

ENOVELY

Be Curious, Taste Wine, Share Enovely.

ENOVELY

BUSINESS *experience*

LA NOSTRA MISSION

ENOVELY nasce da un'idea del Sommelier Michele Girelli che ha scelto di unire la sua grande passione per il vino alla sua forte volontà di far conoscere alle persone la bellezza e le storie di questo fantastico mondo fatto soprattutto di persone, di territori, di cultura, di passioni e di sapori di cui si è innamorato negli anni durante il suo percorso lavorativo, i suoi viaggi e i suoi studi.

Ogni giorno ci impegniamo per offrirvi contenuti reali, frutto di studi e ricerche, sperando di appassionarvi con le nostre belle storie!

ENOVELY non vuole essere semplicemente un negozio digitale ma un'esperienza a 360 gradi per amanti del vino e persone curiose, per questo motivo nascono le EXPERIENCE!



I NOSTRI VALORI



ARTIGIANALITÀ

Per noi un “artigiano del vino” è colui che nutre una passione ed un amore smisurati per il proprio territorio, la propria tradizione ed i propri vini, trasferendo al prodotto un qualcosa di unico ed irripetibile, quel tocco in più che fa la differenza.



RISPETTO PER L'AMBIENTE

Una scelta coraggiosa, quella dei nostri produttori di non utilizzare prodotti chimici nei vigneti, in un mondo spesso coinvolto in scorciatoie e alla continua ricerca di strade troppo semplici per essere buone. Noi crediamo in questa loro scelta, fatta nel rispetto per l'ambiente e per la natura.



QUALITÀ E TERRITORIO

La qualità non si discute. Qualità e saggezza italiana. I nostri Vignaioli dedicano ogni attimo alla cura dei propri vigneti, per garantirci un vino eccellente e sincero, espressione pura di un territorio.

LE EXPERIENCE

UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL RACCONTO DI PRODUTTORI ARTIGIANI E DI TERRITORI POCO CONOSCIUTI

Un nuovo format, dinamico e stimolante, per avvicinare le persone a belle storie poco conosciute, di piccoli produttori di vino, formaggio ed olio extravergine di oliva di altissima qualità.

UN'OCCASIONE UNICA DI CONOSCENZA E SENSORIALITÀ

Lavoriamo per regalare ai nostri clienti un'occasione unica e privilegiata di sensorialità e conoscenza, nella convinzione che i prodotti da noi proposti possano raccontare il proprio territorio di provenienza in maniera autentica e sincera.



I NOSTRI AMBASCIATORI DEL GUSTO



Michele Girelli

Grande appassionato di vino e di enogastronomia, Michele è Sommelier e Project Manager di Enovely. Buongustaio ed estremamente curioso, non perde mai l'occasione per andare alla scoperta di nuove storie, nuovi vini e nuove persone con le quali condividere esperienze, riflessioni e soprattutto passioni!



Francesco Gubert

Francesco, il formaggio la sua grande passione, "Cheese Teller" di professione ha scelto di dedicare la sua vita alla valorizzazione e al racconto di questo prodotto d'eccellenza che vanta produzioni artigianali di altissimo livello. Francesco è inoltre autore del libro "Novanta Giorni: Diario Di una Stagione in Alpeggio"



Matteo Pegoretti

Matteo, tecnico assaggiatore certificato MIPAAF, per la valutazioni di Olio Extravergine di Oliva e non solo! Profondo conoscitore di questo meraviglioso prodotto, parte integrante della nostra cultura e di cui l'Italia vanta una tradizione ed una qualità invidiate in tutto il mondo!

ENOVELY

WINE *experience*

CHE COS'È?

Un'esperienza legata al meraviglioso mondo del vino, durante la quale, dopo aver prima stimolato l'olfatto con un gioco sensoriale, sarete guidati nella scoperta e nella degustazione di eccellenti prodotti artigianali.

Tutti i vini proposti sono frutto di diversi anni di ricerca e di studio, con l'obiettivo di identificare prodotti di alta qualità, ma soprattutto fortemente rappresentativi del territorio di provenienza e coerenti con la bella storia di chi li produce.

COME FUNZIONA

La serata comprende la degustazione di 6 vini, di tipologie miste, ma è possibile declinarla, su richiesta, a tematiche più specifiche, come potrebbero essere gli spumanti, i vini rossi o molte altre ancora.



ENOVELY

WINE *experience*

COSA COMPRENDE?



- Un nostro ambasciatore del gusto, che vi guiderà durante l'intera serata, raccontandovi la storia di belle realtà artigianali e sarà a disposizione per qualsiasi domanda;
- Vini per la degustazione;
- Materiale per il servizio, tovaglette, calici, sputavino, il pane a lievitazione naturale di Panificio Moderno;
- In caso di un numero pari o inferiore a 10 persone, renderemo disponibile la nostra sala;
- Buono sconto esclusivo dedicato a tutti i partecipanti per acquistare sul nostro e-commerce.

ENOVELYWINE *experience*

QUANTO COSTA?

Contattaci subito per
ricevere la Brochure
completa di prezzi e
condizioni!



Telefono +39 0461 1722110
Whatsapp +39 342 9762539



info@enovely.com

ENOVELY

WINE *experience*

TEAM BUILDING - GLI EUROPEI DEL VINO

Calici al centro per una Business Experience che si trasforma in una divertente competizione tra vini di tutta Europa e che vi darà la possibilità di degustare le eccellenze dei migliori produttori di tutta Europa, per un coinvolgente gioco a squadre nel quale vi sembrerà di essere nel pieno di un campionato Europeo, tra sfide a gironi, semifinali, finali e scommesse sui vincitori! Con ovviamente splendidi premi per chi vincerà la schedina!

UN'OCCASIONE UNICA DI CONOSCENZA E SENSORIALITÀ

Gli Europei del Vino di Enovely è un format di Business Experience nato per fornire ai nostri clienti e ai vostri collaboratori un'occasione unica e privilegiata di sensorialità e conoscenza, nella convinzione che i prodotti da noi proposti possano raccontare i più vocati territori europei in maniera autentica e sincera.



ENOVELY

WINE *experience*

COME SI GIOCA?

Gli Europei del Vino di Enovely si giocano a squadre di 2 persone, durante la competizione ogni squadra scommetterà sul vincitore giocando una schedina. La squadra che vincerà la sua schedina otterrà in omaggio due bottiglie di vino, tra i 10 vini in gara.

Nazionalità in gara:

- UNGHERIA
- FRANCIA
- SPAGNA
- GERMANIA
- ITALIA
- AUSTRIA



ENOVELY

WINE *experience*

1° STEP - FASE A GIRONI

Due gironi da 3 vini degustati alla cieca (girone A e girone B), i 4 vini vincitori accederanno alle SEMIFINALI.

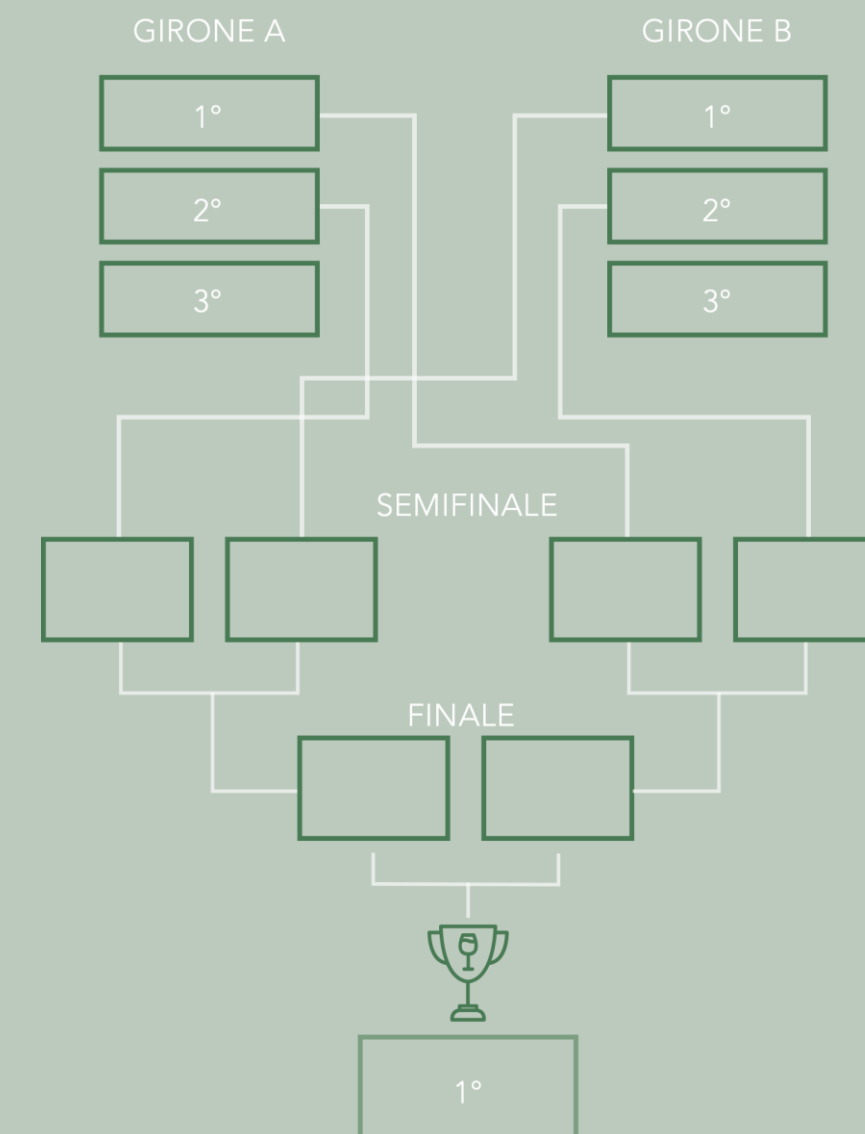
2° STEP - SEMIFINALI

La prima nazione classificata nel girone A affronterà la seconda nazione del girone B e viceversa.

I vini delle semifinali saranno diversi per ogni nazione rispetto ai gironi.

3° STEP - FINALE

I vincitori delle semifinali accederanno alla finale, il vino più apprezzato tra i due rimasti vincerà gli europei!



ENOVELYWINE *experience*

COSA COMPRENDE

Omnicomprendivo di: ben 10 vini per la degustazione, tovaglette da degustazione, sputavino, calici, il pane a lievitazione naturale di Panificio Moderno, le schedine per scommettere, il premio per i vincitori della schedina.

QUANTO COSTA?

Contattaci subito per ricevere la Brochure completa di prezzi e condizioni!



Telefono +39 0461 1722110
Whatsapp +39 342 9762539



info@enovely.com

ENOVELLY

CHEESE & WINE *experience*

CHE COS'È?

Un'esperienza sensoriale dedicata alla scoperta del meraviglioso mondo dei formaggi in abbinamento con la selezione vini di Enovely.

Un percorso gustativo per conoscere i migliori formaggi a latte crudo dei diversi territori, provenienti da filiere artigianali a km 0 nel totale rispetto dell'ambiente, dell'animale e del produttore. I formaggi e i vini selezionati dai nostri testimoni del gusto sono frutto di diversi anni di ricerca e studio.

COME FUNZIONA

La serata prevede il racconto e la degustazione guidata di 5 formaggi abbinati a 5 vini, con la possibilità di definire un percorso tematico dedicato, legato ad esempio ad uno specifico territorio (regioni italiane o paesi esteri), ad una o più tipologie di latte (mucca, capra, pecora, bufala), a diverse stagionature (verticali di prodotto) o a diverse categorie di formaggio (erborinati, croste fiorite, affinati, etc.).



ENOVELY

CHEESE & WINE *experience*

COSA COMPRENDE?



- Due ambasciatori del gusto che vi guideranno durante l'intera serata, uno dedicato al racconto ed alla degustazione del formaggio ed uno al vino;
- Selezione di formaggi e vini per la degustazione;
- Materiale per il servizio, tovaglette, piattini, tovaglioli, calici, sputavino, grissini artigianali all'olio d'oliva di Panificio Moderno;
- In caso di un numero pari o inferiore a 12 persone, renderemo disponibile la nostra sala;
- Buono sconto esclusivo dedicato a tutti i partecipanti per l'acquisto sul nostro portale e-commerce;
- In regalo una copia autografata del libro "Novanta giorni: diario di una stagione in alpeggio" di Francesco Gubert.

ENOVELYCHEESE & WINE *experience*

COSA COMPRENDE

Omnicomprendivo di: ben 5 vini per la degustazione, 5 differenti formaggi, tovagliette da degustazione, sputavino, calici, il pane a lievitazione naturale di Panificio Moderno.

QUANTO COSTA?

Contattaci subito per ricevere la Brochure completa di prezzi e condizioni!



Telefono +39 0461 1722110
Whatsapp +39 342 9762539



info@enovely.com

CLIENTI E PARTNER



PANIFICIO MODERNO
La Cultura del Pane dal 1926



BalestriValda



Vuoi scoprire di più sul progetto Enovely?

Siamo a disposizione per raccontarti
il nostro mondo fatto di ricerca, cura e passione
per i piccoli artigiani del vino.

Contattaci per scoprire di più
sulla nostra filosofia e tutti i servizi
che possiamo attivare per te!



Telefono +39 0461 1722110
Whatsapp +39 342 9762539



Via dei Paradisi, 15/3
38122 Trento (TN)



www.enovely.com



info@enovely.com



[@enovely.official](https://www.instagram.com/enovely.official)



[@enovely](https://www.facebook.com/enovely)



[linkedin.com/company/enovely](https://www.linkedin.com/company/enovely)