



**MILLEPASSI BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC 2013 DI DONNA OLIMPIA 1898,  
vincitore Tre Bicchieri 2017 del Gambero Rosso,  
IN DEGUSTAZIONE ALLA MASTERCLASS "Bolgheri vs Riparbella"  
A BOTTIGLIE APERTE**

*Sabato 1° ottobre 2016, ore 16.30, Palazzo delle Stelline, Corso Magenta, 61 - Milano*

*Il ricavato della Masterclass, guidata da Luca Gardini, sarà devoluto in beneficenza all'Associazione Cavalieri di Malta, per sostenere le popolazioni terremotate del 24 agosto 2016*

**Milano, settembre 2016.** In occasione della V edizione di Bottiglie Aperte, il festival vinicolo di Milano che si svolgerà dal 1 al 3 ottobre 2016, **Millepassi Bolgheri Rosso Superiore Doc 2013 di Donna Olimpia 1898, che ha ottenuto il riconoscimento dei Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2017**, parteciperà alla Masterclass "Bolgheri vs Riparbella", guidata da Luca Gardini, sabato 1° ottobre 2016 alle ore 16.30, al Palazzo delle Stelline in Corso Magenta, 61 a Milano.

**Millepassi Bolgheri Rosso Superiore Doc 2013 Donna Olimpia 1898** sarà in degustazione insieme a: Prima Pietra Igt 2012 di Castiglion del Bosco, Caiarossa Igt 2012, Duemani Costa Toscana Rosso Igp 2012, Argentiera Bolgheri Superiore Doc 2013, Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Doc 2013.

Tutto il ricavato della Masterclass verrà devoluto a favore dell'Associazione Cavalieri di Malta, per le vittime del terremoto avvenuto lo scorso 24 agosto nel Centro Italia.

Prezzo Masterclass: 40,00 €.

Per prenotazioni è possibile inviare una mail a [masterclass@bottiglieaperte.it](mailto:masterclass@bottiglieaperte.it) o accreditarsi in loco.

**MILLEPASSI BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC 2013**

«Millepassi» è ottenuto dalle migliori uve dei vigneti della Tenuta Donna Olimpia 1898 a Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mar Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione. Il nome «Millepassi» trae origine da milium, misura itineraria romana, corrispondente a mille passi (l'equivalente di 1.480 metri), ed era stato attribuito al podere perché veniva attraversato da un'antica via romana. La vendemmia avviene a piena maturazione nei mesi di settembre e ottobre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate. La fermentazione alcolica si effettua in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 24 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia. Il colore brillante rosso granato è molto intenso con lievi riflessi

violacei. All'olfatto risulta netto, intenso, ampio, con note di frutti piccoli (mirtillo, mora), spezie (cannella, pepe) e cacao. Un gusto pieno, armonico, caldo e con un finale persistente e speziato.

**Donna Olimpia 1898** ([www.donnaolimpia1898.it](http://www.donnaolimpia1898.it)), sita a Bolgheri, sulla fascia costiera del Mar Tirreno, in provincia di Livorno, è una delle tre tenute di proprietà del Gruppo Philarmonica SpA, società guidata da Guido Folonari. La proprietà porta il nome di Olimpia Alliata, Principessa di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, e fu battezzata nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. Ha una superficie di circa 60 ettari tutti situati nella Doc Bolgheri e copre una fascia di territorio che va dal Km 167,8 della statale Aurelia verso l'interno per circa 1,2 km. I terreni sono coltivati per 45 ettari a vigneto e in parte a seminativi. Un terroir unico al mondo che conferisce grande forza e potenzialità ai vitigni del Bolgherese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot e il locale Vermentino. L'azienda vanta una moderna cantina di 5.000 mq, da poco ristrutturata, pensata in un'ottica di alto risparmio energetico e minimo impatto ambientale. La Tenuta Donna Olimpia 1898 offre soggiorni di relax immersi nella natura. Tre alloggi da 250 mq cadauno, inseriti in un parco di due ettari con piscina, assicurano un soggiorno di charme per una clientela esigente e internazionale.

**Guido Folonari** oltre a guidare **Philarmonica SpA**, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca, che dal 2012 distribuisce lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata nel 1851 a Reims, da Charles Camille Heidsieck, è uno dei tre italiani delle "Tre B" del vino: Barolo, Brunello e Bolgheri, tra i vini più prestigiosi al mondo, prodotti in territori vitivinicoli eccellenti, dove si trovano le tre tenute di proprietà del Gruppo da lui guidato (Tenuta L'Illuminata a La Morra, Tenuta San Giorgio a Montalcino e Donna Olimpia 1898 a Bolgheri). Dal 2016 ha realizzato in Alto Adige il suo ultimo sogno vitivinicolo dal nome Winzerberg (Montagna dei Vignaioli).

*Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini di Tenuta L'Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino - e dal 2016 anche della Tenuta in Trentino Alto Adige, 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, ecc. (Horeca). Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente "lo champagne più premiato al mondo", che Philarmonica distribuisce in esclusiva per l'Italia a partire dal 2012., Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall'inizio della sua attività Philarmonica 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:** Philarmonica Distribuzione **Twitter:** @philarmonicaspa

*Per informazioni:* **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano

**Francesca Pelagotti** francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889

**Laura Marangon** lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169