Prime Alture sbarca alla Milano Wine Week

prime-alture-roberto-lechiancole-calice-bianco-low-127e78a3

Anche **Prime Alture** protagonista insieme ad oltre 200 cantine espositrici alla prima edizione della **Milano Wine Week** in calendario dal 7 al 14 ottobre a Milano. La lunga settimana meneghina del vino vedrà l'azienda guidata da **Roberto Lechiancole** presentare in degustazione le sue referenze più rappresentative domenica 7 e lunedì 8 ottobre a Bottiglie Aperte, giunta alla sua settima edizione nella nuova location del Superstudio Più di Via Tortona.



Il **Pinot Noir CentoperCento**, annate 2012 e 2015, ottenuto da uve Pinot vinificate in rosso, invecchiato per circa un anno in piccole botti di rovere, dai sentori eleganti e dal gusto armonioso e persistente; il **Metodo Classico 'Io per Te' Blanc de Noir** da uve Pinot Nero annata 2014, sintesi di eleganza, cremosità e persistenza grazie al lungo affinamento in bottiglia; **EST 'ilbianco'** 2017, un I.G.P. blend da uve Chardonnay (60%) e Moscato (40%) col suo profumo complesso un grado alcolico moderato e buona acidità che ne esaltano la bevibilità; **OVEST 'ilrosso'** 2016, blend da uve Barbera 60% e Croatina 40%, due varietà locali. Il colore è rosso rubino con sfumatura violacee, il gusto è fresco e il sapore di ciliegia e mora gli conferisce un fascino speciale; il **Merlot I.G.P. in purezza 'L'altra Metà del Cuore'** annata 2014, dal profumo penetrante con piacevoli sentori di sottobosco e amarena, sottoposto a breve passaggio in piccole botti di rovere

francese per esaltarne le caratteristiche del vitigno. Infine il nuovo Merlot Rosato, annata 2017, un IGT da uve Merlot in purezza raccolte secondo il metodo tradizionale a mano e sottoposte a prima spremitura soffice. Presenta un colore rosato lucente, un profumo delicato di frutti rossi e un aroma di fragoline di bosco su trama minerale; al palato risulta morbido con un finale fresco ed elegante.



Ma non è tutto. Ogni sera della settimana a partire da domenica 7 ottobre infatti, le '**Cene col Produttore di Pinot Nero**' previste in alcuni fra i locali più trendy della ristorazione milanese, proporranno un piacevole dialogo fra il patròn di Prime Alture Roberto Lechiancole, due dei suoi vini di punta (Pinot Nero 'CentoperCento' e Metodo Classico 'Io per Te' Blanc de Noir) e speciali abbinamenti food appositamente studiati dai rispettivi chef per l'occasione.

Chicca finale, ogni sera verrà proposta al pubblico una curiosa **discovery experience**. Sarà infatti in esposizione all'ingresso dei locali sede delle cene una magnifica **Wine Car**, modello unico di Range Rover Discovery personalizzato sia esternamente che nei rivestimenti interni coi colori e il logo di Prime Alture, ed equipaggiata nello spazio del bagagliaio con due celle frigo a due diverse temperature per l'appropriata conservazione dei vini e cassetto porta calici, il tutto alimentato da pannelli solari posti sul tetto.

PROGRAMMA delle DEGUSTAZIONI e 'CENE COL PRODUTTORE DI PINOT NERO':

DOMENICA 7/10
h 11.00 – 19.30 Bottiglie Aperte – SuperStudio Più – Via Tortona, 27 degustazione dei vini Prime Alture
h 20.00 'Cena con il Produttore di Pinot Nero' presso 'L'ALCHIMIA' – Viale Premuda 34
Alberto Tasinato per l'occasione ha predisposto uno speciale menù in abbinamento ai vini Prime Alture

LUNEDÌ 8/10

h 11.00 – 19.30 Bottiglie Aperte - SuperStudio Più – Via Tortona, 27 degustazione dei vini Prime Alture

h 20.00 ‘Cena con il Produttore di Pinot Nero’ – presso ‘DA NOI IN’ (Hotel Magna Pars) Via Forcella, 6. Giuseppe Postorino ha ideato per l’occasione uno speciale menù in abbinamento ai vini Prime Alture.

MARTEDÌ 9/10

h. 20.00 ‘Cena con il Produttore di Pinot Nero’ presso ‘Il LIBERTY’ - Viale Montegrappa, 6. Andrea Provenzani ha ideato per l’occasione a uno speciale menù in abbinamento ai vini Prime Alture.

MERCOLEDÌ 10/10

dalle h 18.00 ‘Aperitivo con il produttore’ presso ‘CANTINE ISOLA’ - Via Paolo Sarpi, 30
Luca Sarais e Roberto Lechiancole da buoni osti vi accoglieranno per un wine tasting.

GIOVEDÌ 11/10

h 20.00 ‘Cena con il produttore’ presso ‘LA FABBRICA PIZZERIA’ – Viale Pasubio, 2.
Francesco Gallino ha ideato per l’occasione a uno speciale menù in abbinamento ai vini Prime Alture.

VENERDÌ 12/10

h 20.00 ‘Cena con il produttore di Pinot Nero’ – presso ‘DAL DVCA’ - Via Rovello 18
Manolo Teruzzi ha ideato per l’occasione a uno speciale menù in abbinamento ai vini Prime Alture.

SABATO 13/10

h 20.00 – ‘Cena con i vini di Prime Alture’ – ‘SOTTO SOTTO’ Enoteca e Wine Bar - Via P. Sarpi, 53. Morena Cannone e Marco Mazzilli proporranno per l’occasione dei piatti speciali in abbinamento ai vini dell’azienda.