



Wine delivery: la novità della Milano da bere

Vende online, ai prezzi dei produttori, oltre 70 etichette di una trentina di aziende agricole. E le consegna a casa gratis, in giornata e alla giusta temperatura. Ecco Milanovino

Vini a portata di click. Dal Brunello di Montalcino al Chianti classico, dal nobile Barolo al salentino Negroamaro, dall'aromatico Gewürtztraminer al solare Grillo siciliano. Sono **oltre 70 le etichette vendute online** e consegnate a casa da **Milanovino** (www.milanovino.it), innovativa società di distribuzione nata dall'idea di tre giovani soci (Gabriele Giovanelli, Alberto Jacini e Matteo Dollfus) di colmare la distanza tra città e colline. **I prezzi delle bottiglie sono quelli applicati dai produttori**: una trentina di piccole aziende vinicole, selezionate dal sommelier Massimo Marchesi e l'enologo Guido Beltrami, dopo un giro di 1600 degustazioni, che ha toccato ogni regione d'Italia.

Oltre che sul sito, rossi e bianchi si possono acquistare al telefono allo **02.83660613**. A Milano, la **consegna a domicilio è gratuita**, se la spesa supera i 20 euro, e in giornata, se l'ordine arriva entro le 15. Chi lo desidera può comprare anche una sola bottiglia e riceverla alla giusta temperatura, pronta da bere. E non è tutto: per promuovere la cultura del vino, la dinamica società organizza anche **cene, aperitivi e corsi di degustazione**.

Prossimo appuntamento, l'**11 marzo al ristorante Sant' Eustorgio** (piazza Sant'Eustorgio 6, Milano) con **Sapori di Terra Toscana**: salumi, bruschette, pappardelle ai carciofi, tagliata alla Robespierre e, per finire, cantucci alla mandorle. Il tutto annaffiato da Vermentino, Chianti, Bolgheri e Vin Santo (ore 20.30, info e prenotazioni: tel.02.58.10.13.96. Prezzo: 35 € a persona). **Dal 22 marzo** nella sede di Milanovino in via Savona ci sarà il corso dell'enologo Guido Beltrami per imparare a degustare i vini con i cibi giusti. Il costo è di **100 euro per 4 lezioni**, fino al 12 aprile.