



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Civiltà del bere

CIVILTADELBERE.COM – MARZO 2020

Simply the best 2020: a Milano lunedì 9 novembre



IL TOP DELLE GUIDE VINI

WOW THE ITALIAN WINE COMPETITION
Civiltà del bere

lunedì 9 novembre 2020

informazioni
eventi@civiltadelbere.com

un evento
Civiltà del bere

Il 9 novembre torna a Milano il wine tasting di Civiltà del bere dedicato ai vini premiati dalla critica: **Simply the best!** Con una grande novità in degustazione: tutti i vini vincitori di [Wow - the Italian Wine Competition](#) (edizione 2019 e 2020).

Le etichette più celebri d'Italia a portata di calice. Simply the best raduna i vertici dell'enologia nazionale in un evento aperto a professionisti e appassionati del buon bere. L'appuntamento è a **Milano lunedì 9 novembre**, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci (Salone delle Cavallerizze, ingresso dal bookstore in via Olona 6, [vedi google maps](#)).

Come partecipare

L'ingresso è dalle ore **16.30 alle 20.30** per operatori, sommelier e professionisti, dalle 17.30 alle 20.30 per il pubblico degli appassionati (in prevendita qui). Il biglietto da **25 euro** (ridotto a 20 per gli abbonati di Civiltà del bere) include catalogo + degustazione libera dei vini protagonisti + accesso all'area food.

Il criterio di selezione

Per essere ammesse a questa degustazione, che punta ai vertici dell'enologia italiana, le Cantine devono soddisfare un requisito molto esclusivo: aver ricevuto almeno una medaglia d'oro alle edizioni 2019 e 2020 di Wow - The Italian Wine Competition, oppure un'eccellenza (il massimo punteggio) da **almeno 3 tra le 7 principali Guide enologiche italiane 2019**. La classifica nazionale delle Cantine è consultabile nel [Top delle guide vini 2020](#) di Civiltà del bere. Un confronto ragionato fra i massimi punteggi delle principali



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Guide di settore (Ais Vitae, Bibenda, Cernilli/DoctorWine, L'Espresso, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli).

Simply the Best 2020: i protagonisti

Ai banchi d'assaggio si alternano **nomi prestigiosi, aziende storiche e giovani realtà di nicchia**. In ordine alfabetico: Altemasi, Marchesi Antinori, Argiolas, Bellavista, Fratelli Berlucchi, Guido Berlucchi, Bertani Domains, Boccadigabbia, Boscarelli, Bucci, Capezzana, Castello di Bolgheri, Castello di Meleto, Famiglia Cecchi, Michele Chiarlo, Cantina Colterenzio, Famiglia Cotarella, Donnafugata, Farnese Vini, Livio Felluga, Marco Felluga - Russiz Superiore, Feudi di San Gregorio, Feudo Antico, Gianfranco Fino, Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, Frescobaldi, Genagricola, Kettmeir, La Tunella, Le Potazzine, Le Pupille, Livon, Tenute Lunelli, Marotti Campi, Masciarelli, Masi Agricola, Mastroberardino, Monteverro, Nino Negri, Ornellaia, Pio Cesare, Quintodecimo, Quintopasso, Rocca delle Macie, Tenuta San Guido, Tenuta San Leonardo, Tenuta Sant'Antonio, Cantina Santadi, Speri, Suavia, Tasca d'Almerita, Tedeschi, Tenuta di Fiorano, Tenuta di Tavignano, Tenuta di Trinoro - Franchetti, Tollo, Tommasi Family Estates, Cantina Tramin, Umani Ronchi, Velenosi, Venica & Venica, Conte Vistarino, Zenato, Zymé (elenco in progress). Ogni produttore porterà in assaggio **fino a 3 etichette simbolo**.

Wow Wine Bar: tutti gli ori in degustazione

Grande novità di Simply the best 2020 è la presenza di uno speciale **wine bar** con tutte le etichette vincitrici di **Wow - The Italian Wine Competition** (edizioni 2019 e 2020). Si tratta dei vini meritevoli di medaglia d'oro alla competizione ideata da Civiltà del bere per valorizzare la migliore produzione enologica d'Italia. La prima degustazione alla cieca che premia non solo la qualità organolettica del vino, ma anche la sua tipicità, intesa come aderenza al terroir d'origine e alla sua tradizione.

Simply the best: le informazioni utili

Simply the Best 2020 by Civiltà del bere. In degustazione a Milano i vini delle Cantine più premiate dalla critica enologica nazionale: il Top delle guide vini 2020 e i vincitori di Wow - The Italian Wine Competition 2019 e 2020.

Quando? Lunedì 9 novembre dalle ore 16.30 alle 20.30 per operatori, sommelier e professionisti, dalle 18 alle 20.30 per il pubblico degli appassionati.

Dove? A Milano nel **Salone delle Cavallerizze** del Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci (ingresso dal bookstore in via Olona 6, MM2 Sant'Ambrogio; vedi [google maps](#))