



Home > La Cronaca di Verona > Attualità > SIGNORVINO, DIVERTIMENTO CON IL CIRCUS

La Cronaca di Verona Attualità Primo Piano

SIGNORVINO, DIVERTIMENTO CON IL CIRCUS

Tutto all'insegna dell'intrattenimento che ruota attorno alla passione per il vino. Presentato il nuovo Garganega Brut, l'alternativa bio di Fasoli Gino

Di Cronaca di Verona - 10 aprile 2017



È un tema nuovo ed accattivante quello scelto da Signorvino per questa 51esima edizione di Vinitaly, un leitmotiv all'insegna del divertimento e dell'intrattenimento che ruota attorno alla condivisione di una passione: il vino italiano. Si è aperto il sipario per Wine Circus che fino a sabato 15 aprile nei negozi di Verona e Valpolicella prevede un calendario ricco di incontri, Wine Lessons, Wine Tasting, Masterclass e tanta musica. L'Illusionista, il Domatore e lo Sputafuoco sono i "Circus Special Tasting" previsti limitatamente per questo periodo, da scoprire all'interno dei punti vendita. Le Wine Lessons saranno opportunità per chiunque voglia avvicinarsi al mondo del vino in maniera semplice e divertente ed approfondiranno vari temi: "Come degustare un vino",



"Leggi l'etichetta, stappa e servi", "Prosecco Mon Amour", "Langhe Style" "I Love Tuscany" per citarne alcuni. Sarà possibile prenotarsi in negozio e partecipare ai corsi della durata di mezz'ora in maniera completamente gratuita durante tre fasce orarie della giornata. Lo spettacolo è iniziato nel Wine Store della Valpolicella, immerso in un'ambientazione circense, è stato possibile degustare l'aperitivo accompagnati dal Dj set e dal live music di Roberta e i Negroni. Per poter approfittare al meglio degli eventi in programma, anche oggi sarà possibile usufruire del Wine Bus di Signorvino, una navetta gratuita tra il negozio di Verona - Corso Porta Nuova - e lo store della Valpolicella, per poter assistere al concerto di Vittoria e i Gorilla che intratterranno gli ospiti con il loro inconfondibile mix di Rhythm'n'Blues, Swing e Raggae. Durante l'incontro tenutosi a Signorvino Valpolicella è stato inoltre presentato lo speciale Garganega Brut, l'alternativa bio dell'azienda Fasoli Gino. Al naso presenta sentori molto eleganti di fiori bianchi e una nota di fiore di sambuco, oltre al frutto maturo, mela golden su tutti, spicca sul finale una punta di fiore d'acacia e anice. Il sorso è avvolgente, la bollicina fine ma persistente e cremosa. Solletica il palato. Il finale fresco e agrumato invita ad un secondo sorso. Ottimo come aperitivo.

CONDIVIDI



Articolo precedente

"BISOGNA FAVORIRE LA COMPETITIVITÀ"

Prossimo articolo

LE NUOVE START UP TRA SVILUPPO E INNOVAZIONE

ARTICOLI CORRELATI

ALTRI DI AUTORE



Primo Piano
INFEZIONI OSPEDALIERE, COME



Attualità
"SIAMO UN PAESE CON LA



Politica
"BATTITI" E "VERONA DOMANI"



Politica
FRANCHETTO RESTA IN CAMPO



Economia
ASPETTANDO IL GIUDIZIO BCE