

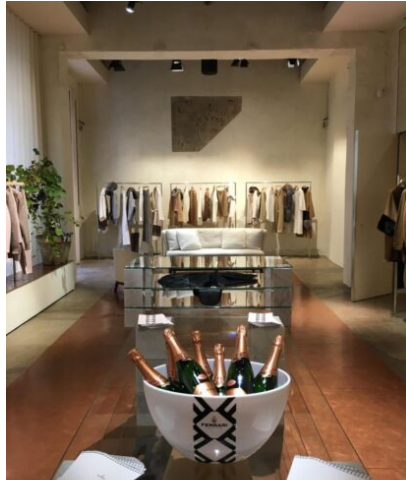
ITALIA

DAL 6 AL 12 OTTOBRE

Dalle tendenze della moda a quelle nel calice, anche i grandi vini sfilano in passerella a Milano

È tempo della "Vendemmia di MonteNapoleone" 2025, nelle boutique, nei ristoranti e negli hotel più famosi, senza dimenticare la solidarietà

MILANO, 02 OTTOBRE 2025, ORE 11:30



"La Vendemmia di MonteNapoleone" a Milano

1 / 15

Dai blocchi di colore al minimalismo, dalle frange a ruche e volanti, dall'animalier ai capi sexy, se la "Milano Fashion Week" ha visto sfilare in passerella i trend della prossima stagione, **c'è una tendenza che non sembra passare mai di moda, perché unisce glamour e convivialità nel "tempio" italiano dello shopping e del lifestyle: è quella che vede gli stilisti più famosi dei global luxury brand d'alta moda e gioielleria ospitare le grandi griffe del vino italiano ed internazionale nelle loro celebri boutique, in occasione de ["La Vendemmia di MonteNapoleone" 2025](#), l'evento firmato MonteNapoleone District che, all'edizione n. 16, dal 6 al 12 ottobre, anima il "Quadrilatero della moda" di Milano**, tra degustazioni d'autore, alta cucina, itinerari sensoriali ed iniziative solidali, anche nei ristoranti e negli hotel più prestigiosi, tra Via Montenapoleone e Via Sant'Andrea, da Via Verri a Via Santo Spirito, da Via Gesù a Via Bagutta e Via San Pietro all'Orto, **celebrando l'incontro tra due eccellenze, come il vino e la moda, simbolo del made in Italy nel mondo.**

In occasione de "La Vendemmia di MonteNapoleone" 2025 - patrocinata da Confcommercio - Imprese per l'Italia e realizzata con Comitato Grandi Cru d'Italia, la "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", Ferrarelle Società Benefit e non solo - il distretto della moda italiana si trasforma in un caleidoscopio vibrante con **le installazioni "La Tela del Mosto" del designer Vincenzo Dascanio**, ispirate al mosto appena pigiato, con tonalità profonde di rubino e prugna, sfumature opache di magenta e riflessi dorati, perfettamente evocativi dell'intensità della fermentazione e dei riflessi del vino nuovo. **Casa Conte è la lounge ufficiale de "La Vendemmia"**, accogliendo gli ospiti nel suo appartamento di design a Palazzo Melzi di Cusano, in Via MonteNapoleone 18.

"La Vendemmia" è, ormai, "un appuntamento iconico - spiega Guglielmo Miani, presidente MonteNapoleone District, l'associazione che riunisce oltre 120 global luxury brand ed hotel 5 stelle lusso - che incarna lo spirito dell'associazione e del distretto, dove moda e lusso si fondono con la cultura del vivere. Unire shopping, eccellenze enogastronomiche e turismo in un contesto unico come quello del Quadrilatero significa raccontare Milano e il made in Italy attraverso le sue espressioni più autentiche, rafforzando al contempo il posizionamento internazionale di un luogo sempre più riconosciuto come centro di esperienza, convivialità e cultura".

Ad inaugurare la kermesse, **il 7 ottobre** a Palazzo Bovara, è la **tradizionale asta benefica "Italian Masters" battuta da Christie's Italia** con lotti di pregiate bottiglie storiche e da collezione selezionate dal patrimonio di etichette del **Comitato Grandi Cru d'Italia**, i cui proventi sosterranno il **Dynamo City Camp**, il progetto di Dynamo Camp a Milano che offre gratuitamente programmi di terapia ricreativa a bambini con patologie gravi o croniche, disturbi del neurosviluppo o condizioni di disabilità.

Il 9 ottobre, le boutique si trasformano con suggestive scenografie per accogliere i propri ospiti per **un'esclusiva shopping experience, arricchita da una selezione di etichette nazionali e internazionali: se il Barolo di Ceretto sarà a Casa Conte ed il Trentodoc di Altemasi (Gruppo Cavit) al Museo Bagatti Valsecchi, si va, per citare solo alcuni degli abbinamenti vino-moda, dalle etichette di Signorvino da Falconeri a quelle de Il Borro a "casa" Ferragamo, da Marchesi Frescobaldi da Panerai a Contadi Castaldi da Piquadro, da Masottina da Alice + Olivia a Leone De Castris da Gianvito Rossi, da Argiano da Chiara Boni ad Umani Ronchi da Roger Vivier, da Benanti ospite di Jil Sander a Ferrari in vetrina da Missoni, da Villa Sandi da Elie Saab a Venica & Venica da Almini, mentre, tra gli hotel, si va dall'Armani Bamboo Bar che ospita Lungarotti al Park Hyatt che accoglie Tenuta Fonzzone, fino al Portrait 10_11 che racconta le etichette di Allegrini.**



Il viaggio sensoriale culmina, infine, il **10 ottobre** con il **wine tasting “Solo per veri intenditori”** al **Four Seasons Hotel** con le **pregiate etichette selezionate dal Comitato Grandi Cru d'Italia**.

E, come sempre, “La Vendemmia” oltrepassa i confini del Quadrilatero, con i **“Menù Vendemmia” in 20 dei migliori ristoranti milanesi** (a un prezzo fisso tra i 35 e i 40 euro a pranzo e 70 euro a cena), offrendo una speciale esperienza gastronomica fatta di sapori autentici e raffinati con portate studiate per esaltare l'abbinamento con vini selezionati, dal 142 Restaurant ad Acanto, da A'Riccione Terrazza12 a Caruso Nuovo Bistrot, da Cova Montenapoleone al DaV Milano, da Il Ristorante - Niko Romito a Isola - Palazzo Cordusio Gran Meliá, da It Maison Milano a La Cupola, dal Mandarin Garden a Marchesi 1824, dal Ristorante Berton alla Terrazza PanEvo, ed a tante new entry che vanno da Etereo al Finger's Garden, dal Gallia Lounge and Bar a Sachi Milano e Sant Ambroeus.

E, **dopo la settimana milanese, “La Vendemmia” si trasferirà nelle Langhe per celebrare il tartufo bianco d'Alba, e il suo perfetto connubio con le bollicine Alta Langa Docg “Official Sparkling Wine” dell'evento più longevo del territorio: il 22 ed il 23 novembre, in concomitanza con la “Fiera Internazionale” n. 95 (11 ottobre-8 dicembre), il Castello di Roddi, dopo la cerca con un “trifulao” ed il suo fidato cane, farà da cornice ad una cooking class con il “gioiello” più prezioso della terra.**

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025

