

# OTTOBRE

## IL MESE CHE PROFUMA DI VINO NUOVO

Ottobre è il mese in cui la natura rallenta e cambia ritmo.

I filari si tingono di colori caldi, la vendemmia è ormai ricordo recente e in cantina il mosto comincia la sua trasformazione silenziosa.

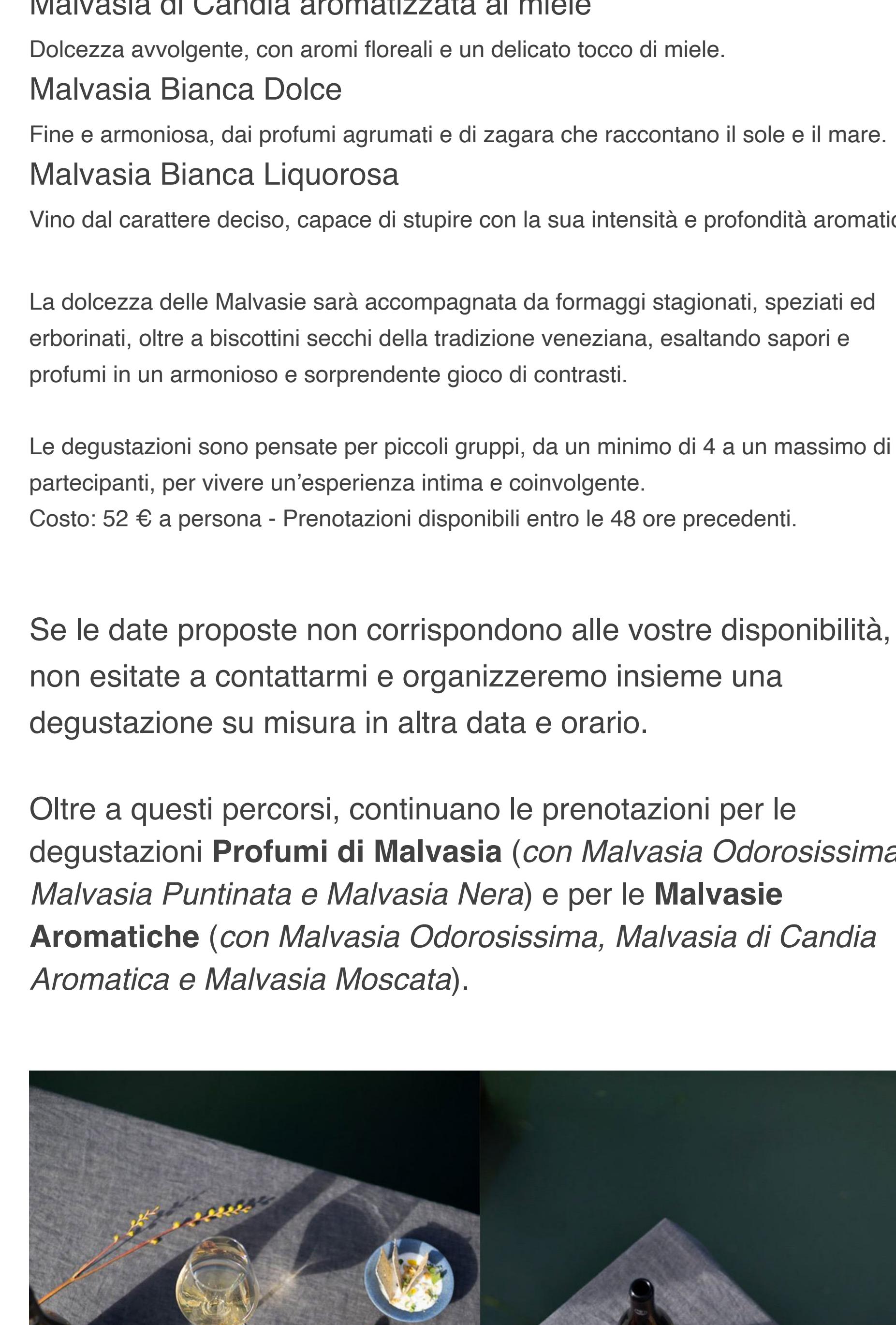
È un tempo di attesa, di raccolta e di piccoli rituali. È il momento dei calici che si riempiono, delle tavole che si accendono di chiacchiere e dei brindisi che scaldano il cuore, dove il vino diventa il filo che unisce persone, racconti e stagioni.

In questo scenario nasce il desiderio di condividere con voi i prossimi appuntamenti al **MALVASIA POP UP** di San Pietro di Castello: incontri e piccole degustazioni pensati per racchiudere in ogni sorso il senso di una stagione che invita a rallentare e a pensare.



Per il mese di Ottobre propongo esperienze diverse, ognuna con un'anima particolare: degustazioni guidate, incontri più intimi e momenti in cui il vino diventa il filo conduttore di un viaggio sensoriale. Mi piace pensare che ogni appuntamento sia unico, proprio come le persone che vi partecipano.

A lume di candela, nella terrazza esterna o all'interno della Tesa2, propongo serate su prenotazione. Ogni incontro è pensato per abbinare il vino a piccoli assaggi e a piatti selezionati, così che il calice dialoghi con il cibo e la serata diventi un'esperienza completa.



Date degustazioni guidate a partenza fissa:

**Giovedì 9 - Venerdì 10 - Domenica 12 Ottobre  
dalle ore 18.30**

### LE MALVASIE ROSSE

Malvasia Nera di Brindisi

Calore mediterraneo, profumi caldi di frutta rossa.

Malvasia Nera di Lecce

L'eleganza del Salento, morbidezza ed intensità.

Malvasia Nera Lunga e Malvasia di Schierano

La dolcezza dal Piemonte, fragrante e profumata.

Una selezione di formaggi con composte di frutta accompagneranno i vini, esaltando in ogni calice le loro sfumature più autentiche.

Le degustazioni sono pensate per piccoli gruppi, da un minimo di 4 a un massimo di 8 partecipanti, per vivere un'esperienza intima e coinvolgente.

Costo: 52 € a persona - Prenotazioni disponibili entro le 48 ore precedenti

**Giovedì 16 - Venerdì 17 - Domenica 19 Ottobre  
dalle ore 18.30**

### LE MALVASIE DOLCI

Malvasia di Candia aromatizzata al miele

Dolcezza avvolgente, con aromi floreali e un delicato tocco di miele.

Malvasia Bianca Dolce

Fine e armoniosa, dai profumi agrumati e di zagara che raccontano il sole e il mare.

Malvasia Bianca Liquorosa

Vino dal carattere deciso, capace di stupire con la sua intensità e profondità aromatica.

La dolcezza delle Malvasie sarà accompagnata da formaggi stagionati, speziati ed erborinati, oltre a biscottini secchi della tradizione veneziana, esaltando sapori e profumi in un armonioso e sorprendente gioco di contrasti.

Le degustazioni sono pensate per piccoli gruppi, da un minimo di 4 a un massimo di 8 partecipanti, per vivere un'esperienza intima e coinvolgente.

Costo: 52 € a persona - Prenotazioni disponibili entro le 48 ore precedenti

Se le date proposte non corrispondono alle vostre disponibilità, non esitate a contattarmi e organizzeremo insieme una degustazione su misura in altra data e orario.

Oltre a questi percorsi, continuano le prenotazioni per le degustazioni **Profumi di Malvasia** (con Malvasia Odorosissima, Malvasia Puntinata e Malvasia Nera) e per le **Malvasie Aromatiche** (con Malvasia Odorosissima, Malvasia di Candia Aromatica e Malvasia Moscata).



Ottobre porta con sé i colori e i profumi dell'autunno, vi aspettiamo al Pop Up per viverli insieme, sorseggiando buon vino e condividendo piaceri autentici.

### MALVASIA POP UP

un progetto di Laura Riolatto

ai\_docks\_cantieri\_cucchinini

San Pietro di Castello 40/B - Venezia

Apertura ad ingresso libero fino al 2 Novembre, dal giovedì alla domenica, dalle ore 17.00 alle ore 20.00.

Per i mesi di Novembre e Dicembre apertura solo su prenotazione.

Informazioni e prenotazioni per le degustazioni guidate:

Whatsapp. +39 347 5230309

info@dockscuccinini.com

info@laurriolatto.com

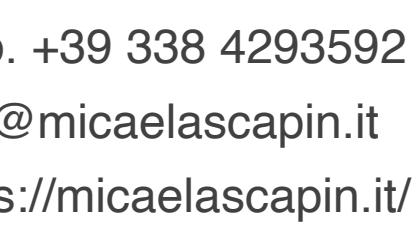
Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin

Mob. +39 338 4293592

info@micaelascapin.it

https://micaelascapin.it/



**Laura Riolatto \_about\_me**

Sono una professionista attiva nel settore culturale ed enogastronomico, con esperienza nel project management di progetti artistici e culturali. Sommelier certificata, organizzo eventi e creo esperienze uniche che intrecciano arte e vino, oltre a dedicarmi alla fotografia e allo storytelling, esplorando l'armonizzazione tra cibo e vino.



**Docks Cucchini - Cantieri Cucchini**

In un bellissimo contesto storico veneziano, a San Pietro di Castello, vicino le sedi della Biennale, tra i Giardini e l'Arsenale, ci sono i \_docks\_cantieri cucchinini. Oltre 1.000 mq di spazi ex industriali adatti ad ospitare mostre e progetti multidisciplinari, eventi e meeting, comprensivi di una banchina esterna con pontone in legno sul Canal di San Pietro.