

<http://www.italyfood24.it/31061/francesca-negri-ospite-al-vinality-per-dag-style/>

Francesca Negri ospite al Vinality per Dag Style

La famosa blogger del vino Francesca Negri ospite al Vinality nello stand DAG Style in compagnia della cantina LA VALENTINA per un appuntamento dedicato a veri wine lovers.

L'autrice della guida 1001 vini da bere almeno una volta nella vita, in un viaggio al femminile fra etichette nazionali e internazionali, incontrerà i visitatori per parlare con loro di vino e glamour.

Tacchi a spillo, penna in mano e calice nell'altra, con una passione travolgente per l'enogastronomia.

L'inarrestabile Francesca Negri, giornalista, wine tutor per Detto Fatto su Rai 2 e blogger di successo della pagina Geisha Gourmet, sarà ospite l'11 aprile alle 14.00 nello stand L1 del rivenditore autorizzato DAG Style (GREEN COMPANY) in ENOLITECH, per guidare con brio i visitatori della fiera nell'universo dei fermentati dell'uva, presentando la sua ultima fatica: 1001 vini da bere almeno una volta nella vita pubblicata dalla casa editrice Newton Compton.

Una guida enologica completa che raggruppa in un vademecum ben 1001 etichette infallibili del panorama nazionale e internazionale.

Durante l'appuntamento, ideato con lo scopo di collegare due universi apparentemente distanti, - quello del vino e quello dei portamenu da sempre contenitori degli stessi- ma che in realtà hanno molto da condividere, l'autrice si metterà a disposizione dei visitatori per dispensare utili suggerimenti nella selezione di una carta dei vini perfetta a partire da una presentazione glamour, scegliendo i portamenu di design della linea DAG Style.

Inoltre, in occasione dell'evento, sarà presentata una lista di sei incredibili vini biologici selezionati appositamente da Francesca Negri, associati ai prodotti DAG Style e alla propria filosofia



<http://www.italyfood24.it/31061/francesca-negri-ospite-al-vinitaly-per-dag-style/>

ecosostenibile, con la possibilità di assaggiarne uno in particolare, quello della cantina ospite dello stand, LA VALENTINA.

E' così che rossi e bianchi, sia fermi che spumanti, sono uniti a liste dal design unico, per proporre una presentazione che riesca a sconvolgere e coinvolgere ogni senso, dalla vista sino al gusto, in un viaggio attraverso l'anima dei sapori.

Una vera e propria lista dei vini pronta all'uso, che DAG Style dedica ai propri clienti, con le migliori scelte da abbinare alle diverse portate dei pasti dal primo sino al dessert .

Il viaggio del gusto continua, e attraverso le pagine della guida, si potrà scoprire come questa può diventare un utilissimo mezzo anche per i professionisti, in quanto comprende un numero incredibilmente vasto di etichette capaci di soddisfare i palati più esigenti, con un approccio innovativo nel modo di viverle e raccontarle.

«Per dare un'informazione più completa possibile al mio lettore ho deciso di incrociare tutte le classifiche enologiche a disposizione, da quelle italiane a quelle internazionali di Wine Spectator, ma anche quelle di ogni singola nazione.

–racconta Francesca Negri- Un lavoro di ricerca e traduzione immane, che però è stato basilare per riuscire a stilare una classifica verificata non solo secondo il mio palato, ma anche sulla base della critica internazionale e sui gusti dei wine lover di tutto il mondo».

Infine, immancabile per ogni evento che si rispetti, soprattutto nella fiera dedicata al nettare di Bacco, concluderà l'appuntamento il produttore della cantina LA VALENTINA, Sabatino Di Properzio, brindando insieme con il celebrato AHUA' Fiano delle Colline Pescarsi, una delle 1001 etichette presenti nella guida redatta da Francesca Negri e vino di punta della carta dei vini DAG Style.

Un nettare pronto a tentare i visitatori dell'evento deliziandoli con un prodotto biologico dal gusto unico e sorprendente.

Dag Style è un'azienda attiva nel mercato dell'ospitalità dagli anni ottanta.

I suoi porta menu e coordinati per la tavola hanno sempre seguito le mutevoli correnti di stile con particolare attenzione all'ecosostenibilità e alla moda, attraverso l'utilizzo di materiali di riciclo e dettagli di design.

Questo l'ha portata oggi ad essere una delle aziende che ha più plasmato il settore della ristorazione, valorizzando il made in Italy nel mondo.

La sua filosofia vincente è basata sull'ecosostenibilità e sull'idea di introdurre la moda nel mondo HO.RE.CA., esaltando il portamenu come simbolo di tendenza, ma anche di responsabilità.