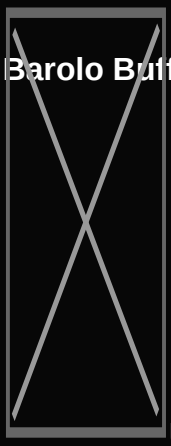
Il Vino dei Campioni, per celebrare un momento speciale

vente-privee-cordella-ilvinodeicampioni-ea4e9ae0

Shopping online, vino e calciatori… un abbinamento inaspettato quello proposto da vente-privee, creatore delle vendite-evento online e parte di Veepee, che conferma la sua attenzione nei confronti di una shopping experience in continua evoluzione.

Dal 10 marzo l'offerta Food&Wine del sito ospiterà per una settimana la collezione del Vino dei Campioni, una selezione rinomata che associa i grandi nomi dello sport ad alcuni dei più pregiati vini del nostro Paese: Barolo, Toscana Rosso, Primitivo di Manduria e Negroamaro Merlot. I soci di vente-privee potranno così "miscelare" alla passione per lo shopping online anche quella per lo sport e il buon vino italiano.

Barolo Buffon



Un vino piemontese, la regione in cui Gigi Buffon ha giocato per quasi 20 anni, con la maglia della Juventus. Rosso granata dal sapore armonico, riflette il carattere dell'ex portiere della Nazionale italiana e attuale estremo difensore del PSG. Perfetto da abbinare ad arrosti e selvaggina, si distingue per il carattere particolarmente corposo.
Il Barolo Sneijder è stato recensito con il punteggio 92/100 dal celebre critico enologo James Suckling.

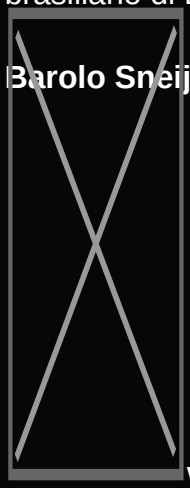
Toscana Rosso Ronaldinho



Nella selezione vente-privee non può mancare uno dei più grandi geni del calcio, vincitore del

Pallone d’Oro 2005: Ronaldinho è l’emblema perfetto di un Toscana Rosso. Un vino intenso, con evidenti note di frutti rossi e una leggera nota di vaniglia. Variegato, come le giocate dell’ex fuoriclasse brasiliano di Barcellona e Milan, ideale per l’abbinamento a primi piatti saporiti e formaggi

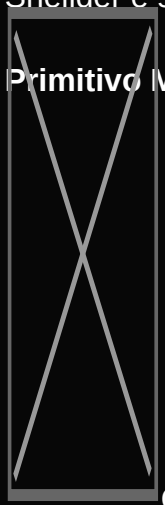
Barolo Sneijder



Wesley Sneijder, olandese caro ai tifosi dell’Inter per il Triplete nel 2010, presenta gli

aromi delicati e persistenti di un Barolo. Costanti, come le giocate a trequarti campo di tutta la carriera del campione olandese. Il vino, grazie alla sua struttura importante e ricca, richiede accostamenti con cibi dal sapore deciso. Si sposa perfettamente con carni rosse, meglio se arrostite o brasate. Il Barolo Sneiider è stato recensito con il punteggio 92/100 dal celebre critico enologo James Suckling.

Primitivo Miccoli



Chi meglio di colui che veniva chiamato “Il Romario del Salento” può rappresentare meglio

il Primitivo di Manduria, vino che rappresenta l’essenza della sua terra. Fabrizio Miccoli è adesso sull’etichetta di un vino rosso rubino, caldo e austero, che presenta leggeri sapori di cacao. Ideale per piatti forti, come gli arrosti, il Primitivo è il fiore all’occhiello di una terra che si distingue per sapori e colori indimenticabili.