



Bollicine al Museo: Altemasi al Bagatti Valsecchi

Con Trentodoc una nuova cornice per gli appuntamenti
della Vendemmia di Montenapoleone (8-14 ottobre)

Milano, settembre 2018 - Con l'autunno alle porte, la vendemmia arriva anche a Milano. Giunta alla sua nona edizione, la Vendemmia di Montenapoleone, l'evento esclusivo ideato e promosso dal MonteNapoleone District, torna dall'8 al 14 ottobre nel cuore della città meneghina.

Grande novità di questa edizione il debutto di Altemasi, firma prestigiosa del Trentodoc, al Museo Bagatti Valsecchi, una fra le più importanti case museo d'Europa. L'evento della vendemmia, non solo vede per la prima volta il coinvolgimento, in questo contesto, di un simbolo della cultura milanese, ma suggella l'inizio della partnership tra Altemasi e il Bagatti Valsecchi all'interno del calendario delle iniziative della prossima stagione. Quella della Vendemmia è l'occasione per valorizzare i temi legati alla cultura della tavola e al lifestyle, che in questo contesto si declinano in cultura del vino di prestigio e valorizzazione di un'eccellenza italiana, temi cari anche ai fratelli Bagatti.

Il primo degli appuntamenti in programma sarà **mercoledì 10 ottobre**: tre visite guidate alla Casa Bagatti Valsecchi, intrecciando le storie delle collezioni a curiosità su ospitalità, cibo e vino. **Giovedì 11 ottobre alle 19.30**: un aperitivo nel grande Salone del Museo, degustando gli spumanti Altemasi, le bollicine di montagna che nascono dai 'masi più alti'.

Mercoledì 10 ottobre

Casa Bagatti Valsecchi, tra ospitalità e buon vino

Visite guidate ore 18.30, 19.15 e 20.00 (su prenotazione, posti limitati)

Giovedì 11 ottobre

Degustazione di bollicine di montagna Altemasi Trentodoc

Dalle 19.30 alle 21.30

Per informazioni e accredito di entrambi gli appuntamenti:

rsvp@museobagattivalsecchi.org

ALTEMASI - PR&PRESS AD MIRABILIA

Tel. +39 02 4382191 e-mail: cavit@admirabilia.it

Chiara Carinelli Tel. +39 02 43821948 - Mob. 347 7898673

Serena Blundo Tel. +39 02 43821945 - Mob. 340 9036543



A proposito di Altemasi

Altemasi, una firma prestigiosa del Trentodoc, lo spumante Metodo Classico trentino che nasce dai vigneti più in altitudine e più vocati: 'i masi più alti'. La bollicina di montagna prodotta con uve Chardonnay e Pinot Nero che fa del lento scorrere del tempo il suo tratto stilistico. Spumanti caratterizzati da grande finezza ed eleganza, grazie alla scelta di permanenza di almeno 36 mesi sui lieviti. Dalla Riserva pluripremiata Altemasi GRAAL al fruttato e delizioso Rosé, degustare Altemasi significa fare un viaggio nella storia e nella terra del Trentino. I vigneti sorgono tra i 450 e i 600 metri s.l.m. esposti a sud/sud-est dove le uve mantengono un contenuto acido importante, consentendo al vino di affrontare lunghi periodi di affinamento sui lieviti. Altemasi è il fiore all'occhiello di Cavit, cantina storica del Trentino. Per maggiori informazioni www.altemasi.it.

A proposito del Museo Bagatti Valsecchi

Il Museo Bagatti Valsecchi è una casa museo frutto di una straordinaria vicenda collezionistica di fine Ottocento che ha come protagonisti due fratelli: i baroni Fausto e Giuseppe Bagatti Valsecchi, i quali decisero di ristrutturare in stile neo rinascimentale la dimora di famiglia nel cuore di Milano e di raccogliervi una articolata collezione di opere d'arte e manufatti quattro - cinquecenteschi. Aperta al pubblico dal 1994, la dimora è oggi una casa museo di grande fascino, animata da innumerevoli iniziative culturali oltre i consueti orari di apertura. Per maggiori informazioni www.museobagattivalsecchi.org.