

ENOVELLY

Be Curious, Taste Wine, Share Enovely.

ENOVELY

BUSINESS

experience

LA NOSTRA MISSION

ENOVELLY 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!

ENOVELLY 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.

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!

GLI EUROPEI DEL VINO

GLI EUROPEI DEL VINO NELLA VOSTRA AZIENDA

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 artigianali provenienti da oltralpe.

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*

GLI EUROPEI DEL VINO

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.

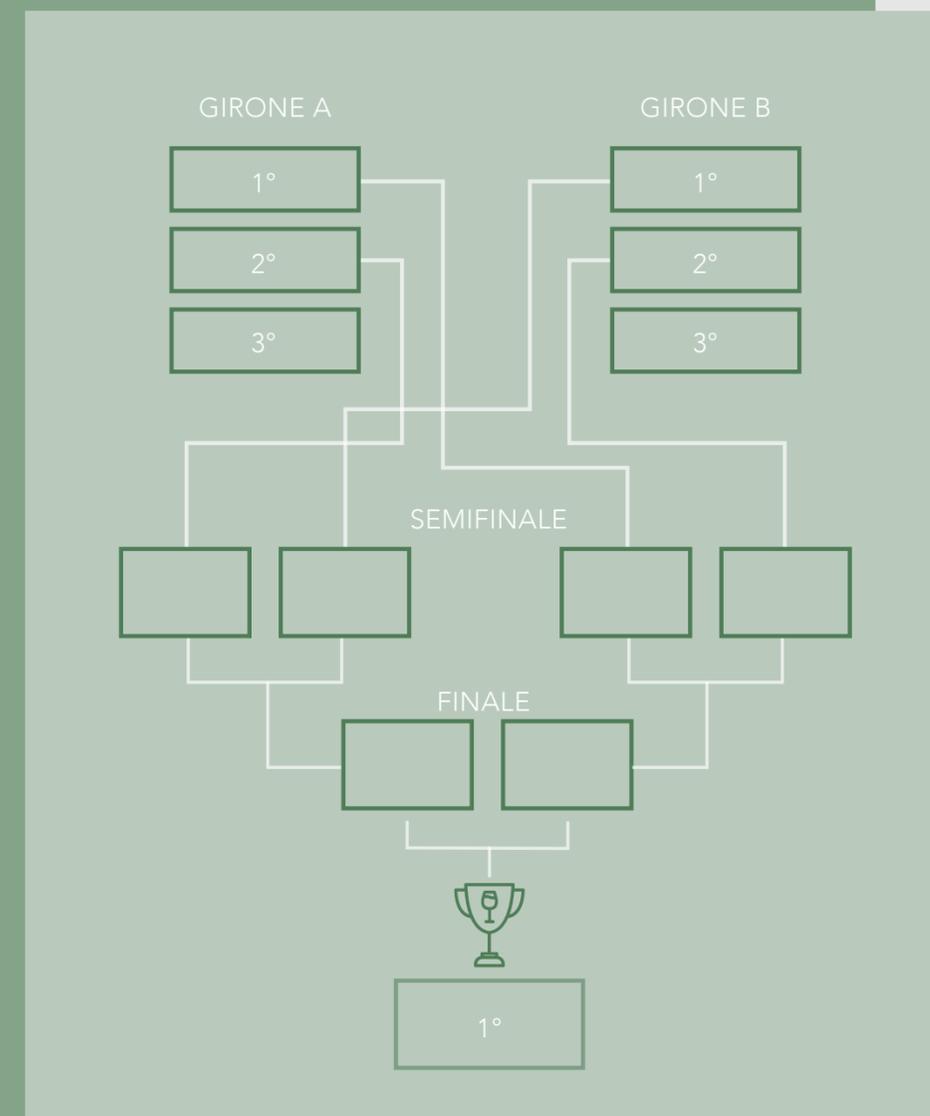
2° STEP - SEMIFINALI

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!



ENOVELY

WINE *experience*



COSA COMPRENDE

COSTO:

DA 4 A 12 PARTECIPANTI
= 290*€ + IVA

Omnicomprendivo di:
una bottiglia per tipo di ben 10 vini
per la degustazione, tovagliette da degustazione,
calici, il pane a lievitazione naturale
di Panificio Moderno.

Nel caso in cui ci fosse la necessità di affittare una sala,
vi verranno preventivate a parte alcune opzioni tra le migliori
location delle nostre Experience!

DA 13 A 24 PARTECIPANTI
= 450*€ + IVA

Omnicomprendivo di:
due bottiglie per tipo di ben 10 vini
per la degustazione, tovagliette da degustazione,
calici, il pane a lievitazione naturale
di Panificio Moderno.

*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

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)