

ESPERIENZE ESCLUSIVE - VINO

01

Aimo e Nadia

MILANO

A close-up, profile view of a man with dark hair, wearing a dark suit jacket over a white shirt. He is holding a wine glass filled with red wine and is leaning forward, smelling the wine. The background is dark and out of focus, suggesting a restaurant or bar setting. The lighting is soft, highlighting the man's features and the glass.

Alberto Piras

Lasciatevi
accompagnare da
Alberto Piras,
miglior Sommelier
d'Italia ASPI e premiato
da molteplici guide nel
nostro settore,
in esperienze uniche e
cucite su misura per voi

ESPERIENZE



La bottiglia



La Verticale



Il Vitigno in
Orizzontale

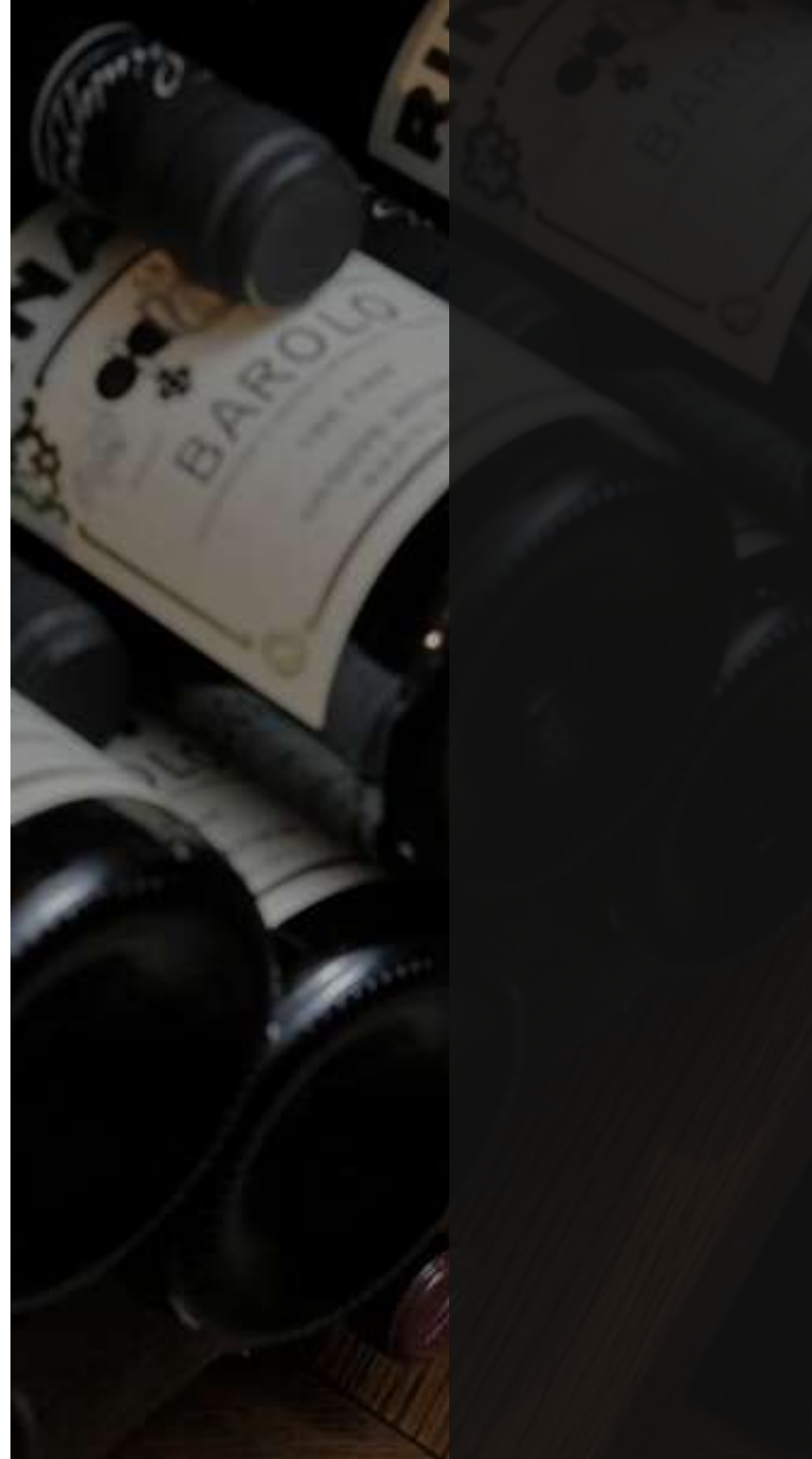


Team
Building

A wooden wine rack filled with wine bottles. The rack is made of light-colored wood and has a grid of compartments. The bottles are arranged in rows, with some bottles having their necks visible at the top and others at the bottom. The background is dark, making the bottles stand out. The title 'La Bottiglia' is written in a white, serif font in the center of the image, with a thin orange horizontal line underneath it.

La Bottiglia

-
- Fino a 4 persone
 - Cinque diverse referenze tra cui scegliere. Un'esperienza immersiva per scoprire al meglio e in tutte le sue sfumature e peculiarità una grande bottiglia.
 - Durante l'incontro verranno illustrati l'area di provenienza, la storia del produttore, i metodi di produzione, l'analisi sensoriale del vino e possibili abbinamenti. La degustazione sarà accompagnata da assaggi gastronomici degli Chefs de il Luogo Aimo e Nadia.
 - Durata 2 ore circa



A person in a dark suit and white shirt is shown from the chest down, holding a snifter glass filled with cognac in their right hand and writing in a white notebook with their left hand. The scene is set on a wooden table. In the background, two bottles of cognac are visible. The bottle on the left has a label that reads 'MAISON FONDÉE EN 1848' and 'CASE BASSE'. The bottle on the right has a label that reads 'J. & R. REY'. The lighting is dim, creating a sophisticated and intimate atmosphere.

La Degustazione verticale



- Fino a 6 persone
- Attingendo dall'ampia proposta della cantina de il Luogo, si avrà la possibilità di degustare tre differenti annate dello stesso vino, capendo tramite la degustazione le peculiarità di ogni millesimo dovute alle caratteristiche climatiche di ciascuna annata.
- Durante l'esperienza sarà analizzata ogni singola annata e illustrato l'impatto del cambiamento climatico nella viticoltura. La degustazione tecnica sarà accompagnata da assaggi gastronomici degli Chefs de il Luogo Aimò e Nadia.
- Durata 2 ore e mezza circa

A modern dining room with a large mirror reflecting a street scene, a chandelier, and a dining table. The room features dark walls, a large mirror reflecting a street scene, a chandelier with multiple lit bulbs, and a dining table set with plates, glasses, and a fruit bowl. The table is surrounded by black chairs. The room has a contemporary feel with dark walls and light wood accents.

La Degustazione orizzontale

-
- Fino a 6 persone
 - Analizzeremo un singolo vitigno proveniente da tre diverse aree di produzione: dal territorio alle scelte di ciascun produttore allo stile di vinificazione.
 - Durante l'esperienza si comprenderà come uno stesso vitigno evolve e si esprime in modi diversi in diverse aree. La degustazione sarà accompagnata da assaggi gastronomici degli Chefs de il Luogo Aimo e Nadia.
 - Durata 2 ore e mezza circa



A person is shown from the side, pouring a dark liquid, likely wine, from a large glass decanter into a smaller glass. The scene is dimly lit, with a warm, golden light source in the background, possibly a fireplace or a lamp, creating a cozy atmosphere. The person's hair is dark and slightly messy. The background is out of focus, showing what appears to be a shelf or a wall with some decorative elements.

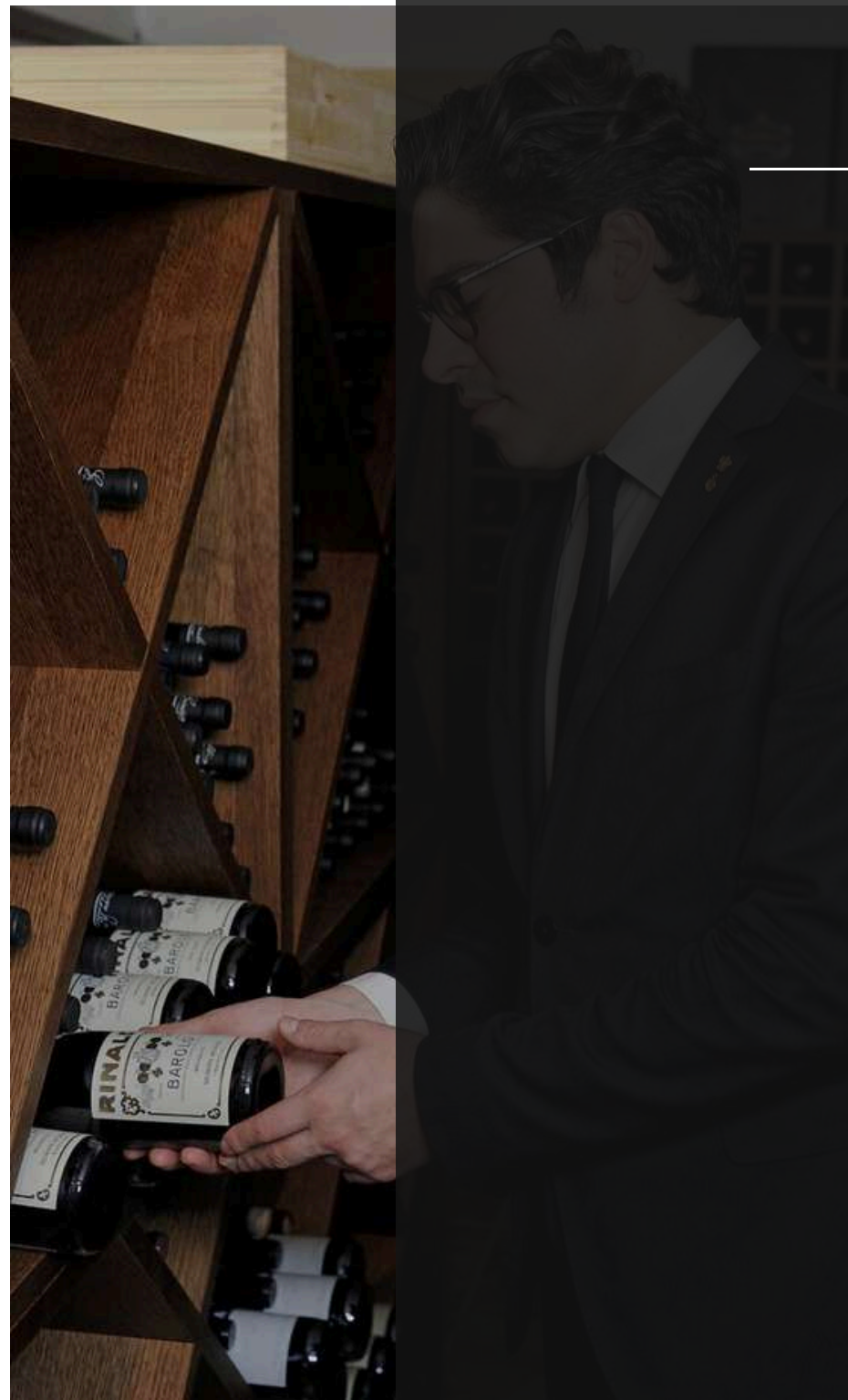
Team Building

Possibilità di trasformare la vostra esperienza di degustazione in un team building.

Il format si può sviluppare in tutti e tre i locali in base alle richieste del Cliente, con la possibilità di cena e abbinamento.

Inoltre, è possibile costruire l'esperienza anche in location esterne.

-
- Possibilità di fruire tutte le esperienze in lingua inglese, francese ed italiano.
 - Le esperienze possono essere concordate con i nostri uffici alle mail:
alberto@aimoenadia.com
silvia.marangi@aimoenadia.com
 - Gli orari di fruizione possono essere stabiliti in base alle esigenze.



SPAZI



Theatrum dei Saporì - Il Luogo



Finestra sul Giardino - VOCE



bistRò Aimò e Nadia



Si aspetta sempre un
momento importante per
aprire
una grande bottiglia;
quando spesso è una grande
bottiglia a rendere un
momento importante.

Alberto Piras



GRAZIE

Aimo e Nadia

MILANO

CONTATTI

alberto@aimoenadia.com | silvia.marangi@aimoenadia.com |

[+39 391 333 3479](tel:+393913333479)