

# Com'è riuscito Signorvino a creare il format del vino italiano

di CINZIA ALFÈ 25 luglio 2017



## Leggi anche

Capodanno: 10 spumeggianti cocktail fai da te



La verità sull'alcol: dalla sbornia triste col gin ai postumi terribili dello champagne



La produzione del Trento DOC raccontata da Cantina Rotari



Rotari Trentodoc: il gioiello del vino trentino



In collaborazione con *Signorvino*.

“Fruttato, con retrogusto di mandorla, sentore di agrumi e accenni di terrosità che permangono a lungo”.

La lingua del vino è autoreferenziale, creata a tavolino, con descrizioni astruse o inutilmente ricercate. Vi sentireste di smentirlo?

Probabilmente no.

Era necessario un imprenditore del tessile per smussare gli eccessi di snobismo che coinvolgono i wine-lovers più esperti come i neo appassionati?

Probabilmente sì.



dal coro



#### I più letti

- 1 Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco
- 2 Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017
- 3 Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia

- 4 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano
- 5 Riabilitiamo la spaghettona di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito

**Sandro Veronesi**, patron di **Calzedonia**, la nota catena di intimo, sembra aver dato la spinta che mancava all'enomondo.

Il suo antidoto si chiama **Signorvino**: una formula nuova per acquistare, degustare, bere una bottiglia o un calice di vino italiano allo stesso prezzo dell'asporto.

Non si tratta di semplici ristoranti ma di veri modelli per la cultura enogastronomica italiana.

All'interno dei **15 enobistrot Signorvino**, presenti negli angoli più suggestivi delle principali città italiane, esiste una selezione di oltre **1.500 etichette di vino 100% italiano**: dal marchio noto in tutto il mondo alle rarità dei piccoli produttori ancora senza adeguata distribuzione, dalla selezione esclusivamente locale ai vini biologici e biodinamici.

I piatti tipici della tradizione italiana proposti dal servizio cucina e rinnovati ogni tre mesi, vengono studiati da giovani chef, i Food Specialist di Signorvino, per esaltare le caratteristiche dei calici degustati, che restano i protagonisti indiscussi.

Grazie alla filiera cortissima vigna/negozio, la spesa per chi decide di acquistare la bottiglia e chi decide di degustarla nei punti vendita non subisce variazioni.

Il desiderio di mettersi a disposizione di chiunque voglia scoprire i vini più rappresentativi dei territori italiani spendendo da 5 fino a 3000 euro, ha spinto Signorvino a inserire all'interno dei suoi punti vendita, eleganti e pieni di fascino, la figura del Wine Specialist.

## I più letti

Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e  
**1** Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco



**2** Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017



**3** Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia



**4** 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano



Riabilitiamo la spaghetтата di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito



Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e  
**1** Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco



**2** Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017



**3** Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia



**4** 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano



Riabilitiamo la spaghetтата di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito







Giovane, affidabile, è attento a consigliare il vino perfetto per ogni occasione ed esigenza in un rapporto amichevole e paritario con i clienti.

E nei negozi SignorVino, per chiunque voglia vivere una Wine Experience completa e suggestiva, vengono organizzati con continuità incontri con il produttore, Masterclass, degustazioni e lezioni per approfondire alcuni vini, specifiche etichette o particolari territori.

Momenti di approfondimento rivolti a tutti nati proprio per voler valorizzare e promuovere il grande patrimonio vinicolo italiano. Spesso questi momenti sono accompagnati da spettacoli di intrattenimento e musica dal vivo.



### I più letti

Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e  
**1** Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco



**2** Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017



**3** Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia



**4** 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano



**5** Riabilitiamo la spaghettonata di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito



### I più letti

Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e  
**1** Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco



**2** Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017



**3** Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia



**4** 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano



**5** Riabilitiamo la spaghettonata di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito





Dal 2012, il nuovo formato che combina negozio, enoteca, bistrot e corsi di enologia si è diffuso in buona parte del nostro Paese, oggi i punti vendita Signorvino, sempre centrali e su ampie superfici, intorno ai 450 mq., si trovano a:

Verona, Affi, Valpolicella, Vallese – Milano Duomo, Milano Via Dante, Arese – Brescia – Merano – Torino – Vicolungo (No) – Bologna, Cadriano – Firenze, Reggello.

## I più letti

Gli spaghetti al pomodoro di Oldani e  
**1** Federer: ci sono un italiano, uno svizzero e un sirtaki greco



**2** Sicilia: i 25 migliori ristoranti del 2017



**3** Sacchetti a pagamento: un giorno di ordinaria follia



**4** 5 motivi per cui Bon Wei è il ristorante cinese migliore di Milano



**5** Riabilitiamo la spaghetтата di mezzanotte dall'ingiusta condizione di discredito

