

In degustazione grandi vini bianchi italiani con alcune anteprime

Civiltà del bere

in collaborazione con



presenta

“The White Experience”

Sfilata di 25 eccellenze

presso lo storico Hotel Manin di Milano

Milano, 15 ottobre 2014 - I vini bianchi più prestigiosi e blasonati di 25 aziende vitivinicole italiane selezionate dal magazine Civiltà del bere, rivista leader del settore enologico fondata nel 1974, saranno i protagonisti della serata **“The White Experience”**, che si terrà **mercoledì 15 ottobre nel Garden dello storico Hotel Manin di Milano**.

L'evento, realizzato in concomitanza con un importante articolo pubblicato sulla rivista stessa, intende avvicinare gli appassionati a una tipologia di vino d'eccellenza che va oltre l'idea ormai “sorpasata” di bianco italiano unicamente giovane, fresco e rigorosamente d'annata, mentre, al contrario, possiamo vantare centinaia di grandi etichette pensate sin dalla vigna per sfidare il tempo.

“Sono troppo rare le occasioni per potersi avvicinare a questo stile di vino che invece è fonte non solo di piacevolezza edonistica ma anche di enorme interesse, per le tecniche di produzione utilizzate e per la storia che rappresentano. Con la nostra White Experience desideriamo contribuire a colmare una lacuna”, ha commentato Alessandro Torcoli, direttore della rivista Civiltà del bere.

Il capoluogo lombardo aprirà le porte ad alcune fra le più prestigiose aziende italiane, tra cui spiccano le toscane: **Marchesi Antinori, Fèlsina e Casale Falchini**, la siciliana **Tasca d'Almerita** e altri grandi nomi del panorama enologico di qualità come **Zenato, Zuani e La Scolca**. Saranno alla portata di tutti i fuoriclasse più esclusivi, che raggiungono le vette del gusto alla “veneranda” età di cinque o sei anni e che a dieci si mostrano ancora tonici e brillanti.

La degustazione si snoderà durante la serata dalle 19 alle 23 all'interno del suggestivo Garden dell'Hotel Manin, riportato di recente al suo splendore, il giardino privato dell' hotel sorge sui resti di un antico cimitero romano del 300 a.c.

Tipico giardino all'italiana degli anni 30' rivisto con un garbato tocco lounge, è contornato da aiuole, statue e sedute coccolate da bianchi tendaggi che delimitano il dehors del ristorante e creano un'atmosfera intima, rilassante e di grande stile.

Sono invitati consumatori, appassionati, professionisti del settore e giornalisti. Il costo del biglietto è di € 15, comprensivo dell'ultimo numero di *Civiltà del bere*, contenente l'articolo sul tema. Il ricco buffet di accompagnamento sarà preparato dallo **Chef dell'Hotel Manin, Bruno Piazza**

Con preghiera di pubblicazione

Per ulteriori informazioni:

Agnese Pellucci
Eventi & PR
Tel. 02.76.11.03.03
pellucci@civiltadelbere.com

Rossana Morrone
Ufficio Stampa ed eventi - Hotel Manin
Tel. 331.9921270
morrone.rossana@gmail.com

Civiltà del bere

Civiltà del bere, fondata nel 1974 da Pino Khail e diretta da Alessandro Torcoli, è **la rivista storica del vino italiano**. In occasione dei suoi primi 40 anni, che la consacrano pioniera tra le riviste del vino italiano, si presenta con un radicale *restyling*, proponendosi in modo ancor più deciso quale strumento di conoscenza e comunicazione per il mondo del vino in un'ottica di respiro internazionale.

La missione di “informazione, documentazione e difesa della qualità” è sempre stata perseguita con passione e, soprattutto, con rigore: infatti è stato il primo magazine ideato e scritto interamente da giornalisti professionisti. Tutt’ora è così. La redazione racconta e descrive il vino e i suoi protagonisti, in tutti gli aspetti, commerciali, economici, tecnici e di costume. Civiltà del bere è distribuita in 20 mila copie in edicola e su abbonamento. Il target di riferimento è costituito da appassionati del mondo del vino, che desiderano approfondire le tematiche di Bacco, dagli operatori del settore, da produttori vinicoli e dai buyer dei canali Gdo e Horeca.



L'Hotel Manin è situato nel cuore di Milano e vanta una splendida vista su uno dei più bei parchi della città, i Giardini Indro Montanelli a Porta Venezia. Albergo quattro stelle di tradizione centenaria, il Manin è una delle case storiche del centro di Milano, molto apprezzata per la sua comodità e tranquillità.

Diretto personalmente dalla famiglia Colombo, è di proprietà dal 1904.

La storia dell'hotel fa parte della storia di Milano. La sua origine è molto antica. Documenti della metà del XIX secolo parlano di una casa sita in contrada della Cavalchina (ora via Manin) data “in affitto per uso albergo”. Nel 1904 la famiglia Colombo ne assume la gestione dando vita al binomio Colombo-Manin che dura ancora ai nostri giorni, dopo ben quattro generazioni.

Tale retaggio storico rappresenta un importante valore aggiunto e l'Hotel Manin è uno degli ultimi alberghi milanesi di categoria superiore a conduzione interamente familiare.

Questo leit motiv non ha mai abbandonato i Colombo che hanno sempre mantenuto un eccellente livello di accoglienza e di qualità del servizio dell'albergo. L'hotel vanta 124 camere di cui 6 Junior Suite e 2 Suite.

All'interno dell'Hotel Manin si trovano il Manin Garden, vero fiore all'occhiello della struttura, e il Manin Restaurant che offre una cucina tipica regionale, ma anche italiana e internazionale.