

FASTWEB **il Torinese** FASTWEB  
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

ECONOMIA E SOCIALE CULTURA E SPETTACOLI **LIFESTYLE** MUSEI TEATRI NUMERI UTILI SERVIZI martedì 28 febbraio 2017

Home » LIFESTYLE » La cultura enoica di Signorvino

### ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI VITIVINICOLI PIU' RAPPRESENTATIVI D'ITALIA

## La cultura enoica di Signorvino

di IlTorinese pubblicato sabato 25 febbraio 2017

PROSEGUONO LE DEGUSTAZIONI CON IL PRODUTTORE DA SIGNORVINO TORINO



Incontri all'insegna della conoscenza del vino, alla scoperta dei principali territori vitivinicoli italiani e dei produttori che ogni giorno contribuiscono a consolidare l'immagine del Made in Italy nel mondo: questo il tema degli incontri di Signorvino all'interno del punto vendita di Torino. In uno degli angoli più suggestivi della città, il wine store di Signorvino si trova tra le mura di una splendida chiesa di fine ottocento che, con i suoi 500 metri quadri, diventata location suggestiva e tempio del vino italiano. È previsto per martedì 28 febbraio prossimo appuntamento **Wine&Food Tasting** di **Signorvino Torino**. E se al centro della filosofia Signorvino si trova il vino in ogni sua espressione, è la **cultura** e la valorizzazione di questo patrimonio italiano ad aver spinto lo *store* a proporre alla città dei momenti unici di degustazione; e chi meglio del produttore stesso per raccontare un territorio, una tecnica ed una tradizione?

#### ARCHIVI

Seleziona mese

#### CATEGORIE

Seleziona una categoria

#### ARTICOLI RECENTI

- Campagna Mondiale per la Salute della Donna 28 febbraio 2017
- Il Procuratore Generale Militare alla Scuola di Applicazione 28 febbraio 2017
- "The state of digital banking": Intesa Sanpaolo al top 28 febbraio 2017
- Sicurezza e controllo del vicinato di scena a Baldissero 28 febbraio 2017
- Una serata (molto) anti Trump, tutti gli applausi per la compagine all black di Moonlight 28 febbraio 2017

**OLTRE 22.000 FAMIGLIE\***  
HANNO SCELTO LA PROFESSIONALITÀ E LO STILE

**GIUBILEO**  
DALLA CERIMONIA ECONOMICA AL GRANDE RITO FUNEBRE

**011.8181**  
www.giubileo.com  
9 AGENZIE A TORINO 1 AGENZIA A RIVOLI

\*Oltre 22.000 sono i servizi funebri eseguiti dalla D.I. GIUBILEO e GIUBILEO S.r.l.



\*\*\*

Le serate vogliono essere informali ma formative, divertenti ma cariche di contenuti, all'insegna del buon vino e del giusto piatto da abbinare ad ogni calice, un format alla portata di tutti e dal linguaggio easy, in grado di avvicinare i **giovani** ad un mondo che ancora oggi rischia di rimanere loro troppo lontano. All'interno degli store si può scegliere fra 1500 etichette selezionate, grandi nomi del vino italiano e rare bottiglie di piccoli produttori sono quindi, per la prima volta, ad un passo da casa. Vengono raccontati i territori più rappresentativi dell'intero panorama vitivinicolo italiano da un personale giovane e preparato che si discosta volutamente dai tecnicismi e dalle inutili formalità colmando quel gap comunicativo che crea barriere con il consumatore finale. Un'attività di ricerca vino-cibo in grado di esaltare le caratteristiche di ogni degustazione e che permette un *percorso esperienziale* a 360 gradi.



Si inizia quindi **martedì 28 febbraio** alle ore 19:30 con i rossi strutturati di **Villa Spinosa**, azienda rappresentativa di un territorio unico, la Valpolicella, che lavora lo straordinario paesaggio di Negrar e Marano di Valpolicella. Durante la cena saranno degustati il Valpolicella Classico accompagnato da Polenta fritta con lardo aromatizzato della Lessinia, il Valpolicella Classico Ripasso "Jago" sarà invece

accompagnato dalle "Pappardelle Signorvino" al vino rosso, con gustoso ragù d'anatra e nocciole tostate, ed il pluripremiato **Amarone della Valpolicella "Etichetta Avorio"** servito insieme a Formaggi con mostarde e frutta secca. La serata di **martedì 7 marzo** dalle ore 20 sarà invece impreziosita dai vini di **Michele Chiarlo**, con i suoi classici piemontesi in grado di rendere riconoscibili le caratteristiche varietali e del terroir, caratterizzati da eleganza e complessità. **Il Barbera D'Asti "Nizza"** sarà accompagnato Polenta fritta con lardo aromatizzato della Lessinia, seguito dal **Barolo "Cannubi"** con Mini Tartare di carne cruda arricchita dai 5 pizzichi dello chef e salsa al Nebbiolo. Per finire il **Barolo "Cerequio"** con Formaggi, mostarde e

frutta secca.

\*\*\*

Info costi e prenotazioni nel punto vendita o sul sito [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com).



+ Apri menù

Via Nazioni Unite 26  
10093 Collegno (TO)



## Professionalità e Tecnologia

Tel. 011 4545801  
Fax. 011 4545802



**NUOVA MINI CABRIO.**  
STAY OPEN.  
VIENI A PROVARLA.

