

**CANTINA[®]
URBANA
MILANO**

SINCE 2018



03

ABOUT US

04

LOCATION

07

LE NOSTRE PROPOSTE

13

EXTRA

14

CONTATTI

CHI SIAMO

Produciamo vini artigianali selezionando le migliori uve italiane, con particolare attenzione all'Oltrepò Pavese e alla Lombardia. Lavoriamo la materia prima in città riducendo al minimo gli interventi, per ottenere vini espressivi, sostenibili e accessibili.

Non ci limitiamo a servire il prodotto, ma ne condividiamo la lavorazione. Insieme alla produzione abbiamo creato uno spazio interattivo dove gli ospiti possono conoscere da vicino ogni fase della vinificazione. Guidati dai nostri esperti, i visitatori partecipano attivamente al processo, diventando parte del nostro collettivo di produzione.



AVVICINIAMO LE PERSONE AL MONDO DEL VINO

ATTRAVERSO...

WINE BAR EXPERIENCE



DEGUSTAZIONI



EVENTI



LOCATION

Il nostro spazio è caratterizzato da un'anima urban e industriale, capace di trasmettere il calore autentico delle realtà vinicole d'eccellenza.

Cuore pulsante e parte integrante della location è la Cantina di produzione: un ambiente suggestivo, interamente visitabile, che dialoga con la sala eventi attraverso un'ampia parete vetrata.



280 metri quadrati
90 posti a sedere
110 posti in piedi

impianto audio con mixer

casse e microfono

WiFi

proiettore con telo fino a 120'

accessibilità disabili

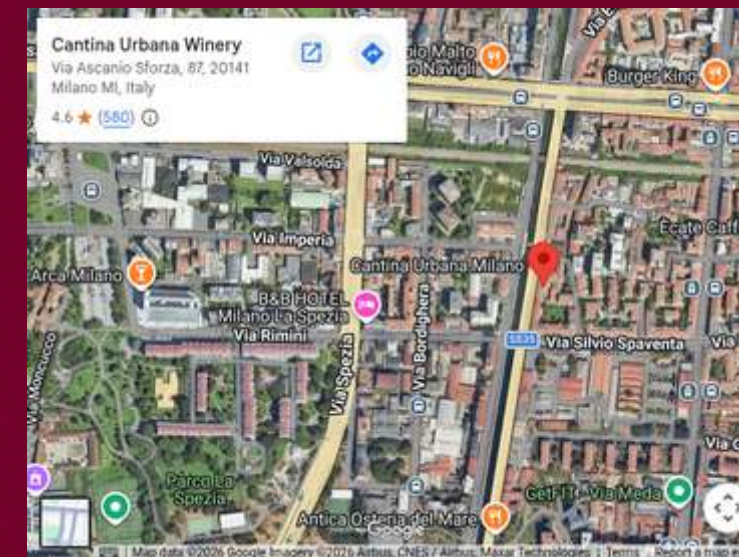
La versatilità dei nostri spazi si adatta a ogni tipo di occasione, garantendo un'atmosfera distintiva e ricercata:

- **Eventi Privati:** Il set ideale per celebrare traguardi importanti come compleanni, lauree o occasioni speciali.
- **Business & Corporate:** Una cornice professionale e originale per meeting, team building, pranzi di lavoro, aperitivi o cene aziendali.

LOCATION

DOVE SIAMO?

Via Ascanio Sforza 87, Milano



COME RAGGIUNGERCI

TRAM

Linea 3: Fermata Viale Tibaldi / Via Meda (direzione Duomo).
Linea 15: Fermata Viale Tibaldi / Via Meda (direzione Duomo).

METRO MM2

Famagosta / Romolo:
Raggiungibili in 10-12 minuti a piedi o tramite bus 59/71

FILOBUS

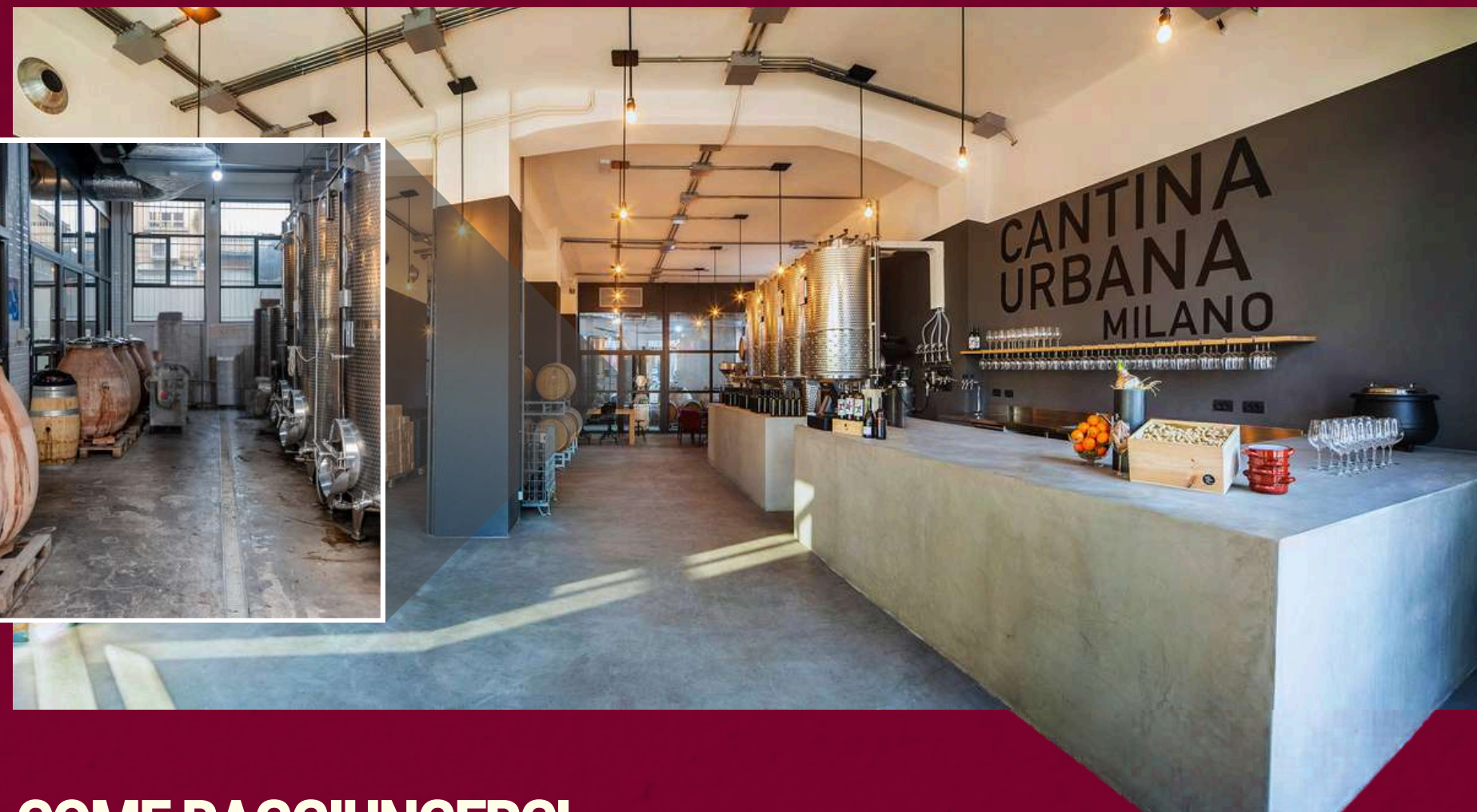
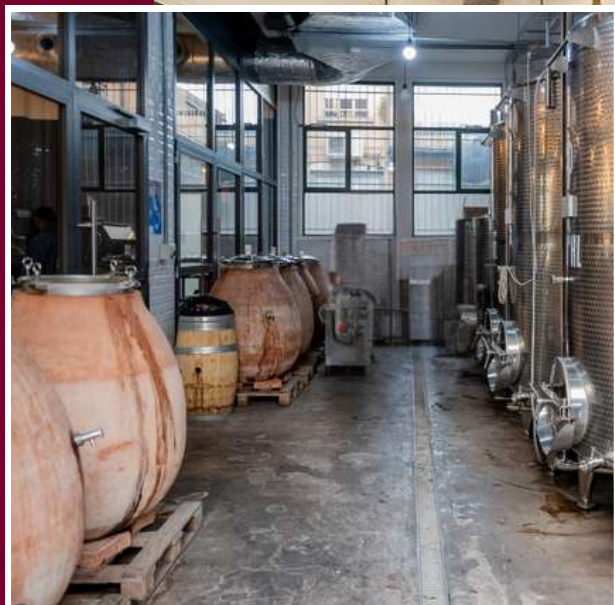
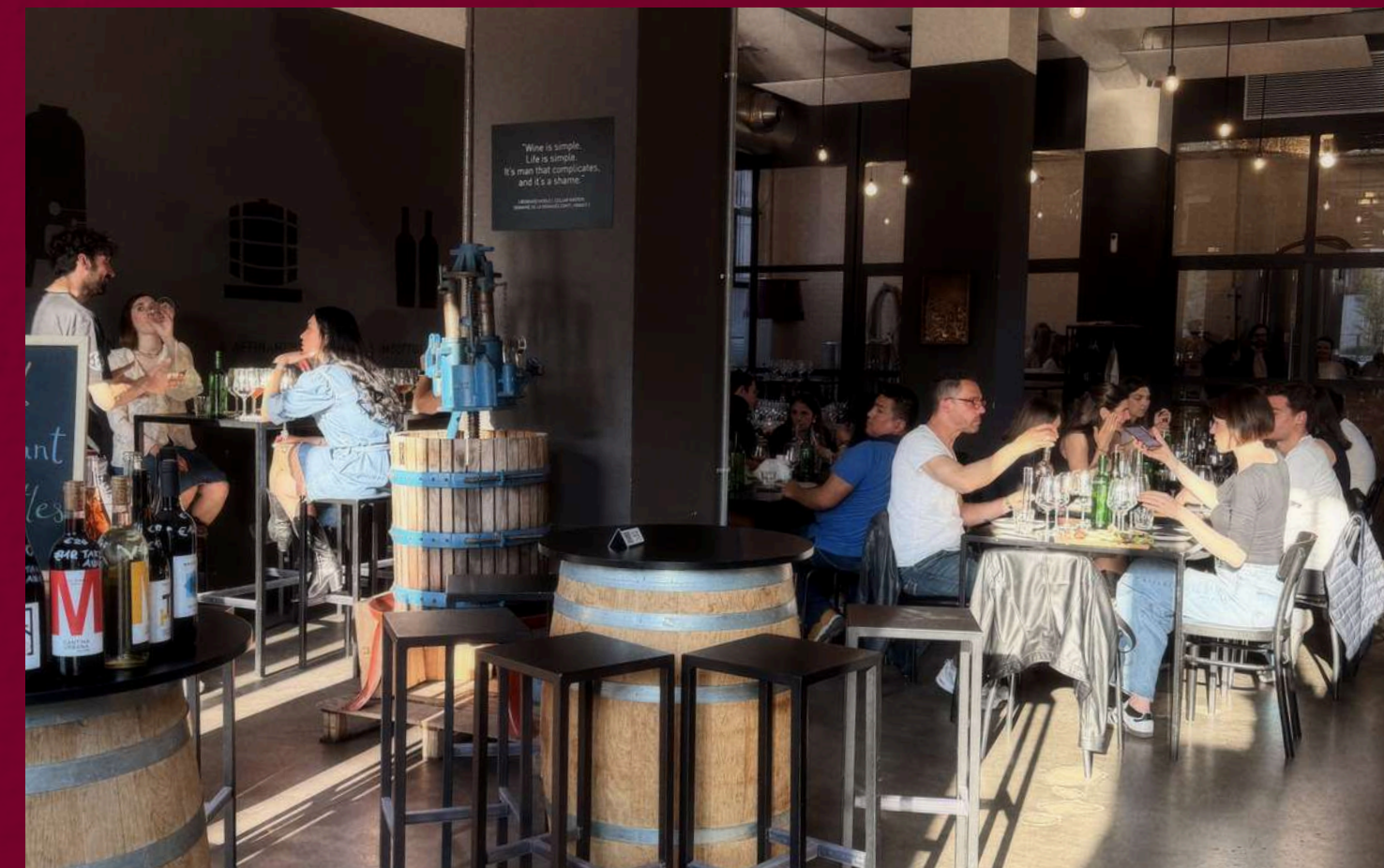
Linee 90 / 91:
Fermata Viale Liguria (attive h24)

AUTOBUS URBANI

Linea 59: Fermata Alzaia Naviglio Pavese / Via Rimini
Linea 71: Fermata Via Rimini / Via Romolo.

FERROVIA (PASSANTE)

Stazione Milano Tibaldi:
Collegamento con linee S9



HANNO SCELTO LA NOSTRA LOCATION

IQOS PHILIP MORRIS

L'obiettivo era organizzare un evento dinamico. Abbiamo quindi proposto e realizzato una degustazione itinerante: diverse isole tematiche sono state allestite all'interno del locale, ognuna dedicata a vini differenti. Per facilitare il movimento, a ogni invitato è stato fornito un calice con relativo porta-calice brandizzato, permettendo così di vivere l'esperienza della degustazione interamente "stand-up".

PANASONIC

In occasione di questo evento, abbiamo trasformato radicalmente la configurazione della sala per rispondere alla necessità del cliente di esporre i propri prodotti in modo scenografico. L'intervento ha previsto un riadattamento completo dei volumi e il montaggio di strutture espositive dedicate, creando un percorso fluido che ha valorizzato ogni articolo e trasformato l'ambiente in un vero e proprio showroom temporaneo su misura.

Cerchiamo sempre di andare incontro alle richieste del cliente, adattando spazi e allestimento, per realizzare un evento unico e su misura.



LE NOSTRE PROPOSTE

I prezzi esposti sono indicativi e non rappresentano un'offerta formale. Il preventivo definitivo potrebbe variare in base al periodo scelto, fattori supplementari o personalizzazioni.

DEGUSTAZIONI

CANTINA URBANA WINE LOVERS

50€/
persona

Accoglienza

Tour guidato della cantina

Spiegazione passo dopo passo del
processo di vinificazione

Degustazione di 6 calici di vino

Selezione stagionale di assaggi gastronomici

Analisi organolettiche guidate

Condivisione di storie, aneddoti e curiosità sul
mondo del vino e sul concetto di urban
winemaking

CANTINA URBANA EXPERIENCE

40€/
persona

Accoglienza

Tour guidato della cantina

Spiegazione passo dopo passo del
processo di vinificazione

Degustazione di 4 calici di vino

Selezione stagionale di assaggi gastronomici

Analisi organolettiche guidate

Condivisione di storie, aneddoti e curiosità sul
mondo del vino e sul concetto di urban
winemaking

ESPERIENZE

MAKE YOUR WINE

BEST SELLER

55€/
persona

Hai mai sognato di dare vita a un vino che rispecchi il tuo gusto ?
Con la nostra experience "Make Your Wine", ti invitiamo a varcare la soglia della cantina non solo come ospite, ma come creatore.



Il tuo percorso inizia con un calice di benvenuto, il modo migliore per entrare in sintonia con l'atmosfera della nostra Cantina Urbana!

Accompagnato dai nostri esperti, visiterai il cuore della nostra produzione.

Una volta tornato al tavolo inizierà la degustazione di tre diverse basi di vino rosso: la freschezza dell'*acciaio*, l'ancestrale purezza dell'*anfora* e la struttura avvolgente della *barrique*.

Armato di cilindro graduato, diventerai il protagonista. Bilanciando le tre basi, costruirai la struttura del tuo blend ideale, goccia dopo goccia, fino a raggiungere l'equilibrio perfetto.

Non c'è creazione senza firma...ti forniremo tutto il materiale necessario per personalizzare la tua etichetta, rendendo la bottiglia un pezzo unico e irripetibile.

Al termine dell'attività, ogni gruppo riceverà una bottiglia del vino creato durante l'esperienza: un ricordo tangibile (e buono) da portare a casa!

ESPERIENZE

BLIND TASTING

Riesci a riconoscere un vino senza farti influenzare dal nome in etichetta? La nostra Blind Tasting è molto più di una degustazione: è un'esperienza ludica ed educativa progettata per chi vuole mettere alla prova le proprie conoscenze o semplicemente scoprire il mondo del vino in modo divertente.

Il format perfetto per il tuo Team Building

Con un gruppo minimo di 20 partecipanti, l'esperienza si trasforma in una coinvolgente sfida a squadre...con un premio finale per il team che dimostrerà il palato più raffinato!



IDEALE PER I
TEAM BUILDING

40€/
persona

L'esperienza inizia con un calice di benvenuto per preparare il palato, prima di entrare nel vivo della sfida.

Verrai guidato attraverso una degustazione alla cieca di etichette selezionate. Ad accompagnare il percorso, una selezione di eccellenze gastronomiche pensate per esaltare i profili aromatici dei vini.

Per aiutarti nell'impresa, ti verranno distribuite delle schede tecniche: al loro interno troverai le descrizioni dettagliate di una rosa di vini, tra i quali si nascondono quelli che verseremo nei tuoi calici. Sarà un vero gioco di abilità: dovrai leggere, annusare e assaggiare per trovare l'abbinamento corretto tra ciò che provi e ciò che è scritto.

Non sarai solo: i nostri esperti ti condurranno in un'analisi sensoriale guidata, fornendoti indizi, curiosità e pillole di tecnica per decifrare ciò che hai nel calice. Concluderemo con un momento interattivo di confronto, per scoprire insieme i nomi dei "sfidanti" e premiare l'intuizione dei partecipanti.

DEGUSTAZIONE CON CENA

Vuoi trasformare la tua degustazione in un pranzo o una cena completa?

Oltre al tagliere già incluso, puoi arricchire la tua esperienza aggiungendo:



20€/
persona

Cicchetti

Primo piatto

25€/
persona

Cicchetti

Primo Piatto

Dolce

Le proposte sono sempre personalizzabili a seconda delle richieste del cliente

APERITIVO / CENA

28€/
persona

Cicchetti (3 a persona)

Tagliere con salumi e formaggi
artigianali

Polpette di manzo al sugo
(2 a persona)

1 bottiglia di vino ogni 3 persone

Acqua, pane e coperto

35€/
persona

Cicchetti (3 a persona)

Tagliere con salumi e formaggi
artigianali

Polpette di manzo al sugo
(3 a persona)

Patate al forno

1 bottiglia di vino ogni 3 persone

Acqua, pane e coperto

45€/
persona

Cicchetti (3 a persona)

Tagliere con salumi e formaggi
artigianali

Polpette di manzo al sugo
(2 a persona)

Primo piatto

Dolce della Cantina

1 bottiglia di vino ogni 3 persone

Acqua, pane e coperto

Le proposte sono personalizzabili a seconda delle richieste del cliente

EXTRA

Per ogni evento offriamo la possibilità di aggiungere servizi extra e creare proposte personalizzate

Tra i nostri servizi aggiuntivi troverete:

**INTRATTENIMENTO
MUSICALE**

**FOTOGRAFO /
VIDEOMAKER**

**SOMMELIER
DEDICATO**

Raccontaci la tua idea e costruiremo un pacchetto su misura per te!



CONTATTACI



eventi@cantinaurbana.it



+ 39 348 4047552

SEGUICI QUI



[@cantinaurbana.milano](https://www.instagram.com/cantinaurbana.milano)