

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. E' 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.



Ad Ottobre vi invito ad immergervi nel fascino e nelle sfumature della Malvasia, scoprendo abbinamenti capaci di sorprendere il palato.

Immaginate l'emozione di un Roquefort francese avvolto dalla dolcezza di una Malvasia passita: il formaggio intenso e pungente incontra il vino avvolgente, dando vita a un contrasto che resta impresso nei ricordi.

E poi ci sono le Malvasie Rosse, cinque vini provenienti da territori diversi, ciascuno con una personalità unica. Ogni calice si accompagna a formaggi di capra, di pecora ed erborinati, arricchiti da composte di frutta che ne esaltano i profumi e le sfumature, trasformando ogni assaggio in un piccolo viaggio sensoriale.

Infine, le Malvasie Dolci, un vero canto di bellezza e profumi che avvolgono i sensi. Eleganti e raffinate, rivelano tutta la loro magia quando incontrano formaggi stagionati ed erborinati, oppure la pasticceria secca con la frutta fresca: un incontro di contrasti che accende il palato e lascia ricordi indelebili di sapori unici.



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 di Toscana

Dal carattere deciso, speziato e sorprendente.

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 Riolfatto

ai docks_cantieri cucchini

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@docks-cucchini.com

info@laurariolfatto.com

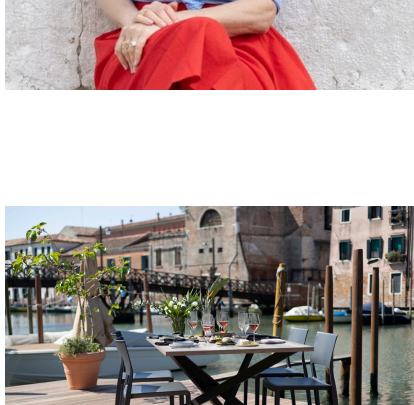
Ufficio Stampa & PR - M: Comunicazione

Micaela Scapin

Mob. +39 348 4293592

info@micaelascapin.it

https://micaelascapin.it/



Laura Riolfatto_about me

Sono una professionista attiva nel settore culturale ed enogastronomico, con esperienza nei 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 cucchini. Oltre 1.000 mq di spazi ex industriali adattati ad ospitare mostre e progetti multidisciplinari, eventi e meeting, comprensivi di una banchina esterna con pontone in legno sul Canal di San Pietro.