

FERMENTO



X EDIZIONE

Milano . 25 ottobre 2026



LA MANIFESTAZIONE IN PRESENZA IL 25 OTTOBRE 2026!

fermentomilano.it



L'ENOTECA ONLINE PER LA VENDITA DEI TUOI VINI!

enoteca.fermentomilano.shop



I TUOI EVENTI PRESSO L'HORECA MILANESE!

fermentomilano.shop



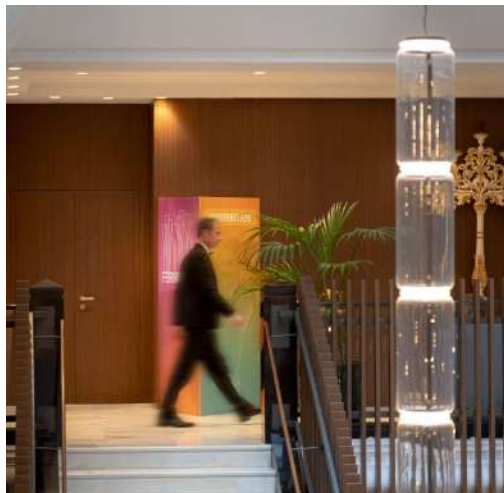
EVENTI DI FERMENTO DURANTE TUTTO L'ANNO!

fermentomilano.shop



LE INTERVISTE AI PRODUTTORI!

VUOI PARTECIPARE A...



UN **EVENTO**
INNOVATIVO COLORATO,
DINAMICO E ACCOGLIENTE



UN **LUOGO FISICO** DOVE LE
PERSONE SI INCONTRANO, DISCUTONO E
CONDIVIDONO **SENZA BARRIERE**



UNA MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA
APERTA A **HO.RE.CA**, **STAMPA** e
WINELOVER

UNA MANIFESTAZIONE DI **UN**
GIORNO CHE **DURA TUTTO**
L'ANNO



LA NOVITA' 2026! IL TUO
EVENTO DEDICATO NEI
LOCALI MILANESI

SCEGLI IL GIORNO E LA
TIPOLOGIA DI EVENTO E A
TUTTO IL RESTO PENSIAMO NOI!

**DEGUSTAZIONI, CENE, DI
APERITIVI** NEI LOCALI A MILANO!



UN **NEGOZIO ONLINE**
PER POTER ACQUISTARE CIÒ CHE
SI **ASSAGGIA**

VUOI PARTECIPARE A...



**EVENTI
MENSILI** PER
PROMUOVERE I VINI DI
FERMENTO!



ENOTECA DI
FERMENTO **APERTA**
DURANTE GLI EVENTI
NEXT



INTERVISTE **IN DIRETTA** E
VISIBILI **ON DEMAND**



LE EDIZIONI PRECEDENTI



COMUNICATO STAMPA 2025

Fermento Milano è un **evento enologico unico nel suo genere** che unisce **tradizione** e **innovazione** nel mondo del vino. Organizzato dalla **Delegazione Milanese di FISAR** (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori, Ristoratori), si consolida come un appuntamento imperdibile per gli amanti del vino e per i professionisti del settore.

L'evento ha offerto a oltre **1.000 enoappassionati** (di cui: **150 Accreditati tra Horeca, Stampa e Professionisti del Settore; 225 partecipanti alle Masterclass e 650 ai Banchi di Assaggio**) la possibilità di **degustare una selezione di vini di autentiche realtà vitivinicole** e apprenderne origini, filosofia e curiosità, guidati dalle **70 risorse FISAR**, di cui **22 Sommelier** e numerosi **relatori**.

Uno speciale percorso sensoriale che, grazie al **ricco palinsesto degli eventi – Masterclass tematiche, Banchi di Assaggio** e proposta culinaria dei banchetti **Food** – ha dato l'opportunità di degustare vini di **118 diversi produttori (76 di questi presenti ai Banchi di Assaggio e 42 presentati nel corso delle Masterclass)**, con più di **1.800 bottiglie** complessivamente servite.

COMUNICATO STAMPA

BANCHI DI ASSAGGIO OPEN CON PRODUTTORI **76 Produttori** provenienti da tutta Italia e da oltre confine hanno presentato le loro migliori creazioni. Ogni **Cantina** ha presentato un'ampia **selezione dei propri vini (fino a 6 diverse referenze per ciascuna realtà vinicola)**, offrendo ai partecipanti la possibilità di **degustare** un totale di oltre **380 etichette per un walk around tasting d'eccezione che ha permesso ai partecipanti di pianificare la propria degustazione libera e di condividere le proprie esperienze con i produttori e i Sommelier presenti**. Si è trattato quindi di un'opportunità unica per **esplorare la ricchezza e la diversità del patrimonio vinicolo italiano**, e non solo, in un'unica giornata.

MASTERCLASS – Fermento Milano non si è limitato alle Degustazioni: durante l'evento, si sono, infatti, tenute **9 Masterclass tematiche**, che hanno visto il coinvolgimento di **42 produttori** e la presentazione di **53 etichette**, offrendo approfondimenti sulle ultime tendenze e tecniche nel mondo del vino.

Se vuoi leggere tutto il comunicato stampa clicca [QUI](#)



PROMOZIONE

- CANALI DI COMUNICAZIONE INNOVATIVI: IL METAVERSO
- NESSUNA BARRIERA FISICA TRA PRODUTTORE E PARTECIPANTE PER LA COMUNICAZIONE DIRETTA



TEMI DI ATTUALITÀ

- #BERECONSAPEVOLE
- #SOSTENIBILITÀ
- #TRENDCONSUMI
- #NOALCOOL
- #NORMATIVE



PARTNER

- AZIENDE CON AMPIA VISIBILITÀ
- RAPPORTO CONSOLIDATO

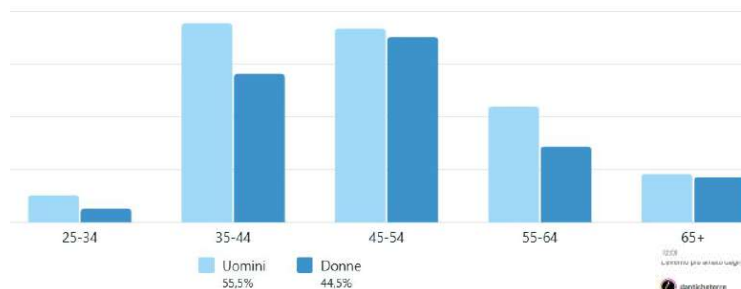


BUSINESS

- INVITI a HO.RE.CA e STAMPA
- ENOTECA ONLINE DI FERMENTO
- FERMENTO NEXT: EVENTI DURANTE L'ANNO

FACEBOOK e INSTAGRAM

ATTENZIONE NELL'ULTIMO MESE:
OLTRE 30.000 CONTATTI
TARGET 35-54 ANNI
ZONA MILANO



Città principali



	Facebook	Instagram	YouTube	Other
VISUALIZZAZIONI	250K	114K	12K	2K
CLIC	8.295	1.750	-	-
VISITE	4.600	3.900	2.500	1.200
POST / STORIES	99	231	-	-
VIDEO / FOTO	145	-	52	65





MELIÀ
MILANO

TORRE
DIAMANTE

BANCHI DI
ASSAGGIO
SU 570 m²

80 POSTAZIONI

TORRE
GALFA

SALA MASTERCLASS
40 PARTECIPANTI



NEW

TORRE
GAE AULENTI

WALK AROUND
TASTING FOOD &
WINE





SALA TORRE GALFA	
MASTERCLASS #1	12.30
MASTERCLASS #2	14.30
MASTERCLASS #3	16.30
MASTERCLASS #4	18.30

SALA TORRE GAE AULENTI	
WALK AROUND TASTING FOOD & WINE #1	12.00- 16.00
WALK AROUND TASTING FOOD & WINE #2	17.30- 20.30

SALA DIAMANTE	BANCHI DI ASSAGGIO	12.00 20.30
------------------	-----------------------	----------------

ISCRIZIONE A FERMENTO MILANO

entry fee > 340€+IVA

A DISPOSIZIONE NEL BANCO DI ASSAGGIO:

- una postazione di 90x70 su tavolo di 180x70 condiviso con altra azienda
- sedia
- boule e ghiaccio
- assistenza dello Staff
- 10 ingressi omaggio

80 POSTAZIONI DISPONIBILI



ADESIONE ALL'ENOTECA DI FERMENTO

opzionale e gratuito

A DISPOSIZIONE:

- visibilità di 3 etichette su sito web dell'enoteca e promo social
- promozione continua durante gli eventi di Fermento NEXT
- invio in conto vendita dei vini da vendere

APERTO 70 GIORNI

DAL 1° OTTOBRE FAREMO CONOSCERE I TUOI VINI E STIMOLEREMO GLI ACQUISTI



VETRINA SULLE CATEGORIE

BIOLOGICO, BIODINAMICO, PIWI, PETNAT, SOSTENIBILE, SOTTO I 15€

SITO WEB DEDICATO

MOBILE FRIENDLY, VELOCE PER PAGAMENTI ONLINE RAPIDI E SICURI



MASTERCLASS DEDICATA

fee 350€+IVA

A DISPOSIZIONE:

- uno slot utile di 90 minuti per presentare la propria azienda e prodotti
- boule e ghiaccio
- servizio in sala

SALA TORRE GALFA

A SCELTA SLOT 12.30,
14.30, 16.30, 18.30

IL PRODUTTORE SCEGLIE IL TEMA

TERRITORIO, VERTICALI, FOCUS AZIENDALE



**WALK AROUND
DEDICATO FULL DAY**

12.00 - 20.30

fee 1.200€+IVA

**WALK AROUND
DEDICATO 3 ORE**

17.30-20.30

fee 700€+IVA

**WALK AROUND
DEDICATO 4 ORE**

12.00-16.00

fee 700€+IVA

A DISPOSIZIONE:

- disposizione banchi a isole per accogliere vino e cibo
- proiezione continuativa
- boule e ghiaccio
- servizio in sala

SALA TORRE GAE AULENTI



ADESIONE A FERMENTO NEXT

opzionale e gratuito

per partecipare
seleziona i vini e
spedisci 3 bottiglie
per etichetta

- promozione continua per i mesi successivi a Fermento Milano
- invito a partecipare a eventi con banco di assaggio organizzati in locali [horeca](https://www.horeca.it) a Milano

LOCATION ESCLUSIVE

LOCALI CHE MANIFESTANO
INTERESSE A OSPITARE FERMENTO
NEXT E ACQUISTARE I VINI IN
DEGUSTAZIONE



TARGET PARTECIPANTI

SOMMELIER, WINELOVER CHE
HANNO CONOSCENZA DEL VINO E
ACQUISTANO IN ENOTECA



ADESIONE A FERMENTO PRIME

fee 100€+IVA per un evento

fee 160€+IVA per due eventi

COME FUNZIONA:

- nei giorni precedenti o successivi a Fermento Milano organizziamo uno o più eventi dedicati nei locali [ho.re.ca](https://www.ho.re.ca)
- scegli il format: cena, aperitivo, degustazione, masterclass
- porta o spedisce i vini e accoglie i partecipanti

NOVITA' DEL 2026

DOPO IL SUCCESSO DEI 3 EVENTI ORGANIZZATI NEL 2025 PROPONIAMO QUESTA OPPORTUNITA'!



CONSULTA

CONSULTA IL
CONTRATTO DI
ADESIONE A
FERMENTO MILANO

[LINK DIRETTO](#)



COMPILA

COMPILA ONLINE LA
SCHEDA DI
ADESIONE A
FERMENTO MILANO

[LINK DIRETTO](#)



TIMBRA E FIRMA

RICEVI LA TUA
SCHEDA COMPILATA
VIA EMAIL



INVIAM I DOCUMENTI

INVIAM LA SCHEDA DI
ADESIONE E LA
DISTINTA DI
PAGAMENTO A

iscrizioni@fermentomilano.it



COMPILA

COMPILA ONLINE IL
FORM PER OGNI
TUO VINO IN
ASSAGGIO

[LINK DIRETTO](#)



**ORGANIZZAZIONE
SERVIZI SOMMS**

www.fisarmilano.org



**COFANETTI ESPERIENZIALI
SERVIZIO MIGNON**

www.mignonexperience.com



**OSPITALITA' E SALE
MEETING A 5 STELLE**

www.melia.com





ATTREZZATURE
CAFFÈ PER TUTTI!

www.smeg.it



WINE
ACCESSORIES

www.pulltex.com



CALICI
UFFICIALI

www.gg.com



MADE IN ITALY

WINE
ACCESSORIES

www.pulltex.com





CREATIVE
DESIGNER

www.massimocavana.com



MEDIA
PARTNER

www.octopusagency.it



ACQUA
UFFICIALE

www.acquemineraliditalia.com



GRISSINI
UFFICIALI

www.grissinbon.it



**ISCRIZIONE A
FERMENTO MILANO**

entry fee > 340€+IVA

**ADESIONE A
FERMENTO NEXT**

opzionale e gratuito

**ADESIONE
ALL'ENOTECA DI
FERMENTO**

opzionale e gratuito

**ADESIONE A
FERMENTO PRIME**

fee 100€+IVA per un evento

fee 160€+IVA per due eventi

**MASTERCLASS
DEDICATA**

fee 350€+IVA

WALK AROUND

**TASTING
WINE&FOOD**

**DEDICATO FULL DAY
O META' GIORNATA**

FERMENTO



X EDIZIONE

Milano . 25 ottobre 2026