



TINAZZI

Milano Wine Week 2023: un brindisi con Tinazzi da MooRER

Venerdì 13 ottobre, in occasione della Milano Wine Week, il gruppo di cantine Tinazzi offrirà una degustazione dei vini premiati da James Suckling nel flagship store MooRER di Via Montenapoleone 21 a Milano.

Milano, 11 ottobre 2023_ Tinazzi e MooRER rinnovano la collaborazione durante la settimana milanese dedicata al vino, dopo il successo della Milano Design Week.

Il connubio tra la **moda** e il **vino** Made in Italy andrà in scena **venerdì 13 ottobre**, dalle 16 alle 19:30, durante la **Milano Wine Week**, l'atteso evento italiano dedicato alla promozione, al racconto e all'esperienza del vino.

Per l'occasione il gruppo veneto **Tinazzi**, con sede a Lazise e con una cantina anche in Puglia a Faggiano, proporrà in degustazione i **vini** che hanno ricevuto i migliori **punteggi** da **James Suckling**, critico enologico americano considerato tra i più autorevoli ed influenti al mondo.

I vini de gruppo **Tinazzi**, sia i vini **veneti** sia i vini **pugliesi**, animeranno la **MooRER** Boutique nel quadrilatero della moda, azienda veneta di capispalla di lusso 100% Made in Italy fondato nel 2006 da Moreno Faccincani.

Partendo dal **Veneto**, il **Campo delle Rose**, *Chiaretto di Bardolino* DOP della linea Ca' De' Rocchi, è un vino rosato, dal colore rosa perlato tenue, che dona profumi intensi di frutta rossa in particolare e ciliegia selvatica, accompagnati da note floreali.

Il **Rovertondo**, *Valpolicella Ripasso* Dop della linea Tenuta Valleselle, è un vino elegante che presenta profumi di prugne e amarene che si sposano con note speziate di vaniglia e cacao, con un sapore deciso.

Passando ai vini della **Puglia**, sarà possibile degustare la novità della cantina San Giorgio del 2022, il **Nyktos**, *Aglianico Puglia* DOP della linea Feudo Croce. Un vino intenso e avvolgente, ricco di note di frutta a bacca rossa matura, in particolare ciliegia, frutti di bosco e lamponi.

Immane tra gli assaggi il pluripremiato **Imperio LXXIV**, *Primitivo di Manduria* DOP di Feudo Croce. Un vino con un complesso panorama olfattivo, dove spiccano frutta rossa matura, spezie, lievi note di cacao e una vena balsamica.

"Siamo felici di rinnovare questa collaborazione - commenta *Gian Andrea Tinazzi*, titolare del gruppo di cantine - tra due **importanti realtà italiane**: vino e moda sono due punte di diamante **dell'export** made in Italy nel mondo, contraddistinte dall'attenzione al **dettaglio** e dalla continua ricerca della **qualità**".



TINAZZI

TINAZZI

I Tinazzi, nell'antica tradizione veronese, erano recipienti simili a botti dove si metteva l'uva pigiata a fermentare: una famiglia legata al vino persino nell'origine del nome. Non può che cominciare con questo curioso aneddoto la storia di Tinazzi, che inizia alla fine degli anni Sessanta a Verona, grazie all'impegno e alla passione di Eugenio Tinazzi. Gian Andrea Tinazzi, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati. Negli anni l'azienda si trasforma da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia, regione di grande carattere e dalle crescenti potenzialità qualitative, in cui i Tinazzi sono presenti dal 2001. Artefice di questa crescita è sicuramente Giorgio Tinazzi, figlio di Gian Andrea, che dai primi anni 2000 inizia ad occuparsi delle vendite in Italia e all'estero ed è oggi il responsabile commerciale del Gruppo che esporta in più di 55 Paesi nel Mondo. Francesca Tinazzi, sorella di Giorgio, si occupa invece di finanza e controllo di gestione ma anche di tutte le iniziative legate al tema della sostenibilità e dell'accoglienza.

UFFICIO STAMPA TINAZZI

Tinazzi srl

T. +39 045 6470697

press@tinazzi.it

www.tinazzi.it