

## Allegrini al VINITALY

News pubblicata il 19/03/12 da [Silvia Ceriotti](#)

*Villa della Torre, Bolgheri, San Polo e il Multichannel: le novità del 2012  
Lo spazio Allegrini ospiterà ogni giorno eventi culturali*

19/03/12 - Allegrini, Azienda della Valpolicella Classica, una delle realtà vinicole italiane più premiate e riconosciute nel mondo, annuncia la propria partecipazione alla 46° edizione di Vinitaly, che si terrà a Verona dal 25 al 28 marzo 2012.

La Casa veronese, nella cornice del Vinitaly, sarà presente nel padiglione 6 stand E5, proponendo i grandi vini delle proprie Aziende - Allegrini in Valpolicella, Corte Giara, Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino - che le hanno consentito di essere l'unico Produttore italiano a ricevere due prestigiose menzioni,

con Palazzo della Torre 2008 e Sondaia 2008, nella Top 100 di Wine Spectator 2011. Allegrini in occasione del Vinitaly, la manifestazione di riferimento dell'universo enologico nazionale ed internazionale, proporrà agli ospiti esclusive degustazioni delle nuove annate dei propri vini, accompagnandole al racconto dei territori dai quali gli stessi provengono.

In parallelo alle degustazioni, andranno in scena nello stand diversi eventi, denominati "I sentieri di Allegrini". Ogni giorno, infatti, si potrà assistere a incontri che avranno come protagonisti i temi più cari all'Azienda veronese che si concluderanno, come da tradizione, in light lunch firmati da grandi chef stellati e accompagnati da vini come Palazzo della Torre, Dedicato a Walter e il Brunello di Montalcino San Polo, sia di annate in corso che di millesimi selezionati.

- Domenica 25 - ore 11.45 - "La magia della Villa" - Giulio Romano e Allegrini in Valpolicella. Presentazione di Villa della Torre, quartier generale di Allegrini in Valpolicella e uno dei gioielli storico-architettonici più rilevanti del Cinquecento italiano. 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; Partecipano al dibattito: Marilisa Allegrini, Giancarlo Mastella (Direttore di Villa della Torre), Franco Dusi (Consigliere **Istituto Regionale Ville Venete**), Professore Gianni Moriani (Venice International University), Donatella Zampoli, Chef Consultant.

Al termine del dibattito:

- degustazione guidata di Allegrini, Palazzo della Torre 2009 e 2000;
- light lunch dedicato alla cucina rinascimentale, curato dallo Chef Alessandro Gilmozzi.

Ore 12.30-14.30

- Lunedì 26 - ore 11.45 - Tributo a Bolgheri con la presentazione del libro "10 years", a cura di Gigi Brozzoni, pubblicato in occasione del decennale dell'azienda di Poggio al Tesoro;

Partecipano al dibattito: Marilisa Allegrini, Gigi Brozzoni (Seminario Permanente Luigi Veronelli), Franco Allegrini.

Al termine del dibattito:

- degustazione guidata di Poggio al Tesoro, Dedicato a Walter 2007.
- light lunch dedicato alla cucina maremmana, curato dallo Chef Paolo Donei. Ore 12.30-14.30

- Martedì 27 - ore 11.45 - Presentazione del primo web site Multichannel, [www.allegrini.it](http://www.allegrini.it), che apre le frontiere della wine communication;

Partecipano al dibattito: Alessandro Regoli (fondatore Winenews), Silvana Muscella (COMMPla - Multichannel Communication Platforms), Alessandro Gilmozzi Chef

Al termine del dibattito:

- degustazione guidata di Corte Giara Pinot grigio 2011.
- light lunch Cyber Food, curato dallo Chef Alessandro Gilmozzi. Ore 12.30-14.30

- Mercoledì 28 - ore 11.45 - San Polo, Montalcino. La cantina degli esteti e degli ambientalisti, narrata dal suo architetto Michele Giannetti, che l'ha progettata secondo i più avanzati principi della bioarchitettura.

Partecipano al dibattito: Marilisa Allegrini, Michele Giannetti (Architetto e Progettista), Nicola Biasi (enologo).

Al termine del dibattito:

- degustazione guidata di San Polo Brunello di Montalcino Riserva 2004.
- light lunch dedicato alla cucina toscana, curato dagli Chef Alessandro Gilmozzi e Paolo Donei. Ore 12.30-14.30

Durante il Vinitaly, inoltre, sarà possibile prenotare, presso lo spazio Allegrini, visite guidate alla cantina e ai vigneti dell'azienda, in due momenti della giornata (ore 11.00 e ore 16.00).

Marilisa Allegrini dichiara: "Vinitaly continua ad essere per noi un appuntamento imperdibile. Ogni anno vi partecipiamo con passione presentando le nostre etichette e proponendo l'alta qualità dei nostri vini, non solo con semplici degustazioni, ma con eventi studiati ad hoc. Quest'anno, in particolare, la manifestazione coincide con una data molto importante per la nostra Azienda: festeggeremo i primi 10 anni di Poggio al Tesoro a Bolgheri. E' dunque d'obbligo un tributo all'amata Toscana e ai frutti della sua terra".

Allegrini ti aspetta al Vinitaly PADIGLIONE 6 STAND E5

#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Lo staff Allegrini sarà a disposizione per le degustazioni dei seguenti vini:

##### ALLEGRINI

Valpolicella Classica

Soave 2011

Valpolicella Classico 2011

Palazzo della Torre 2009

La Grola 2009

Amarone Cl. Della Valpolicella 2008

La Poja 2007

Recioto Giovanni Allegrini 2008

Villa Giona 2006

##### POGGIO AL TESORO

Bolgheri

Solosole 2011

Cassiopea 2011

Mediterra 2009/2010

Sondraia 2008

W - Dedicato a Walter 2007/2008

##### SAN POLO

Montalcino

Rubio 2010

Rosso di Montalcino 2009/2010

Brunello di Montalcino 2007

Brunello di Montalcino Riserva 2006

##### CORTE GIARA

Venezie

Soave 2011

Chardonnay 2011

Pinot Grigio 2011

Bardolino 2011

Valpolicella 2011

Ripasso Valpolicella 2010  
Amarone della Valpolicella 2009  
Recioto della Valpolicella 2010

#### 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 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](http://www.allegrini.it)

[info@allegrini.it](mailto:info@allegrini.it)

Ufficio stampa

Meridian Communications

Via Cuneo, 3

20149 Milano

tel +39 02 48519553

[meridiancommunications.it](http://meridiancommunications.it)

[chiara.viti@meridiancommunications.it](mailto:chiara.viti@meridiancommunications.it)

[laura.adami@meridiancommunications.it](mailto:laura.adami@meridiancommunications.it)

[silvia.ceriotti@meridiancommunications.it](mailto:silvia.ceriotti@meridiancommunications.it)

| Altri Licenza applicata:  


Responsabile pubblicazione:

Silvia Ceriotti

Responsabile pubblicazioni  
di Meridian Communications

#### INFORMAZIONI CORRELATE

- [Informazioni sull'autore della notizia](#)
- [Vedi altre news scritte da questo autore](#)

#### ARTE E CULTURA:

Leggi anche le [altre notizie](#) e gli [articoli](#) sullo stesso tema

 [vai alla versione stampabile](#) |  [crea PDF della news](#)

ID: 162409