



IL COLLI EUGANEI DOC TORNA A MILANO

Appuntamento il 4 novembre con FISAR per un viaggio sensoriale tra i rossi di origine bordolese e i prodotti tipici del territorio euganeo

I vini rossi della DOC Colli Euganei tornano protagonisti a Milano. Mercoledì **4 novembre 2026**, l'Andreola Hotel (Via Domenico Scarlatti, 24) ospiterà una giornata di **degustazioni esclusive grazie alla collaborazione con FISAR Milano**. L'evento, dedicato sia agli operatori del settore che agli appassionati, offrirà un focus unico sulle eccellenze nate dalle storiche uve bordolesi coltivate sui Colli Euganei fin dalla prima metà dell'Ottocento. Il programma si articolerà in due momenti distinti: dalle ore 15:30 (riservato a stampa e operatori HORECA), sessioni di assaggio dedicate ai professionisti del settore. Dalle ore 18:30 (aperto al pubblico), via al Walk-around Tasting. Una degustazione diffusa che vedrà la partecipazione diretta dei produttori euganei, ideale per esplorare le diverse sfumature stilistiche e territoriali della denominazione. Il momento centrale della serata scatterà alle **ore 21:00 con una Masterclass esclusiva**. Il **Sommelier Maurizio Spinelli e il Presidente del Consorzio di Tutela Vini Colli Euganei, Gianluca Carraro, guideranno i partecipanti in un approfondimento** tecnico per analizzare le potenzialità evolutive e il profilo organolettico di questi grandi vini.

Ad accompagnare i banchi d'assaggio ci sarà una selezione gastronomica d'eccellenza, studiata per valorizzare i prodotti iconici del territorio. Gli ospiti potranno degustare il **Prosciutto Crudo Veneto DOP**, i **formaggi Grana Padano DOP e Asiago DOP** e l'**olio extravergine di oliva** di alta qualità grazie alle etichette EVO Olivalto e EVO Moonlight.

Il legame tra viticoltura e ambiente è il vero segreto dei vini della DOC Colli Euganei, una zona recentemente riconosciuta come Riserva della Biosfera MAB Unesco. Prodotti da uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère, questi vini si distinguono per il colore rosso rubino e una firma stilistica moderna: intensi e robusti, ma capaci di mantenere freschezza e sapidità, con un bouquet che spazia dai frutti rossi fino a note di tabacco, spezie e tostatura.

Apertura al pubblico: dalle 18:30 alle 23:00 – evento a pagamento (da 20€ a 50€) con prenotazione obbligatoria entro il 31 ottobre 2026. Il ricavato della partecipazione verrà devoluto in beneficenza.

Per informazioni e prenotazioni: www.fisarmilano.org