



Live Wine 2017: i migliori artigiani del vino si incontrano a Milano

Live Wine 2017 ritorna al Palazzo del Ghiaccio di Milano sabato 18 e domenica 19 febbraio e presenta i migliori vini artigianali italiani ed internazionali.



Varietà e artigianato. Sono queste le parole chiave di **Live Wine**, il **Salone Internazionale del Vino Artigianale** che si terrà a Milano **sabato 18 e domenica 19 febbraio 2017** in collaborazione con l'evento "**Vini di Vignaioli-Vins de vigneron**" di Fornovo (PR) ed insieme all'[Associazione Italiana Sommelier Lombardia](#).

La manifestazione sarà dedicata ai vignaioli italiani ed internazionali, considerati prima di tutto gli artigiani del buon bere e che, durante questi due giorni, presenteranno le loro etichette con caratteristiche che le rendono uniche nel loro genere.

Il programma di Live Wine 2017

I vini che si potranno degustare al [Palazzo del Ghiaccio](#), location milanese che da circa ottant'anni ospita alcuni fra i più importanti eventi del capoluogo lombardo, sono il risultato di un processo produttivo che ha come punto focale l'insieme di due importanti fattori:

- un procedimento di vinificazione eseguito interamente dal vignaiolo,
- il rispetto rigoroso dell'ambiente. Le uve, infatti, sono vendemmiate manualmente e non vengono trattate con prodotti chimici di sintesi mentre il vino, cosa ancor più importante, non contiene additivi. Gli organizzatori di **Live Wine** hanno espressamente chiesto ai produttori presenti di portare dei vini che non superino una quantità di solfiti pari a 50 mg/l di solforosa per i vini rossi, 70 mg/l di solforosa per i bianchi e rosati e di 100 mg/l di solforosa per i vini dolci.

Il pubblico, pertanto, si troverà di fronte a vini molto interessanti e gustosi, che potranno essere apprezzati nelle loro infinite sfaccettature di colori, profumi e sapori e che saranno condivisi con i produttori presenti, considerati personalità note nel campo della viticoltura e che lavorano in diverse cantine nazionali ed internazionali.

Le degustazioni guidate



Live Wine si svolgerà al Palazzo del Ghiaccio di Milano il 18 e il 19 febbraio 2017.

Oltre all'assaggio libero dei vini, compreso nel costo del biglietto, sarà anche possibile iscriversi a due degustazioni guidate dall'esperto **Samuel Cogliati** che parlerà del territorio vinicolo della Francia sud occidentale e del **Rosso dell'Etna**, ovvero il famoso vino del Vulcano.

Per anticipare la due giorni milanese, il club Santeria organizzerà, venerdì 17 febbraio, una serata di musica dal vivo abbinata a vini che si potranno trovare alla manifestazione, nei giorni seguenti.

LIVE WINE 2017 – SALONE INTERNAZIONALE DEL VINO ARTIGIANALE

Tipologia evento: degustazione

Dove: Milano, Palazzo del ghiaccio – Via Giovanni Battista Piranesi 14

Quando: 18 e 19 febbraio 2017

Orari: sabato 18 febbraio **dalle 10.00 alle 20.00** (chiusura ingresso ore 19.00); domenica 19 febbraio **dalle 10.00 alle 19.00** (chiusura ingresso ore 18.00)

Costo: € 20,00 singolo giornaliero (€ 16,00 soci AIS). Il biglietto comprende il calice di degustazione, il catalogo degli espositori e il diritto a degustare tutti i vini presentati

Informazioni: info@livewine.it

Sito web: www.livewine.it

[mappress mapid="226?"]

Data di creazione

07/02/2017

Autore

francesca-badiali