

Le migliori cantine d'Italia si danno appuntamento a Milano per Simply the Best 2025

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Febbraio 2025



Le migliori cantine italiane si incontrano il 10 marzo 2025 a Milano per “Simply the Best 2025”, un evento enologico esclusivo presso la Sala Polene del Museo Leonardo da Vinci. Selezionate dalle principali guide e dalla competizione WOW! di Civiltà del bere, le aziende offriranno degustazioni differenziate per professionisti e appassionati, creando un’occasione unica di confronto e scoperta.

Anche quest’anno i **vertici dell’enologia nazionale** si riuniscono a **Milano** per una **degustazione stellare: Simply the best**, **lunedì 10 marzo** nella **Sala Polene del Museo Leonardo da**

Vinci. Da nove anni, un appuntamento fisso per **wine lovers** e professionisti che all'ombra di **Luna Rossa** hanno la possibilità di confrontare in un colpo solo i vini delle **Cantine** più premiate dalla critica.

Tutte le aziende selezionate nel **2025** hanno ottenuto giudizi di **eccellenza** da almeno tre delle sei principali **Guide enologiche italiane** (**Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine , Veronell i**) e dalla competizione vinicola **WOW! di Civiltà del bere.**

«La nostra rivista da 25 anni incrocia le principali **Guide enologiche nazionali**», commenta **Alessandro Torcoli**, direttore di **Civiltà del bere**. «In questo modo siamo in grado di accendere i riflettori sulle etichette più premiate dalla critica e di fornire uno strumento di analisi molto efficace, per comprendere a fondo questo mondo variegato e complesso. Con l'evento **Simply the best** abbiamo raggiunto un ulteriore livello, offrendo ai nostri lettori e al pubblico di appassionati e professionisti la possibilità di assaggiare e confrontare alcuni dei più celebrati vini italiani».

All'evento si accede da **via Olona 6 bis (MM2 Sant'Ambrogio)** con biglietto d'ingresso che consente di degustare tutti i vini presentati ai banchi d'assaggio. Ogni azienda protagonista presenta fino a tre etichette. L'apertura al pubblico dei **wine lovers** è dalle ore 17 fino alle 21 (con chiusura accessi alle ore 20), mentre professionisti, sommelier e abbonati a **Civiltà del bere** possono accedere dalle ore 15. Info e prevendite su **civiltadelbere.com/simplythebest**.

Le cantine protagoniste

Ecco la lista in ordine alfabetico: Marilisa Allegrini con Villa della Torre – Poggio al Tesoro – San Polo, Argentiera, Argiolas, Cantina Bozen, Bosio, Cadgal, Camigliano, Castello del Terriccio, Cavit, Cesarini Sforza, Cleto Chiarli – Quintopasso, Michele Chiarlo, La Colombera, Colterenzio,

Cusumano, Donnafugata, Duca di Salaparuta – Florio, Livio Felluga, Feudi di San Gregorio, Frescobaldi, Isole e Olena, Livon, Masciarelli, Monteverro, Mosnel, Muratori, Fattoria Nicolucci, Pasqua Vini, Pio Cesare, Planeta, Prunotto, Rocca delle Macie – Famiglia Zingarelli, San Felice, Tenuta San Guido, San Leonardo, Tenuta Santa Caterina, Surrau, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Umani Ronchi, Venica & Venica, Elena Walch.

Simply the best 2025: in breve

- **Quando:** Lunedì 10 marzo dalle ore 15 alle 21. Fino alle ore 17 l'evento è riservato a stampa, professionisti e abbonati a **Civiltà del bere**, poi è aperto anche al pubblico degli appassionati (ultimo ingresso ore 20).
 - **Dove:** a Milano nella **Sala Polene del Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci** (ingresso da **via Olona 6 bis**). Mezzi pubblici: Metro M2 S. Ambrogio – Bus 58 ferm. Museo della Scienza – Bus 94 ferm. Carducci
 - **Biglietti:** in prevendita su **Eventbrite** (e **civiltadelbere.com/simplythebest**). I biglietti residui saranno venduti in loco.
-

Punti chiave

- **L'evento Simply the Best 2025 si svolge a Milano**, radunando le migliori cantine italiane per degustazioni e confronto enologico.
- **Le aziende sono selezionate secondo le principali guide**, che premiano l'eccellenza enologica, e la competizione WOW!
- **L'evento offre degustazioni per professionisti e appassionati**, con ingressi riservati e successiva

apertura al pubblico.

- **La location è al Museo Leonardo da Vinci**, facilmente raggiungibile con metro, bus e altri mezzi pubblici.