



10/10/2019 Categoria Notizie Vino



Sempre più Bottiglie Aperte: la carica dei 5.000 e i consigli delle bottiglie da aprire

Bottiglie Aperte è sinonimo di bere di qualità. Sono passate otto edizioni dalla prima volta quando a Milano sbarcò questo format inedito e giovane, capace in pochi anni di ritagliarsi uno spazio negli appuntamenti in calendario del vino che conta. Una formula magica quella messa insieme dal team guidato da **Federico Gordini**, ideatore del format della manifestazione e Presidente di Milano Wine Week che ha commentato. *“La Milano Wine Week compie due anni e Bottiglie Aperte si conferma il momento per eccellenza dedicato all’incontro tra le cantine e gli operatori della somministrazione e della distribuzione. Un dato confermato dalla grande risposta degli addetti ai lavori e del pubblico. Milano, capitale italiana del commercio e delle tendenze, può divenire un grande trampolino per le molte cantine emergenti presenti all’evento: la sfida futura sarà quella di focalizzare l’attenzione sul mondo vinicolo emergente creando un evento che, sulla scorta di modelli mutuati dalla moda e dal design, possa divenire interessante per operatori nazionali ed internazionali alla ricerca di nuove interpretazioni vinicole dei nostri straordinari territori”*.

Per il secondo anno consecutivo negli spazi del Superstudio di Milano in Tortona, una kermesse Bottiglie Aperte più in forma che mai. L’edizione del 6 e 7 ottobre al SuperStudio ha fatto registrare ben **5.334 presenze, una crescita del 9% rispetto al 2018**. Una selezione in grado di mettere d’accordo un po’ tutti, con un’offerta che raduna sotto lo stesso cappello dei colossi del vino made in Italy, con realtà e chicche ben selezionate scovate negli angoli del Belpaese. Ecco le sette bottiglie che vi consigliamo di aprire una volta torni a casa da Bottiglie Aperte, in attesa della prossima edizione in programma a Milano il 4 e 5 ottobre 2020.



QUINTO RE MERLOT- GUADO DEL RE

Guado Del Re, ci troviamo nella Toscana più vera, a Suvereto, vigneti sono situati in media collina, circa 100 mt. sul livello del mare, su terreni di natura ciottolosa, argillosa, a bassa fertilità che grazie alla luminosità e al particolare microclima, fanno del territorio di Suvereto una nicchia ecologica a forte vocazione per i grandi vini rossi toscani di eccezionale struttura. Oltre ai vitigni classici della zona il Merlot viene lavorato in purezza con rese bassissime. Si parla di 750 gr a pianta come resa, una selezione della selezione per un vino che alla sua prima uscita ufficiale dopo aver preso dei premi nelle principali guide a cui hanno fatto arrivare i campioni. Una sorta di "mini F", quella era un progetto a sé, il Quinto Re invece vuole dare continuità a uno sviluppo di un target medio alta, esce a catalogo a circa 80 euro con il distributore nazionale Proposta Vini, l'annata 2016 in anteprima a Bottiglie Aperte e verrà messa in commercio a fine anno ha già fatto incetta di premi.