarità), e Lucente 2014, il secondo vino della Tenuta.

Nel negozio **Larusmiani**, lo Chef Nicola Batavia farà assaggiare alcuni dei suoi cichetti gourmand splendidamente accompagnati dai vini dell'Astemia Pentita dai colli del Barolo; mentre **Santoni** sceglie nuovamente l'eccellenza della cantina Pommery offrendo la degustazione della pregiata etichetta: Brut Apanage. Prosegue per il quarto anno consecutivo la collaborazione tra **La Martina** e **Dianella**, il flagship store milanese del brand argentino propone la degustazione degli esclusivi vini creati nella storica residenza medicea di Vinci: il "Maria Vittoria and Ottavia" e "Il Matto delle Giuncaie", mentre la degustazione del "Gavi dei Gavi etichetta nera" La Scolsa sarà protagonista nella boutique Versace in via Montenapoleone 11.

Fratelli Rossetti partecipa alla settima edizione de "La Vendemmia", ospitando in boutique i Franciacorta della **cantina Berlucchi**, in quest'occasione sarà possibile degustare il Franciacorta Berlucchi '61 Satèn, il Franciacorta da sole uve Chardonnay con

due anni di maturazione sui lieviti; morbido, suadente e setoso al palato. **Valdo**, marchio leader nella produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, è partner del luxury brand italiano di calzature **Cesare Paciotti**, e proporrà in degustazione la raffinata Cuvée 1926, un Prosecco DOCG extra dry 100% uva Glera, denominata con l'anno di fondazione dell'azienda, e le etichette della nuova linea di Spumanti Italiani, il Pecorino e la Passerina, due spumanti Metodo Charmat ottenuti da uve provenienti dall'Abruzzo; questi ultimi fanno parte di una linea che rende omaggio ad alcuni dei più importanti vitigni autoctoni del Bel Paese, unico per la sua varietà e qualità di uve.

La degustazione dei vini delle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy sono i protagonisti nella Boutique **Piaget**; dopo il successo delle passate edizioni, ritorna la collaborazione tra **Pinko** e i vini della Famiglia Tedeschi con una speciale degustazione di Amarone e Valpolicella, il Maternigo Valpolicella DOC Superiore 2013, dal gusto fresco e dalle note di ribes rosso, amarena, ciliegia e prugna e l'Amarone della Valpolicella DOCG 2012, caratterizzato da una struttura robusta e rotonda, dove spiccano le note di vaniglia e di frutta dolce come ribes, mirtillo e ciliegia. Infine presso lo store **Hackett** di Via Manzoni sarà possibile degustare un calice di vino delle Tenute Salvaterra.

Nicolas Feuillatte sarà ospite di **Vertu**, gli ospiti potranno degustare due Champagne millesimati Nicolas Feuillatte, entrambi del 2006, che provengono dei migliori Terroirs della Champagne: il Grand Cru Chardonnay, un Blanc de Blancs 100% Chardonnay, e il Grand Cru Pinot Noir, un Blanc de Noirs 100% Pinot Noir. Generoso e fresco, il Grand Cru Chardonnay, dall'aspetto cristallino e il bouquet espressivo, esalta tutta la quintessenza dello Chardonnay con un'eleganza straordinaria e un sapore equilibrato. Il Grand Cru Pinot Noir invece si presenta potente e raffinato, rivelando il suo carattere setoso ed eccezionale unitamente alla sua solida e generosa struttura. Invecchiato 6 anni, dall'impetuosa effervescenza, sintetizza tutto il carattere nobile del Pinot Noir.

 [Guarda la Galleria "La Vendemmia Via Montenapoleone 2016: il lusso, la moda e i vini più prestigiosi, tutte le foto"](#)



Studiante italiano stupisce Wall Street con il metodo di trading da 300€/giorno

24 Business News



Cambia ritmo! Concedi del tempo alla tua ripresa sportiva. Pronta a muoverti?

Domyos



Confronta i Montascale: offerte esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 ora!

Paragonare i montascale?

Sponsorizzato da 

Leggi anche: [Vini - Liquori](#)

Vota l'articolo:

4.00 su 5.00 basato su 23 voti.