

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

DIVERTITI CON GUSTO

Un ricco calendario di appuntamenti,
qualità e gusto adatti ad ogni palato!







Eventi ad attività insieme per raccontare le principali produzioni enologiche Made in Italy.

Un accordo, quello fra Signorvino e Gambero Rosso, nato per promuovere la ricchezza del patrimonio enogastronomico italiano. Ma non solo. Saranno molteplici le attività ideate insieme e condivise per proporre un approccio al vino autentico e di qualità, ma anche semplice ed accessibile. **Gli eventi negli store saranno dedicati soprattutto ai giovani e ai nuovi consumatori: un avvicinamento al vino che sappia completare quel ciclo di esperienza da vivere all'interno degli store.** Un ricco calendario di lezioni brevi e divertenti, focus di mezz'ora su tematiche curiose e nuove; cene con degustazione, Masterclass ed incontri per promuovere la cultura enoica con un nuovo metodo.



LEZIONI DI VINO

Ti offriamo la possibilità di avvicinarti al mondo del vino in maniera semplice e divertente.

DEGUSTAZIONI GUIDATE CON 2 CALICI DI VINO

dalle 19:00 alle 19:30

Prenotazione in negozio, il costo di ogni singola lezione è di € 10

Come degustare un vino

Lunedì 21 Gennaio

Corso base di degustazione, incentrato sui descrittori di perlage, colore, profumi e sapore dei vini

Leggi l'etichetta, stappa e servi

Lunedì 28 Gennaio

Corso base incentrato sulle informazioni contenute in etichetta, sulle tecniche di presentazione e servizio della bottiglia

Franciacorta Mon Amour

Lunedì 4 Febbraio

Storia e caratteristiche di uno dei vini più in voga del momento, dove nasce e come viene prodotto

Mr. Trento Doc

Lunedì 11 Febbraio

Particolarità climatiche e territoriali di una delle regioni italiane più vocate alla produzione di spumanti Metodo Classico

Lambrusco & Lambrusco

Lunedì 18 Febbraio

Panoramica sulle differenti tipologie di uve Lambrusco, le zone di produzione e le caratteristiche dei vini ottenuti

Langhe Style

Lunedì 25 Febbraio

Panoramica d'impatto ed emozionale delle Langhe, culla dei grandi rossi italiani e terra del Barolo e Barbaresco

Valpolicella Voyage

Lunedì 4 Marzo

La più famosa zona enologica del veronese, le sue particolarità, la Valpolicella Classica, allargata ed i suoi vini

I Love Tuscany

Lunedì 11 Marzo

Il successo di una regione e delle sue tipicità, l'amore che suscita negli appassionati e non

Vini dell'Etna

Lunedì 18 Marzo

I bianchi e i rossi dell'Etna rappresentano due esempi di vini emergenti sempre più ricercati da appassionati e Wine Lovers

Nerello Mascalese VS Pinot Nero

Lunedì 25 Marzo

2 grandi uve a confronto. La risposta italiana ai grandi Pinot Neri passa dalle ripide colate laviche dell'Etna

MASTERCLASS

Approfondimenti enoici pensati per i più appassionati Wine Lovers desiderosi di scoprire tutte le sfumature dei grandi vini italiani.

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE CON 3 CALICI DI VINO
dalle 19:00 alle 20:00

Prenotazione in negozio, il costo di ogni singola lezione è di € 20

Stili di Langa: tra moderno e tradizionale - Martedì 22 Gennaio

Viaggio in alto Piemonte - Martedì 29 Gennaio

L'appassimento: tra Valpolicella e Valtellina - Martedì 5 Febbraio

Gli internazionali in Italia: Merlot e Cabernet - Martedì 12 Febbraio

Gli internazionali in Italia: Il Pinot Nero - Martedì 19 Febbraio

Gli internazionali in Italia: Chardonnay - Martedì 26 Febbraio

I bianchi dai suoli vulcanici: dal Veneto alla Sicilia - Martedì 5 Marzo

I bianchi dal profumo di mare: vini costieri - Martedì 12 Marzo

I bianchi color dell'oro: vini macerati - Martedì 19 Marzo

Le grandi bollicine d'Italia - Martedì 26 Marzo (prezzo € 50)





PROMO EVENTO

In occasione degli eventi in programma sarà possibile acquistare i vini in degustazione con uno

SCONTO DEL 20%

Offerta disponibile fino ad esaurimento scorte.
Per maggiori informazioni chiedi al nostro personale



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



CONSEGNA GRATUITA IN TUTTA ITALIA

**Con l'acquisto minimo di 6 bottiglie
Signorvino ti porta il vino gratuitamente a casa!**
Per maggiori informazioni chiedi al nostro personale

Hai qualche allergia o intolleranza alimentare? Signorvino pensa anche a questo! Richiedi al nostro personale l'elenco delle sostanze solitamente innocue che potrebbero crearti allergie/intolleranze presenti nei nostri piatti (ai sensi del Reg. UE 1169/2011). Il nostro personale è a tua disposizione per qualsiasi chiarimento.

