

TENUTA  
L'ILLUMINATA  
LA MORRA

  
DONNA OLIMPIA 1898  
BOLGHERI

  
*San Giorgio*  
MONTALCINO

**IN OCCASIONE DELLA VENDEMMIA DI MONTENAPOLEONE 2015**

**I VINI DI TENUTA L'ILLUMINATA, DONNA OLIMPIA 1898 E TENUTA SAN GIORGIO  
DA HERMES, NELLA BOUTIQUE DI VIA MONTENAPOLEONE 12 A MILANO**

**“TEBAVIO” Barolo DOCG;  
“UGOLFORTE” Brunello di Montalcino DOCG;  
“DONNA OLIMPIA” Bolgheri DOC Bianco;**

**I VINI IN DEGUSTAZIONE**

*Giovedì 8 ottobre 2015, dalle ore 19:30 in Via Montenapoleone 12 a Milano*

Milano, 30 settembre 2015. I vini di **TENUTA L'ILLUMINATA** a La Morra, **DONNA OLIMPIA 1898** a Bolgheri e **TENUTA SAN GIORGIO** a Montalcino, di proprietà del Gruppo guidato da Guido Folonari, partecipano per il quarto anno consecutivo alla Vendemmia di Montenapoleone: **giovedì 8 ottobre 2015 a partire dalle ore 19:30.**

Quest'anno ad ospitare i vini, prodotti nei tre territori di eccellenza Barolo, Brunello e Bolgheri, dove si trovano le Tenute, è una location esclusiva: la **boutique Hermès di Via Montenapoleone 12 a Milano.**

La qualità dei tre prestigiosi vini offerti in degustazione si fonde con la ricerca dell'eccellenza, l'attenzione al dettaglio e alla materia prima, e l'amore per il bello, valori che da sempre contraddistinguono la Maison Hermès.

Erede di una delle più importanti dinastie italiane del vino e promotore dell'eccellenza vitivinicola italiana, Guido Folonari da oltre un decennio ha intrapreso un importante progetto enologico in Italia investendo nelle regioni a più alta vocazione vitivinicola: in Piemonte e Toscana, dove ha scoperto terreni dalle grandi potenzialità e con visione ha acquistato 3 Châteaux.

In degustazione giovedì 8 ottobre le tre etichette **“Tebavio” Barolo DOCG di Tenuta L'illuminata - La Morra, “Ugolforte” Brunello di Montalcino DOCG di Tenuta San Giorgio – Montalcino e “Donna Olimpia” Bolgheri DOC Bianco di Donna Olimpia 1898 – Bolgheri.**

**“TEBAVIO” Barolo DOCG di Tenuta L'illuminata** ricorda il nome con cui veniva chiamato il capo o sovrano di genti autoctone del Piemonte nel II secolo a.C.

Dal colore brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati si percepisce la qualità del vino, ottenuto dalle migliori uve Nebbiolo dei vigneti di Tenuta L'illuminata sita a La Morra (CN).

All'olfatto si presenta ampio, intenso, con note che ricordano la violetta, la cannella, i chiodi di garofano, la vaniglia e la ciliegia.

Il suo gusto pieno, armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente con note floreali e di liquirizia è ottenuto da un affinamento per i primi 12 mesi in carati di rovere francese, altri 12 mesi in botti di rovere di Slavonia ed infine 12 mesi in bottiglia.

**“UGOLFORTE” Brunello di Montalcino DOCG di Tenuta San Giorgio** prende il nome da un famoso brigante del XII secolo che guidò la rivolta degli Ilcinesi contro l’occupazione di Siena.

Ottenuto da uve 100% Sangiovese, colore brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati, all’olfatto si presenta ampio, intenso con note di ciliegia, prugna, menta e tabacco dolce.

Il gusto dalla grande corposità è armonico con retrogusto persistente e piacevolmente fruttato. Affinato per i primi 12 mesi in carati di rovere francese, altri 24 mesi in botti di rovere di Slavonia ed infine 12 mesi in bottiglia.

**“DONNA OLIMPIA” Bolgheri DOC Bianco di Donna Olimpia 1898** esprime in sé tutta la piacevolezza e ricchezza del territorio di Bolgheri. Il suo stile raffinato e beverino è ottenuto grazie ad un affinamento *sur lies* prolungato per 14 mesi, esclusivamente in acciaio, con la tecnica dei *battonages*.

Di colore giallo paglierino brillante, di media intensità, arriva al naso netto e ampio con note minerali, di agrumi, fiori bianchi, caramella e miele. Il gusto è sapido, pieno e caldo con un finale persistente e gradevole.

La Vendemmia di Montenapoleone, che trae ispirazione dalle *Vendanges* parigine dell’Avenue Montaigne, si svolgerà nel Quadrilatero della Moda. Le boutiques che aderiscono all’iniziativa ospiteranno al loro interno un’azienda vinicola italiana o internazionale, con l’intento di creare un’indimenticabile esperienza all’insegna del *savoir vivre* italiano.

La manifestazione è organizzata dall’Associazione di Via Montenapoleone ed è patrocinata dalla Regione Lombardia e dalla Provincia di Milano, dal Comune di Milano e da Unione ConfCommercio.

*Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute Tenuta L’Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l’Italia di champagne, vini nazionali e d’importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie (Horeca). Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente “lo Champagne più premiato al mondo”, che distribuisce in esclusiva per l’Italia a partire dal 2012. Philarmonica, grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall’inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC. L’estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.*

[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it)

Facebook: Philarmonica Distribuzione | Twitter: @philarmonicaspa

**Per informazioni:** Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T +39 02 36586889  
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302  
Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448  
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3409605508