

Segui
@ComunicatiS

Utenti registrati: 29184 - Testi pubblicati: 162828

Cerca: **COMUNICATI-STAMPA.NET** è anche
notizie, articoli e miniguide. **Gratis!**CAT: [EVENTI](#)[Leggi tutte le news della categoria](#)**SCHEDA AUTORE COMUNICATO**

Informazioni sull'autore del testo:

Autore: Silvia Ceriotti
Azienda: Meridian Communications
Web: <http://www.meridiancommunications.it/>[Scheda completa di questo autore](#)[Altri testi di questo autore](#)[Feed RSS utente](#)**REGISTRAZIONE UTENTI**

Richiedi l'accredito stampa gratuito, ti darà diritto all'invio di illimitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati a comunicati-stampa.net.

[Accedi al modulo di registrazione](#)© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo?
[Leggi come procedere](#)**COMUNICATO STAMPA****Allegrini ospita l'evento "LA MAGIA DELLA VILLA - Giulio Romano e Allegrini in Valpolicella"**

Pubblicato il 22/03/2012 | da Silvia Ceriotti

Esempio di enoturismo di alta qualità VINITALY - Domenica 25 marzo - ore 11.45, padiglione 6 stand E5

In occasione della 46° edizione di Vinitaly, Allegrini, Azienda della Valpolicella Classica, una delle realtà vinicole italiane più premiate e riconosciute nel mondo, ha organizzato diversi eventi culturali, denominati "I sentieri di Allegrini". Domenica 25 Marzo, alle ore 11.45 andrà in scena: "La magia della Villa - Giulio Romano e Allegrini in Valpolicella".

Villa della Torre, uno dei gioielli storico-architettonici più rilevanti del Cinquecento italiano, sito in Fumane ed opera somma del Maestro Giulio Romano, è il quartier generale di Allegrini in Valpolicella. La Villa, acquistata quattro anni fa dalla famiglia, è circondata

dal Podere Palazzo della Torre, il cui omonimo vino è nella classifica dei TOP 100 di Wine Spectator.

Villa della Torre è divenuta un punto d'eccellenza del territorio valpolicellese. Nel suo peristilio, costruito sul modello della domus antiqua romana e nelle splendide stanze con i camini mascheroni, si svolgono tutto l'anno degustazioni dei vini Allegrini, si assaggiano i piatti della tradizione, prendono vita eventi culturali ed artistici di prestigio. Si tratta di un esempio riuscito di enoturismo di alta qualità che unisce il patrimonio storico e architettonico tipico delle **ville venete** con il territorio naturale e con l'attività secolare legata alla coltivazione della vite.

Villa della Torre rientra tra i punti di riferimento del paesaggio e delle realtà locali, ma soprattutto è un luogo d'arte e cultura che racchiude più di cinque secoli di storia veneta.

All'incontro parteciperanno Marilisa Allegrini, Giancarlo Mastella, Direttore di Villa della Torre, Franco Dusi, Consigliere **Istituto Regionale Ville Venete**, il Professor Gianni Moriani, Venice International University e Donatella Zampoli, Chef Consultant.

Al termine dell'incontro seguirà la degustazione guidata di Allegrini, Palazzo della Torre 2009 e 2000 e un light lunch dedicato alla cucina rinascimentale, curato dallo Chef Alessandro Gilmozzi.

Allegrini ti aspetta al Vinitaly PADIGLIONE 6 STAND E5

Allegrini

La famiglia Allegrini è protagonista della storia di Fumane e della Valpolicella fin dal XVI secolo. Con circa 100 ettari di vigneti sulle colline dell'area Classica, nei comuni di Fumane, Sant'Ambrogio e San Pietro In Cariano, tramanda la cultura della vite e del vino. Il capostipite della

CERCAPREZZI VOLISCEGLI LA DATA
DI PARTENZA
IN BASE AL PREZZO...
E RISPARMIA!Email
Preferiti
Crea PDFTwitter
Facebook
LinkedIn
Delicious
Digg
FriendFeed
Evernote
OKNotizie
Informazione
iGoogle
Bit.ly
Scoopit
UpNews
ZicZac

Altri servizi

nuova generazione è Giovanni Allegrini che iniziò la sua attività giovanissimo. Perfezionò l'arte della vinificazione agendo con rigore nella selezione delle uve e introducendo alcune importanti innovazioni dal punto di vista viticolo, come gli impianti a guyot e l'infittimento della densità dei ceppi in vigneto. Dopo la sua scomparsa, nel 1983, l'eredità aziendale è passata nelle mani dei figli Walter (purtroppo scomparso nel 2003), Marilisa e Franco, che, in poco tempo hanno saputo portare l'azienda, che produce circa 900.000 bottiglie all'anno, ai massimi vertici internazionali. Oggi Allegrini è uno dei produttori più blasonati della Valpolicella Classica, ed è considerata una delle realtà vinicole italiane più premiate e riconosciute nel mondo.

Negli ultimi dieci anni la curiosità e lo spirito imprenditoriale hanno portato Allegrini al di fuori dei confini della Valpolicella, in Toscana. Nel 2001, a Bolgheri, è nato così Poggio al Tesoro: 50 ettari di vigneto, vicinissimi al mare, oggetto di una viticoltura curata e meticolosa. Nel 2007, Marilisa Allegrini ha, inoltre, acquisito la proprietà di San Polo, in una delle zone considerate tra le perle dell'enologia italiana: Montalcino, dove si produce il monumentale Brunello. Anche in Toscana gli Allegrini intendono coniugare tradizione ed innovazione, così da esaltare, attraverso prodotti unici, l'eccellenza del Made in Italy.


Per maggiori informazioni:


Allegrini
Ufficio Marketing e Comunicazione
Via Giare 9
37022 Fumane (VR)
tel +39 0456832011
www.allegrini.it
info@allegrini.it


Ufficio stampa
Meridian Communications
Via Cuneo, 3
20149 Milano
tel +39 02 48519553
meridiancommunications.it
chiara.viti@meridiancommunications.it
laura.adami@meridiancommunications.it
silvia.cerioti@meridiancommunications.it

Autore della pubblicazione:
Silvia Cerioti
Responsabile pubblicazioni
Meridian Communications

 Vai alla versione stampabile di questa news -  Crea PDF di questa news

 Info su chi ha pubblicato questo testo

 Leggi altri testi dello stesso autore

 Leggi altre news che trattano lo stesso argomento (EVENTI)

» [Clicca per leggere le ultime notizie pubblicate](#)

ID: 162760

[Home](#) | [Login](#) | [Accredito stampa](#) | [Aziende accreditate](#) | [News Network](#) | [Indice e ricerca](#) | [News Tickers](#) | [Ultim'ora](#)



Copyright © PuntoWeb.Net S.r.l.

[Privacy](#) | [Regole servizio](#) | [Chi siamo](#) | [Pubblicità](#) | [Per la Stampa](#) | [Partners](#)

