

Monza Wine Experience: dal 12 al 18 settembre un'enoteca a cielo aperto nel cuore della Brianza

written by Gabriele Pasca | 05/09/2022



Masterclass, street food da tutta Italia e menù ad hoc. A Monza sette giorni di eventi legati al mondo del vino che in un abbraccio unisce il Chianti Classico, la Franciacorta, la viticoltura eroica della Campania e gli Champagne d'Oltralpe

Torna **Monza Wine Experience 2022**, l'atteso appuntamento giunto alla sua **quarta edizione** che richiama i **wine lover** di tutta la Penisola per degustare a cielo aperto le migliori etichette italiane e non solo.

Monza Wine Experience 2022: non solo degustazioni

Un'intera settimana durante la quale il cuore della Brianza renderà omaggio al vino grazie a un **nutrito calendario di eventi**: incontri con gli esperti, degustazioni, pranzi e cene con abbinamenti ad hoc e per tutte le tasche.

Monza Wine Experience 2022 dar  spazio anche a **momenti d'eccezione** e **masterclass esclusive**, come la **Cena in Piazza Duomo** di mercoled  14 settembre dedicata ai **grandi vini d'Oltralpe** e accompagnata dalle migliori etichette **delle maison** Pierre Legras, Domaine Lagille o la degustazione **"Cinquant'anni di Supertuscan"** (*sabato 17 settembre*) nella quale **Aldo Fiordelli** guider  i partecipanti alla scoperta di alcune delle etichette toscane pi  blasonate.

Per tutti i sette giorni della manifestazione sar  possibile **degustare le etichette delle cantine partner** e approfondirne la conoscenza grazie alla presenza dei **maestri della produzione** che sapranno soddisfare la curiosit  dei partecipanti.

Dal **16 al 18 settembre**, invece, Piazza Carrobiolo ospiter  lo **street food**, ma sempre in abbinamento con i grandi vini della manifestazione. Una selezione di food truck che arriveranno nel capoluogo brianzolo da tutta la Penisola, per offrire agli ospiti un'**ampia scelta di cucine** da tutta Italia.

Cena d'Autore a Villa Reale

Anche quest'anno Monza Wine Experience si chiuder  con la Cena d'Autore nella sala di rappresentanza della **Villa Reale**. Qui cuochi del calibro di **Enrico Bartolini** (Mudec, tre stelle Michelin), **Alessandro Negrini** (Il luogo di Aimo e Nadia, due stelle Michelin), **Paolo Lopriore** (Il Portico di Paolo, Appiano Gentile) e **Fabio Silva** (Derby Grill, Monza) delizieranno i fortunati commensali con un **men  a pi  mani**. La **selezione dei vini**, a cura dell'organizzazione, sar  gestita in loco dall'**Associazione italiana sommelier**.

Il **programma completo**   disponibile sul [sito dell'evento](#)