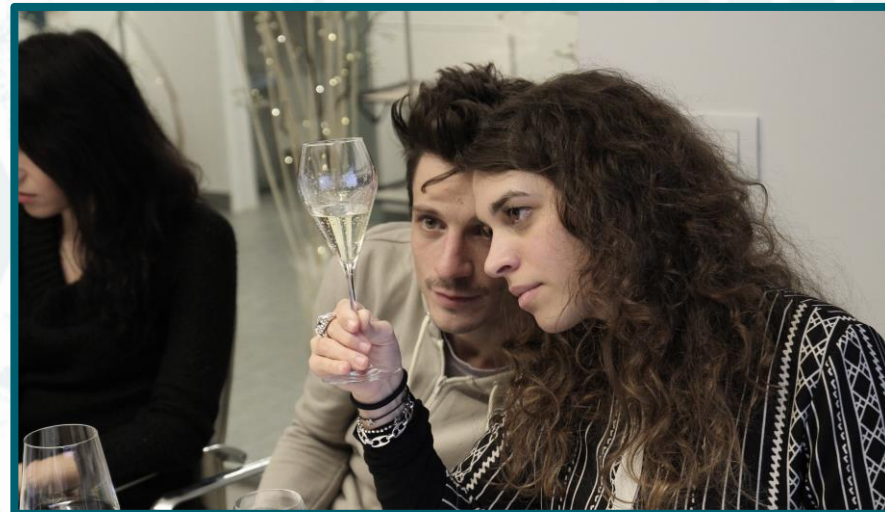


# ENOVELY

EXPERIENCE FOR BUSINESS



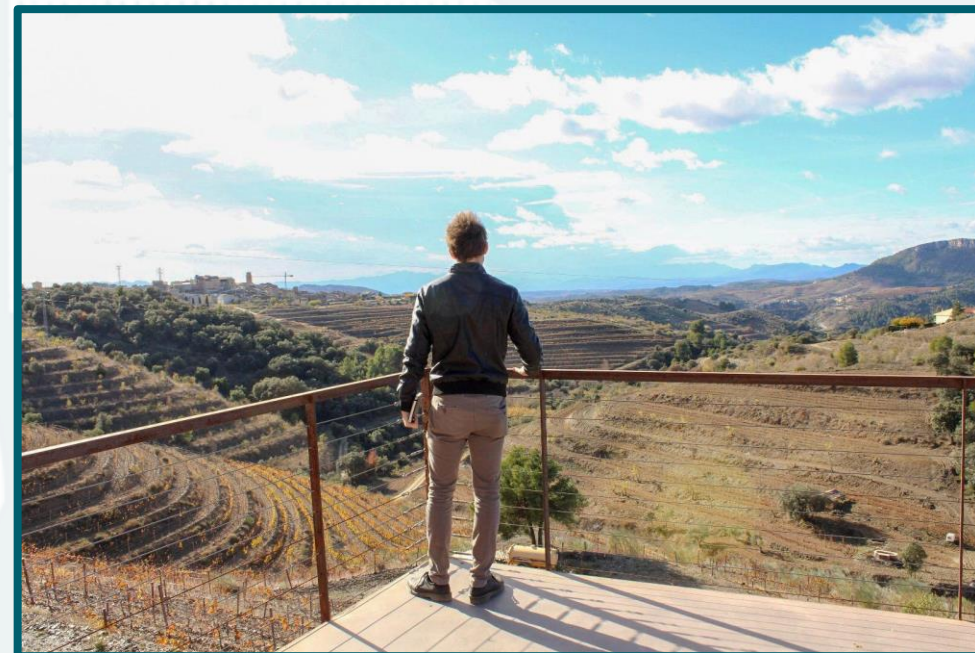




**ENOVELY nasce da un'idea del Sommelier Michele Girelli che ha scelto di unire la sua grande passione per il vino alla sua forte volontà di far conoscere alle persone la bellezza e le storie di questo fantastico mondo fatto soprattutto di persone, di territori, di cultura, di passioni e di sapori di 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!**



**Be curious, taste wine!**



### ARTIGIANALITA'

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.



### QUALITA' 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.

Be curious, taste wine!



**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.**



**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.**

**Be curious, taste wine!**





## 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!

**Be curious, taste wine!**



## ENOVELY WINE EXPERIENCE: CHE COS'E'?

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.

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.



**Be curious, taste wine!**



## 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, 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 acquistare sul nostro portale e-commerce.



**Be curious, taste wine!**





## QUANTO COSTA?

**DA 4 A 12 PARTECIPANTI = 320\*€ + IVA**

**DA 13 A 24 PARTECIPANTI = 580\*€ + IVA**

### OPTIONAL:

**Possibilità di aggiunta di un book fotografico, da un fotografo professionista, come ricordo dell'esperienza = 150€ + IVA**

**Possibilità di regalare ai partecipanti una bottiglia di ENOVELY, preventivo su richiesta in base alla tipologia di vino richiesta**

\*Il prezzo è completo di tutto se l'esperienza si terrà in provincia di Trento, per le altre province verrà richiesto un rimborso delle spese di viaggio, che vi verranno preventivate senza impegno in qualsiasi momento mandando una mail a [info@enovely.com](mailto:info@enovely.com)



**Be curious, taste wine!**





## ENOVELY 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. 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.

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.).



**Be curious, taste wine!**



## 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.



**Be curious, taste wine!**





## QUANTO COSTA?

DA 4 A 12 PARTECIPANTI = 660\*€ + IVA

DA 13 A 24 PARTECIPANTI = 970\*€ + IVA

### OPTIONAL:

Possibilità di aggiunta di un book fotografico, da un fotografo professionista, come ricordo dell'esperienza = 150€ + IVA

Possibilità di regalare ai partecipanti una bottiglia di ENOVELY, preventivo su richiesta in base alla tipologia di vino richiesta.

\*Il prezzo è completo di tutto se l'esperienza si terrà in provincia di Trento, per le altre province verrà richiesto un rimborso delle spese di viaggio, che vi verranno preventivate senza impegno in qualsiasi momento mandando una mail a [info@enovely.com](mailto:info@enovely.com)



**Be curious, taste wine!**

## CLIENTI E PARTNER



PANIFICIO MODERNO  
*La Cultura del Pane dal 1926*

BalestriValda



Il Molino

LOCANDA 2 CAMINI  
*incontri di gusto*





## CONTATTI

Non esitate a contattarci per qualsiasi informazione o curiosità sulle nostre Enovely Experience!

Mail: [info@enovely.com](mailto:info@enovely.com)

Telefono: +39 0461 1722110

Facebook: [enovely](#)

Instagram: [enovely.official](#)



**Be curious, taste wine!**



*Thanks!*

**ENOVELY**

**Be curious, taste wine!**