



Civediamo-Bar vergrößert: Mehr Genuss für italophile Feinschmecker â€“ BILD

ID: LCG19439 | 25.11.2019 | Kunde: Civediamo | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Unser Ziel? Euer Trinkvergnügen! Der Leitspruch der Civediamo-Bar bringt das Konzept auf den Punkt. Feinschmecker können im Herzen der Wiener Innenstadt italienisches Lebensgefühl genießen.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Civediamo

Wien (LCG) – Nach mehrmonatiger Umbauphase begrüßt die Aperitivo-Bar und Schaumweinhandlung „Civediamo“ ihre Gäste ab sofort auf doppelt so großer Fläche mit noch mehr sprudelnden Köstlichkeiten und herrlichen Delikatessen aus ganz Italien. Neu im Sortiment ist auch frisch gezapfter Prosecco vom Fass, der 100 Prozent aus der Glera-Traube aus Venetien hergestellt wird. Ein Schwerpunkt liegt weiterhin auf den Hausabfüllungen von Pignoletto Frizzante DOCG und Spumante Rosato. Von der Pignoletto-Traube aus dem Colli Bolognesi gibt es nicht nur Wein, Schaumwein und Grappa, sondern auch kulinarische Köstlichkeiten zu verkosten. Mit einer großen Auswahl an autochthonen Weiß- und Rotweinen, Bieren, Likören, Sprizz-Variationen und Grappe bietet die Civediamo-Bar auch die perfekte Kulisse für Firmenfeierlichkeiten oder exklusive Verkostungen im individuell gestalteten Rahmen.

„Alle Produkte in unserem Sortiment sind von mir mit viel Liebe ausgewählt. Ich reise seit jeher gerne durch Italien und kenne meine Produzenten persönlich. Mit der Civediamo-Bar habe ich mir einen Traum erfüllt. Ich bin davon überzeugt: Jeder braucht jemanden, der im richtigen Moment nachschenkt! Und das möchte für meine Gäste gerne ich sein“, so Civediamo-Bar-Gründerin **Stella Biehal** .

Prendiamo un aperitivo?

Eine eigene Aperitivo-Karte mit vielen Sprizz-Variationen und köstlichen italienischen Leckerbissen lässt die Herzen von Italienfans höherschlagen. Wie man es aus Italienurlaube kennt, werden zu den Sprizz-Variationen kleine „Stuzzichini“ serviert. Die Stuzzichini (das kommt übrigens vom italienischen Wort für Zahnstocher – i stuzzicadenti) in der Civediamo-Bar sind wechselnde kleine Köstlichkeiten aus Blätterteig, Käse, Salami, Prosciutto, Oliven, eingelegtem Gemüse und vielem mehr. So wird aus dem Aperitivo schnell ein „Aperocena“ und die Gäste gehen nach zwei oder drei Gläschen satt und beschwingt nachhause.

Italo-Feeling für zuhause

Wer auf die Köstlichkeiten aus der Civediamo-Bar auch zuhause nicht verzichten möchte, kann alle Flaschenweine sowie viele italienische Delikatessen direkt aus dem Shop mitnehmen. Auf Wunsch werden auch Geschenkboxen liebevoll zusammengestellt, mit denen man nicht nur Italienfans eine große Freude bereiten kann.

Mobile Bar mit Prosecco vom Fass für Events

Mit der neuen mobilen Prosecco-Bar bietet die Civediamo-Bar sprudelndes Trinkvergnügen vom Fass ganz einfach auf jedem Event. Ganz gleich, ob großer Kongress, Firmenfeier oder Hochzeit – die mobile Bar ist nicht nur ein Eyecatcher, sondern ein genussvoller Anziehungspunkt für Prosecco-Liebhaber.

Über die Civediamo-Bar

Die Civediamo-Bar ist Treffpunkt für Italienfans im Herzen der Wiener Innenstadt. Ausgesuchte Schaumweine, Weine, Biere und italienische Delikatessen werden direkt aus Italien importiert und können in der Bar verkostet und im angeschlossenen Shop gleich mit nachhause genommen werden. Civediamo Wine Trade lässt eigene Abfüllungen von einem Pignoletto Frizzante DOCG sowie einem Spumante Rosato mit zwei Winzern im Colli Bolognesi in der Emilia Romagna (Italien) abfüllen. Weitere Schwerpunkte liegen auf Schaumwein- und Weincaterings für Firmenfeiern, Hochzeiten und

Kongresse sowie den Verkauf von liebevoll zusammengestellten Geschenkkörben. Weitere Informationen auf <http://www.civediamo.bar> .

Civediamo Bar

Adresse: 1010 Wien, Köllnerhofgasse 6
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, ab 16.00 Uhr
Telefon: +43 1 9971318
Lageplan: <https://goo.gl/maps/6jnt4WucupC2> Website:
<http://www.civediamo.bar> Facebook: <https://www.facebook.com/civediamo.wine.trade>
Instagram: <https://www.instagram.com/civediamowinetrade>

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at> . (Schluss)

