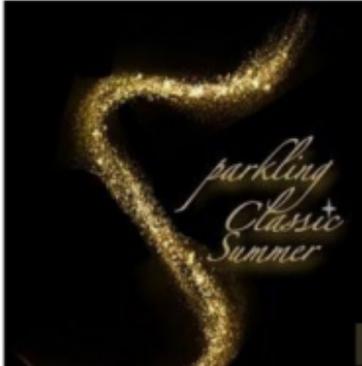


Sparkling Classic Summer. Il Metodo Classico protagonista a Milano


 News
 30 MAGGIO 2018

Torna, giunto alla quinta edizione, il grande banco di assaggio organizzato dalla Delegazione AIS di Milano, dedicato ai Metodo Classico italiani. Lunedì 4 giugno 2018, dalle ore 16.00 alle 21.00. Ingresso gratuito per i Soci AIS e per gli operatori del settore.

AIS Milano



Sparkling Classic

Dopo lo straordinario successo delle precedenti edizioni, AIS Milano è felice di proporre a tutti i soci AIS la quinta edizione dello **Sparkling Classic Summer**.

I partecipanti avranno l'occasione di degustare, nell'elegante cornice del The Westin Palace Milano, le eccellenze di tantissimi produttori di Metodo Classico provenienti da tutta Italia.

Un evento più unico che raro dove gli ospiti avranno la possibilità, visto l'eccezionale e variegato panorama dei produttori presenti, di stimolare le proprie papille gustative con grandi prodotti a base di cataratto, fiano, glera, greco, grillo, lambrusco, malvasia di candia, marsanne, moscato di trani, verdicchio, tintilia e molti altri ancora, oltre ai grandi classici chardonnay e pinot noir.

Sparkling Classic Summer: l'emozione di un viaggio attraverso i segreti e le interpretazioni di una delle più prestigiose e antiche metodologie di produzione di vino.

Il Metodo Classico

Il metodo classico prevede che la presa di spuma, ovvero la formazione delle caratteristiche bollicine, avvenga in bottiglia mediante l'aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati - liquer de tirage. Dopo una fase di riposo, durante la quale il vino acquisisce la tradizionale pressione e si crea appunto la tipica effervescenza, si lascia che i lieviti decaduti si depositino nel collo delle bottiglie per facilitarne l'eliminazione durante la successiva fase di sboccatura - degorgement - . A questo punto viene immessa nelle bottiglie la liquer d'expédition che servirà a determinare il grado di dolcezza del vino, che varia e seconda del risultato che si vuole ottenere: da demi sec fino a extra brut. In alcuni casi si sceglie di non aggiungerla e si ottengono vini cosiddetti pas dosé, quindi molto secchi. Adesso finalmente la bottiglia può accogliere il popolare tappo a fungo racchiuso nella tipica gabbietta che conserverà la preziosa cremosità della spuma fino al momento della stappatura e del sospirato brindisi!

Le Aziende in degustazione

PIEMONTE

Banfi
 Cleck
 Fontanafredda - Mirafiore
 Il Poggio
 La Masera
 Podere Rocche dei Manzoni

LOMBARDIA

Alessio Brandolini
 Bellavista
 Berlucchi
 Bruno Verdi
 Cà del Gè
 Cà di Frara
 Cà Maiol
 Calatroni
 Castello Di Stefanago
 Contadi Castaldi
 Finigeto
 La Boscaiola - Vigneti Cenci
 La Costaiola
 La Fiàca
 Le Marchesine
 Manuelina
 Monsupello
 Picchi
 Pietro Torti
 Prime Altare
 Quaquarini
 Rebolini
 Scuropasso
 Tenuta Mazzolino
 Torre Degli Alberi
 Torrevilla
 Travaglino
 Vigne Olcru
 Villa Franciacorta
 Zatti

VENETO

Cà Rovere
 Vignalta

TRENTINO

Villa Corniole
 Trentodoc: Abate Nero, Accademia del Vino Cadelaghet, Agraria Riva del Garda, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Romanese, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Bossi Fedrigotti, Conti Wallenburg, de Tarczal, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Moser, Pedrotti Spumanti, Pisoni F.II, Revi, Rotari, San Michael, Simoncelli Armando, Tenuta Maso Corno, Viticoltori in Avio, Vivallis, Zanotelli Elio & F.II, Zeni Giorgio

ALTO ADIGE

Cantina St. Pauls
 Kettmeir

FRIULI VENEZIA GIULIA

Antonutti
 Collavini

EMILIA

Quintopasso

UMBRIA

Famiglia Cotarella

MARCHE

Velenosi

BASILICATA

Cantine del Notaio

SICILIA

FirriatoInformazioni e Prenotazioni

AIS Milano

Per informazioni: eventi@aismilano.it

Data

Lunedì 4 giugno 2018 - ore 16.00 - 21.00 (ingresso in sala fino alle ore 20.30)

Sede

Hotel The Westin Palace
 Piazza della Repubblica 20, Milano

Quota di partecipazione

Ingresso gratuito per i Soci AIS e per gli operatori del settore

L'evento è riservato ai Soci AIS in regola con la quota associativa di AIS Nazionale.

Per il calice da degustazione è richiesta una cauzione di 5€ che verrà restituita all'uscita.

RUBRICHE

[Degustatori AIS Lombardia](#)
[Istituti Alberghieri](#)
[Concorsi](#)
[Premi](#)
[Sconto ai Soci](#)
[Racconti dalle delegazioni](#)
[Offerte di lavoro](#)
[Multimedia](#)