



PARTECIPANTI E PROGRAMMI

al 23/05/2017

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

PROGRAMMA - DOMENICA 28 MAGGIO

CANTINE APERTE: 171 ANNI DI GRAPPA IN UNA GIORNATA

Visite, degustazioni, abbinamenti, relax, arte, fiori, avventura. Sono soltanto alcuni degli ingredienti di "Cantine Aperte", la giornata per gli appassionati, le famiglie e i "Monferrato-lovers" che festeggerà la sua venticinquesima edizione nella giornata di domenica 28 maggio, dalle 10 alle 18, quando Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846, la più storica distilleria del Nord-Ovest, aprirà le porte della sua sede ottocentesca, situata in cima alla collina di Altavilla Monferrato, nel cuore del Piemonte Unesco.

Otto ore all'insegna della cultura della Grappa, il distillato italiano (in questo caso 100% Piemontese), condita da enogastronomia e tante opportunità di svago nella natura grazie al format promosso dal Movimento Turismo del Vino Piemonte. A intervalli regolari (senza costi né necessità di prenotazione) partiranno i tour emozionali di visita alla Distilleria e alla Barricaia d'Invecchiamento e i visitatori potranno compiere l'esperienza di transitare nella "Galleria della Grappa" e visitare la mostra "170 Anni di Grappa", viaggiando nella storia del distillato di bandiera attraverso bottiglie antiche, etichette vintage e tante curiosità.

Durante tutta la giornata il Grappa Store sotterraneo sarà animato da degustazioni libere di distillati ma anche liquori, frutta al liquore, zuccherini spiritosi, golosità e le tante "declinazioni di grappa". Gli appassionati di gusto potranno trovare nel Parco Storico sapienti artigiani, produttori dei "Salumi d'Autore" e delle birre del "Birrifico Agricolo Hordeum" i quali saranno a disposizione anche per rendere appetitoso il pic nic che i visitatori potranno effettuare all'ombra di Casa Mazzetti, nel quieto parco secolare della sede, in modalità autogestita oppure approfittando delle eccellenze presenti in loco (gradita la segnalazione entro il 25 maggio al numero telefonico 0142 926147 o a eventi@mazzetti.it).

Tornerà anche l'atteso e studiato abbinamento gratuito fra i sigari italiani e i distillati invecchiati di Mazzetti d'Altavilla, proposti dal Club dell'ADT presso la postazione in loco. Ma il Parco Storico ospiterà anche l'inedito appuntamento sensoriale con l'accostamento di profumi e

aromi fra fiori, grappe e creme di bellezza con essenza di Grappa, per gli amanti del benessere dei sensi e della pelle, con le specialità florovivaistiche di "La Gattola – Floricoltura Leporati" di Casale Monferrato.

E, sempre per chi ama la natura e l'attività sportiva fra le suggestive colline primaverili del Monferrato, Monferrato.bike propone dalla sede di Mazzetti d'Altavilla tour in e-bike a noleggio (prenotazione consigliata e senza prenotazione fino a esaurimento mezzi disponibili; info e prenotazioni: tel. 0141 917467 oppure info@monferrato.bike). Chi vorrà scoprire il borgo di Altavilla Monferrato all'insegna dell'avventura potrà partecipare alla caccia al tesoro gratuita assistita (partenza: ore 16), rivolta ad adulti a gruppi e con ricco finale (durata: un'ora circa, posti limitati, iscrizioni al numero telefonico 0142 926147 o a eventi@mazzetti.it).

Le opportunità non finiscono qui: dalle 11 fino alle 17.30 sarà possibile anche usufruire della navetta gratuita che effettuerà corsa continue da Mazzetti d'Altavilla verso (e con ritorno da) la vicinissima cantina vinicola Tenuta Montemagno, per conoscere il mondo dei vini monferrini, e verso il borgo medievale di Montemagno dove si terrà la Festa del Pane.

"Attendiamo gli ospiti a Cantine Aperte... e pure a braccia aperte – precisano Chiara, Silvia ed Elisa Belvedere Mazzetti, la settima giovane generazione di Mazzetti d'Altavilla - per offrire un sano 'concentrato' di Monferrato e per continuare la comunicazione di un'antica arte come quella della distillazione di eccellenza che sta sempre più incontrando il favore di un pubblico vasto di italiani e stranieri. Un'opportunità per conoscere tanti aspetti produttivi ma anche per trascorrere una giornata diversa, ricca di opportunità e all'insegna del life-style monferrino." La manifestazione, promossa nell'ambito della rassegna "Riso & Rose in Monferrato 2017", si terrà con ogni condizione climatica, ad eccezione, in caso di maltempo, delle attività proposte all'aperto.

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

PROGRAMMA Domenica 28 maggio

CANTINE APERTE IN BICI TRA VIGNETI E CASTELLI

Domenica 28 Maggio 2017

IN BICI TRA VIGNETI E CASTELLI (in collaborazione con il Castello di Gabiano)

Ritrovo e partenza ore 10:00 alle Cantine Pierino Vellano di Camino (durata circa 5 ore, 25 km su strada collinare asfaltata e fuoristrada)

- Visita e degustazione alle Cantine Pierino Vellano
- Giro in bicicletta elettrica tra le colline del Monferrato con la guida
- Visita all'emporio dei vini, al Parco e al Labirinto Giardini del Castello di Gabiano.

Possibilità di degustazione vini.

- Pranzo rustico a Ca' San Sebastiano Wine Resort
- Rientro alle Cantine Pierino Vellano

€ 60,00 a persona

Solo su prenotazione anticipata entro venerdì 26 Maggio ore 12:00 (0142 469595 info@casansebastiano.it)

Per i non ciclisti:

DOMENICA DI GUSTO: visita guidata alle Cantine Pierino Vellano con degustazione e pranzo tipico € 40,00

Inizio ore 11:30, durata circa 2 ore e mezza)

IN BICI TRA VIGNETI E CASTELLI verrà riproposto nel pomeriggio con il seguente programma.

Ritrovo e partenza ore 15:30 alle Cantine Pierino Vellano (durata circa 5 ore, 25 km su strada collinare asfaltata e fuoristrada)

- Visita e degustazione alle Cantine Pierino Vellano
- Giro in bicicletta elettrica tra le colline del Monferrato con la guida
- Visita all'emporio dei vini, al Parco e al Labirinto Giardini del Castello di Gabiano.

Possibilità di degustazione vini.

- Merenda Monferrina a Ca' San Sebastiano Wine Resort
- Rientro alle Cantine Pierino Vellano

€ 60,00 a persona

Solo su prenotazione anticipata entro venerdì 26 Maggio ore 12:00 (0142 469595 info@casansebastiano.it)

Per i non ciclisti:

DOMENICA DI GUSTO: visita guidata alle Cantine Pierino Vellano con degustazione e Merenda Monferrina € 30,00 Inizio ore 16:30, durata circa 2 ore e mezza)

In caso di maltempo si propone il programma Domenica di Gusto.

Capriata D'Orba

AZ. AGRICOLA CASCINA GENTILE

Strada per San Cristoforo 11

tel. 0143468975 - daniele.oddone@gmail.com

www.cascinagentile.tumblr.com

PROGRAMMA

Sabato 27 maggio

Dalle ore 10:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione
- Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi.

Dalle ore 19:00

- Apericena in cantina con calice di vino e ricco buf

Domenica 28 maggio

Dalle ore 10:00 alle 20:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione delle uve e
- Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi.

A mezzogiorno

- Pranzo con il vignaiolo in cantina (solo su prenotazione)

Il territorio dell'Ovadese, situato nell'Alto Monferrato al confine con la Liguria, offre, in una manciata di chilometri, un itinerario nelle cantine "Ovada Revolution" abbinato alla promozione enogastronomica del pacchetto "Ovada Mon Amour". Il contesto paesaggistico è magnifico storia ed arte. Vi invitiamo a riscoprirlo nelle espressioni di alcuni interessanti piccoli vignaioli artigiani:

Cà del Bric (Montaldo Bormida), Cascina Boccaccio (Tagliolo Monferrato), Cascina Gentile (Capriata d'Orba), Rocca Rondinaria (Castello di Rocca Grimalda).

Leggi i programmi proposti da ciascuno sul sito MTV e se percorrerai l'intero itinerario, avrai una sorpresa.

Scopri #OvadaRevolution anche da Cà del Bric, Cascina Boccaccio e Rocca Rondinaria!

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA

Sabato 28 e domenica 29 maggio (ore 10-18)

Visita guidata alle cantine, passeggiata didattica per i vigneti, degustazione dei vini accompagnata da "sapori di Monferrato" e digressioni musicali.

Gabiano

CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004 - info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROGRAMMA DOMENICA 28 MAGGIO

-visite guidate al castello (alcune sale interne della dimora privata, torre panoramica, giardino sospeso, cantine, parco e labirinto) nei seguenti turni di visita (max. 25 persone per turno): mattina ore 10 e 11 e pomeriggio ore 15.16 e 17. E' richiesta la prenotazione anticipata. Ingresso intero 10 euro, ridotto 8 euro (12-18 anni, over 65, gruppi min. 10 persone).

-apertura dell'emporio dei vini per degustazioni e acquisti. Dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

-pranzo presso l'Agriturismo del castello "3 Orologi": menù degustazione 2 antipasti, 1 primo piatto, 1 secondo, dessert e caffè. Euro 38 a persona bevande escluse.

Montaldo Bormida

CÀ DEL BRIC

Via Marconi, 28

Tel. 0143 85255 - info@cadelbric.it

www.cadelbric.it

PROGRAMMA

#OvadaRevolution : Nel vino, nel gelato e nel cioccolato

Sabato 27 maggio 2017

Erika e Beppe vi invitano a Montaldo Bormida per scoprire la cantina Cà del Bric: vini BIO buoni e premiati.

Ore 11:00 Analisi sensoriale in vigna dell'OVADA DOCG Conte di Gelves 2013, affinato e senza solfiti aggiunti.

Ore 12:30 Pranzo:

PIEMONTE nel bicchiere e PUGLIA nel piatto. Presso l'agriturismo ALBACHIARA in un casale del '600.

Ore 15:00 Passeggiata tra i VIGNETI BIO e visite in cantina, degustando il gelato e le praline di cioccolato all'Ovada docg.

Esposizione del pittore GIORGIO OTTOLIA.
Apertura mostra ANTICHI STRUMENTI MUSICALI.
Ore 17:00 APERITIVO SWING SENZA SOLFITI:
Brindiamo con i nostri vini senza solfiti, musica swing dei
CARAVAN FLAMINGO.
Ore 19:00 ARRIVEDERCI ALL'ANNO PROSSIMO: brindisi nella grotta del
vino, cantina sotterranea immersa in un bosco di querce.
Ingresso € 10,00 a persona con:
· degustazioni libere tutto il giorno
· bicchiere in cristallo con tracolla
· T-Shirt
· buono sconto per acquisto vini.
Info e prenotazioni al n° 0143 85255 o info@cadelbric.it
Il pranzo si paga a parte ed è necessaria la prenotazione, chiamateci con anticipo.
Prosit !

Novi Ligure

TENUTA LA MARCHESA

Strada Gavi 87
tel. 0143-743362 - info@tenutalamarchesa.it
www.tenutalamarchesa.it

PROGRAMMA DOMENICA 28 MAGGIO

Visita guidata con degustazione vini

Visita guidata per tutti i visitatori dalle 09,30 alle 18,00 che prevede una passeggiata all'interno del giardino frutteto con visita panoramica dei vigneti , visita alla cappella e alla limonaia dell'azienda , visita alla cantina con relativa spiegazione di tutto il processo produttivo dell'uva e del vino. Alla fine della visita faremo assaggiare gratuitamente un vino a scelta abbinato alla focaccia di Novi preparata al momento nei nostri forni a legna . Finita la visita potete anche fare una passeggiata al nostro laghetto privato ed ammirare la fioritura dei primi fiori di loto.

Mostra di pittura

Per gli appassionati di pittura abbiamo anche la mostra del pittore Teresio Ferrari che esporrà alcuni dei suoi dipinti tra i quali " I grandi campioni del ciclismo " .

Prodotti locali

Potrete assaggiare e acquistare prodotti tipici locali tra i quali formaggi caprini , miele della Val Borbera , marmellate varie , prodotti tutti da piccole aziende agricole locali.

Promozione speciale per Cantine Aperte

A tutti i visitatori che acquisteranno un cartone da 6 verrà riconosciuto uno sconto del 10%.

Con l'occasione , se volete trascorrere l'intero week end in zona potete anche pernottare nel ns. agriturismo il sabato sera e la domenica dedicarla alla visite delle cantine , per informazioni 0143314028-0143743362.

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA ROCCA RONDINARIA

Castello di Rocca Grimalda

Piazza Borgatta 2
Tel. 0143-873223 - roccarondinaria@gmail.com
www.roccarondinaria.com

PROGRAMMA

H. 10,30 – 12,30 / 14,30 – 18,00

Ingresso libero

Degustazione vini prodotti dall'azienda:

- Ovada Docg – dolcetto di Ovada Sup. – Gesusio 2015
- Dolcetto di Ovada – località Bernarda - Spessiari 2014
- Vino rosso – località Trionzo – Sibrà 2013
- Vino rosso – pigiato con i piedi - Retrò 2011

Visita alla cantina dell'azienda nel castello

Ingresso a pagamento - Il castello è dimora privata, sarà possibile visitare con un tour guidato dai proprietari stessi: i saloni del piano nobile, il giardino rinascimentale e medievale, la cappella, le grandi cantine storiche.

Presso il castello è possibile pernottare, visita il sito.

Saremo lieti di ricevervi, raccontarvi la nostra appassionata esperienza di produttori di "vini naturali", i nostri progetti e di ricevere i vs. commenti

Scopri #OvadaRevolution anche da Cà del Bric, Cascina Gentile e Cascina Boccaccio!

Rocca Grimalda

AZ. VITIVINICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210

Tel. 0143-85401 - facchino.vini@alice.it

www.vinifacchino.com

PROGRAMMA

Domenica 28 Maggio

Siamo aperti tutto il giorno, dalle 10:00 di mattina alle 19:00.

Durante tutta la giornata è possibile eseguire gratuitamente il tour dei vigneti e la visita alle cantine.

Inoltre accompagneremo la degustazione dei nostri vini con un ricco buffet con focaccia artigianale, formaggi, salumi tipici e tante altre specialità al costo di € 7,00 a persona.

Contattateci per prenotare la vostra visita con degustazione, come sempre sarà un piacere accogliere voi, la vostra famiglia ed i vostri amici.

Dalle ore 12:00 alle ore 14:00, esclusivamente su prenotazione, nella nostra nuova sala degustazione con vista sui vigneti, offriremo il menu degustazione al prezzo di € 22,00 a persona.

Proseguiremo con le degustazioni e le visite fino alle 19:00.

Per info e prenotazioni: facchino.vini@alice.it; Tel. +39.0143.85401

Rosignano Monferrato

VICARA SRL

Cascina Madonna delle Grazie

tel. 0142-488054 - vicara@vicara.it

www.vicara.it

PROGRAMMA solo DOMENICA 28 MAGGIO (Apertura dalle 10 alle 18 con visita all'inferno UNESCO)

Dalle 10 alle 12 - Degustazione di Grignolini accompagnati da focaccia, formaggio di capra, cugnà, confetture.

Dall'13 alle 14 serviamo minestra di erbe spontanee monferrine e focacce caserecce.

Dalle 14 in poi degustazioni e assaggi.

Possibilità di acquisto di vini e prodotti tipici tra cui gelato al Grignolino, formaggi e riso della Lomellina.

Serralunga di Crea

TENUTA LA TENAGLIA

Strada Santuario di Crea, 5

tel. 0142-940252 - info@latenaglia.com

www.latenaglia.com

PROGRAMMA

Sabato 27 Maggio | Orario 11-18

Cantine Aperte

Alle ore 11, presso la Tenuta Tenaglia, l'apertura della mostra Impressioni del Monferrato del fotografo tedesco Siggie Mueller. Per tutta la giornata le nostre cantine saranno aperte per le visite, le degustazioni e gli acquisti.

Alle ore 19 si terrà il Gran Gala del Grignolino presso La Locanda dell'Arte a Solonghello, degustazioni di Grignolino presentati dai diversi produttori e a seguire cena e musica.

Domenica 28 Maggio | Orario 10-19

Doppio evento : Cantine Aperte e Di Grignolino in Grignolino.

Per tutta la giornata le nostre cantine saranno aperte per la visita guidata con il nostro cantiniere Alessandro, per le degustazioni e gli acquisti. Intermezzi musicali eseguiti dal gruppo Hélène Orkestra e un piccolo un piccolo mercatino di piante e artigianato.

Una giornata all'insegna del buon vino e del relax, potrete rilassarvi nel cortile della tenuta da dove si gode di una vista spettacolare! Vi aspettiamo.

Serravalle Scrivia

SOCIETÀ AGRICOLA LA BOLLINA S.R.L.

Via Monterotondo,58

tel. 0143 61984 - info@labollina.it

www.labollina.it

PROGRAMMA

Sabato 27 Maggio 2017

- Visita della cantina e dei vigneti

- Degustazione gratuita delle Biciclette! Ovvero dei vini della Linea Biciclette: Beneficio Vino Bianco Gavi Docg 2016, Tinetta Monferrato Chiaretto Doc 2016, Minetta Barbera del Monferrato Doc 2015 ed a sorpresa alcuni vini della linea Bollina Srl.
- "Le Marne di ieri e di Oggi" – Esposizione delle opere dell'artista cassinellese Mariano Peruzzo (<https://it.linkedin.com> – it.facebook.com/mariano.peruzzo)
- Degustazione e vendita dei prodotti della rinomata Azienda Agricola Luca Dal Pian – Il Sottobosco
- Dalle ore 17:00: Tra Liguria e Piemonte – Lo chef Giorgio Dal Pian si cimenterà in tre classici stagionali della cucina Ligure: la torta di bietole (come da tradizione genovese con la pasta matta) la torta di riso, la frittatina di fiori di zucchine e cipollotto rosso. Costo del piattino € 7

Domenica 28 Maggio 2017

- Visita della cantina e dei vigneti
- Degustazione gratuita delle Biciclette! Ovvero dei vini della Linea Biciclette: Beneficio Vino Bianco Gavi Docg 2016, Tinetta Monferrato Chiaretto Doc 2016, Minetta Barbera del Monferrato Doc 2015 ed a sorpresa alcuni vini della linea Bollina Srl.
- Degustazione e vendita dei prodotti della rinomata Azienda Agricola Luca Dal Pian – Il Sottobosco
- Le Marne di ieri e di Oggi – Esposizione delle opere dell'artista cassinellese Mariano Peruzzo (<https://it.linkedin.com> – it.facebook.com/mariano.peruzzo)
- Alle ore 16:00 presentazione della nuova annata del Gavi Ventola Docg 2016
- Dalle ore 17:00: aperitivo in Bollina con i prodotti del territorio ed i vini La Bollina

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21
tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336
viniboccaccio@gmail.com
www.cascinaboccaccio.com

PROGRAMMA

DOMENICA 28 MAGGIO (dalle 11 alle 19)

#ilvinoingiostra

- Degustazione di tutti i vini aziendali accompagnati da tipicità del territorio e della cascina
- Visita alle antiche cantine, all'infornot e ai vigneti
- Piccola esposizione di attrezzature storiche agricole ed enologiche

Scopri #OvadaRevolution anche da Cà del Bric, Cascina Gentile e Rocca Rondinaria!

ASTI

Castelnuovo Calcea

MICHELE CHIARLO SRL

Via Cocito (Parco artistico La Court)
tel. 0141 769030 345-2510469
info@chiarlo.it
www.chiarlo.it

PROGRAMMA

Cantine Aperte 27/28 Maggio 2017

La Court Art Park – Parco Artistico La Court Via Cocito, Castelnuovo Calcea (At)

percorsi nel paesaggio tra arte, vini e gusti d'autore.

Apertura del parco al pubblico: 10:00/13:00 – 15:00/18:30

PROGRAMMA:

I Vini in degustazione al wine bar:

Arneis "Le Madri" 2016 - € 3.00

Barbera d'Asti "Palas" 2016 - € 3.00

Moscato d'Asti "Palas" 2016 - € 3.00

Spumante metodo classico "Pietro Chiarlo" € 5.00

Nizza "I Cipressi" 2014 € 5.00

Albarossa "Montald" 2013 € 5.00

Degustazione di tre Cru :

"Pietro Chiarlo" – "I Cipressi" – "Albarossa" € 10.00

Visita del Parco gratuita – Free WiFi con l'App del Parco

Percorso "La Court" con E-Bike (con istruttore) "a gruppi di 5 persone per volta, a scoprire i vigneti". Itinerario gratuito, in ordine di prenotazione.

Cascina La Court: Artigiano del Gusto: Angelo Bona di Nizza Monferrato Salame crudo Piemonte & Salame Cotto del Monferrato € 5.00 - Piatto di formaggi piemontesi € 5.00

Alla Mega-Panchina del Parco "Selfie on the Hills" La tua faccia nelle opere di Emanuele Luzzati

Fienile La Court – "Vini & Vinili" Aperitivi in swing con il fascino del giradischi. (Dj Margiotta selection).

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA

In occasione di Cantine Aperte 2017, Tenuta la Pergola offre ai suoi clienti la possibilità di far conoscere le 14 etichette dei vini d.o.c. e d.o.c.g. del Monferrato e Roero accompagnandolo al buon cibo tradizionale e casalingo.

- Durante le giornate è possibile visitare i luoghi di produzione, i vigneti e fare piccoli corsi di degustazione.

- Percorso ciclistico gratuito tra i filari accompagnati da una guida, con utilizzo di bike a pedalata assistita fornite da Cianci Moto.

- Concorso fotografico "a spasso con la macchina fotografica". La fotografia migliore vincerà un Magnum più un buono degustazione per due persone. (regolamento sul sito www.tenutalapergola.it)

- Esposizione dei prodotti LILT (Lega Italiana Lotta Tumori) e bancarella solidale.

Costigliole d'Asti

CASCINA FIORE

Strada Piazza n.2

tel. 0141 961407

cascinafiore@libero.it

PROGRAMMA

Sabato 27 maggio (dalle 10 alle 20)

Possibilità di visita guidata nei vigneti, solo su prenotazione.

In cantina sarà possibile degustare in un ambiente informale tutti i nostri vini e grappe accompagnati dai migliori salumi e formaggi piemontesi, crostini con bagnet della nonna e chiole fritte.

Domenica 28 maggio (dalle 10 alle 19)

Proseguono le degustazioni dei vini, grappa, salumi, formaggi, crostini e chiole.

Per i più giovani ci saranno i succhi di mela e uva 100% frutta senza conservanti e in più si potranno accarezzare e coccolare i tre asinelli dell'azienda.

Ingressi e degustazioni dei vini gratuite.

Info 3200418010

Email Cascinafiore@libero.it

Loazzolo

ISOLABELLA DELLA CROCE

Via Caffi 3

tel. 0144-87166

admin@isolabelladellacroce.it

enotour@isolabelladellacroce.it

PROGRAMMA 27 e 28 MAGGIO

La Borgo Isolabella è una neoassociata del MTV e in occasione di "Cantine Aperte" del 28 e 29 maggio vuole offrire il meglio. I nostri vigneti incastonati tra i boschi, la vista delle Alpi e degli Appennini, il vigneto "La Vela", da cui vinifichiamo il nostro Cru "Bricco del Falco" Pinot Nero, sono solo alcune delle sorprese che vi attendono. Da non dimenticare, inoltre, lo strepitoso Loazzolo DOC, un moscato Vendemmia Tardiva coltivato esclusivamente qui, nella DOC più piccola d'Italia, solo da altri 7 produttori che si dividono unicamente 3 ettari. I Panorami mozzafiato e le nostre numerose etichette vi stanno aspettando!

1. Offerta Classica Loazzolo "Scopri l'anfiteatro di Loazzolo a 500 mt di quota"

Il programma completo comprende la visita ai vigneti e la degustazione dei nostri vini, compresi i nostri Cru:

- "Bricco del Falco" Piemonte DOC Pinot Nero

- "Augusta" Barbera d'Asti Superiore DOCG Nizza

Costo: 8€

Il parcheggio non sarà un problema: siamo dotati di un ampio spazio per il posteggio delle vostre automobili.

2. Offerta E-bike

“Santo Stefano Belbo - Loazzolo in E - bike – “2 cantine unite dalle 2 ruote”;

Per questa particolare occasione, le nostre piccole realtà de Cascina Fontanette e Borgo Isolabella si sono unite per darvi possibilità di spostarvi in modo alternativo e farvi rapire dai paesaggi del Monferrato.

Le giornate in E-bike si comporranno di 2 turni. Tale programma è valevole per ENTRAMBI i giorni.

1° turno

h. 9.00 Arrivo a “Cascina Fontanette”, Via Stazione, 31, 12058, Santo Stefano Belbo (CN).

h. 9.30 Partenza

h. 10.30 Arrivo alla Borgo Isolabella. Visita vigneti, degustazione;

h. 12.30 Partenza dalla Borgo Isolabella, direzione “Cascina Fontanette”.

h.13.30 Arrivo a Cascina Fontanette. Qui sarà possibile gustare un piatto di prodotti locali (tagliere, agnolotti del plin o una fetta di torta)

2°turno

h. 14.00 Arrivo a “Cascina Fontanette”, Via Stazione, 31, 12058, Santo Stefano Belbo (CN).

h. 14.30 Partenza

h. 15.30 Arrivo alla Borgo Isolabella. Visita vigneti, degustazione;

h. 17.30 Partenza dalla Borgo Isolabella, direzione “Cascina Fontanette”.

h. 18.30 Arrivo a Cascina Fontanette. Qui sarà possibile gustare un piatto di prodotti locali (tagliere, agnolotti del plin o una fetta di torta)

Numero e-bike disponibili sabato: 14 Numero e-bike disponibili domenica: 10

Le Prenotazioni sono aperte fino a mercoledì 24 maggio, con anticipo di 10€ a persona. Si raccomanda la puntualità nel rispetto della logistica organizzativa.

Costo procapite: 35€ (comprensivo di noleggio e-bike e visita e degustazione alla Borgo Isolabella)

Chiamandoci o scrivendoci, vi verranno indicate le modalità di versamento della quota di anticipo. In caso di acquisto di bottiglie, queste verranno recapitate da noi a Cascina Fontanette, ultima tappa del tour.

Qualsiasi sia l’offerta scelta, è obbligatoria la prenotazione per una migliore gestione dell’evento.

Grana

AZ. AGRICOLA GARRONE EVASIO & FIGLIO

Via Roma 58

tel. 0141-92629

azienda.garrone@libero.it

PROGRAMMA

Domenica 28 Maggio, visita alla cantina storica, degustazione guidata accompagnata da piatti locali e accompagnamento musicale.

inoltre, quest'anno la nostra azienda sarà una delle tappe della camminata di 12 km "A spasso nel cuore del Ruche" organizzata dalla Pro Loco di Castagnole Monferrato (info prololocastagnolemonferrato@gmail.com).

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

Via Guasti 34/36 Fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

PROGRAMMA

Le Distillerie Berta hanno il piacere di invitarti DOMENICA 28 MAGGIO dalle 9 alle 19 al tradizionale appuntamento di Cantine Aperte.

Nella splendida cornice delle colline del Monferrato ti guideremo nell'affascinante mondo della distillazione, con visite guidate agli impianti di produzione, al Museo dell’Alambicco e alle Cantine di Invecchiamento.

Dalle 9 alle 12 ti aspettiamo sulla terrazza panoramica per iniziare la giornata con caffè, brioche e la pasticceria di nostra produzione.

Dalle 12 alle 19 i colori e i profumi della natura faranno da sfondo al PIC-NIC nel Parco Naturalistico con degustazione di salumi, formaggi e piatti tipici del territorio a cura di Villa Castelletto e Villa Prato, il tutto accompagnato dai grandi vini firmati Vietti.

Non mancheranno poi, i dolci della nostra pasticceria, gli amaretti e il gelato artigianale, in abbinamento alle nostre grappe.

Spiccherà poi in un angolo in cui si proporranno degustazioni di sigari italiani, in abbinamento alle grappe, riservate ai soli maggiorenti, in collaborazione con TOSCANO.

TI ASPETTIAMO PER FARTI VIVERE UN GIORNO PER IL GUSTO, PER LA NATURA, PER IL PIACERE, UN GIORNO PER IL RELAX.

SEMPLICEMENTE IL FASCINO DISCRETO DELLE COSE BUONE.

Mombaruzzo

AZ. AGR. PIANA ARMANDO ERMINIO

Via Torino, 2 fraz. Casalotto

Tel 0141-739458

vinipiana@tin.it

www.vinipiana.it

PROGRAMMA

L'Azienda Vitivinicola Piana Vi invita **Domenica 28 Maggio** presso l'azienda per visitare la cantina e degustare i propri vini a suon di musica

BRACIOLATA NO STOP CANTANDO E BALLANDO

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni attraverso i nostri vigneti, Degustazione dei vini di nostra produzione abbinati a **FORMAGGI, SALUMI, CONFETTURE, MIELE, OLII, AMARETTI DI MOMBARUZZO E GELATI AL VINO.**

La giornata sarà allietata da musica dal vivo e dagli spettacoli della scuola di ballo Kimbara.

Mombercelli

CANTINA SOCIALE TERRE ASTESANE DI MOMBERCCELLI

Via Marconi 42B

tel.0141 959155

info@terreastesane.it

www.terreastesane.it

PROGRAMMA DOMENICA 28 MAGGIO

Vi aspettiamo come ogni anno in Cantina per festeggiare insieme a noi!

•Dalle ore 9,30 inizia la festa con degustazioni, percorso all'interno della cantina, aperitivo tra i filari e tanto altro...tutto gratuito!

Sarà disponibile il bus navetta per il trasporto fra i vigneti

• Dalle ore 12,30 pranzo nel Palatenda allestito nel piazzale della Cantina preparato a cura della Pro Loco di Mombercelli.

Menu: affettati misti, carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, tortino di verdure con crema al gorgonzola, agnolotti al sugo, stracotto al berbera con patate, panna cotta al Brachetto con salsa di fragole - Vino a volontà/digestivo e grappe.

(Costo del pranzo 25€ a persona, necessaria la prenotazione).

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9

tel. 0141-63624

www.montemagno.it

info@tenutamontemagno.it

PROGRAMMA

Sabato 27 maggio

dalle ore 11 alle 18

Degustazione vini di nostra produzione accompagnati da piatti tipici del territorio

Visite guidate in cantina e passeggiate fra i vigneti

Vendita diretta vini

Domenica 29 maggio

dalle ore 10

Degustazione vini di nostra produzione accompagnati da piatti tipici del territorio

Visite guidate in cantina e passeggiate fra i vigneti

Vendita diretta vini

Dalle ore 11,30 in poi servizio di bus navetta gratuito in collegamento con la Distilleria Mazzetti d'Altavilla dal 1846 in cima alla collina

INGRESSO LIBERO

San Marzano Oliveto

VINI CARUSSIN

Regione Mariano, 27

tel. 0141 831358

vinicarussin@gmail.com

www.carussin.it

PROGRAMMA

- ore 10,30 apertura giornata Cantine Aperte

- in mattinata vi accoglieremmo per un tour in azienda

- a disposizione pane da portare agli asinelli , per chi vuole cimentarsi nel gioco dei cinque sensi riceverà a fine percorso l'attestato di "buon senso"!!

-esposizione di trattori d'epoca

- laboratorio di *Didgeriddo* con Vittorio Rossi

- banca informativa dall'Associazione *Officine della Canapa*: nell'autunno scorso, oltre che alla vendemmia, carussin ha partecipato ad un progetto ideato da bravi, giovani e valenti mastri birrai del birrifico mashup brewing che ha visto la fusione di mosto di filari corti in una ricetta... risultato: una fantastica birra chiamata : "fusion"!! i ragazzi di mashup brewing vi accoglieranno da carussin con la loro birra "fusion" nel fusion tour accompagnati da luca frugoni con il progetto "the castaway"perciò, nel pomeriggio grande festa con le birre clan!destino, fusion

- dalle ore 11,30 grappolo contro luppolo propone, friciule, salumi, formaggi insalate, gli hamburger di San Desiderio il tutto in "modalità non stop", ovvero, dalle ore 11,30 a fin quando c'è gente!!!
da € 3 ad € 10 a seconda della scelta del piatto), con i vini di Carussin alla spina € 2,00 al bicchiere
verso sera festa e musica con i Brandafeu – Basso Profilo – Luca Frugoni – Vittorio Rossi

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1
tel. 0141950903
info@vinchio.com
www.vinchio.com

PROGRAMMA

SABATO 27 MAGGIO

Associazione culturale Davide Lajolo onlus In collaborazione con: Cantina di Vinchio – Vaglio Serra e Comuni di Vinchio e di Vaglio Serra Con il patrocinio dell'Associazione Paesaggi vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato

ULISSE SULLE COLLINE www.davidelajolo.it

Poesia, natura, musica, arte

Passeggiata sull'itinerario letterario di Davide Lajolo "IL MARE VERDE" nel territorio patrimonio dell'umanità UNESCO

Ore 15.00 Ritrovo alla Cantina di Vinchio – Vaglio Serra, passeggiata sul sentiero di Arscudo fino alla vigna di Romano.

Ore 16.00 Prima "conta" nella Vigna di Romano

Incontro con Lorenzo Giordano, presidente della Cantina di Vinchio – Vaglio Serra

"Il vino si fa nella vigna"

Giulio Ghignone canta canzoni di Angelo Brofferio

Degustazione: Vino Spumante "Castel del Mago" Rosé

Ore 16.30 Seconda "conta" A la Ru, la quercia monumento naturale della Riserva della Valsarmassa

Valentina Archimede legge il brano di Davide Lajolo "25 aprile 1945: dalla guerra partigiana all'Unità"

Degustazione: "La Briccona" – Barbera del Monferrato D.O.C.

Ore 17.00 Terza "conta" al Bricco Monte del Mare

Omaggio alla Poesia di Bob Dylan, premio Nobel per la letteratura con letture di Paolo Melano, chitarra di Paolo Penna e voce di Maria Rosa Negro

Consegna del Premio Davide Lajolo - Il Ramarro a ARMANDO SPATARO, procuratore della Repubblica di Torino

Esposizione di sculture di CONCETTO FUSILLO

Ritorno attraverso il sentiero di Arscudo (percorso breve) o attraverso il percorso lungo del Lago Blu nella Riserva naturale

In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà nel Salone convegni della Cantina con inizio alle ore 16: letture e musica.

Dalle ore 19,00 in poi.....

A cura delle Pro Loco di : Vinchio e Noche Gran menu' degustazione – self service – no stop

Ampia scelta di: Antipasti misti - Primi piatti - Secondi piatti - Dolci Vini : Piemonte Cortese e Piemonte Barbera al bicchiere "COMPRESI"

Durante la serata...grande concerto tributo a LIGABUE della band Tra Liga e Realtà

Durante la serata sarà attivo lo specialissimo "Vinc e Voij Wine Bar" nella stupenda atmosfera del parco della cantina, con sfiziose specialità!

DOMENICA 28 MAGGIO

Dalle Ore 10 alle ore 18: Visite guidate in cantina

Degustazione di tutti i vini prodotti dalla cantina e delle più eccellenti selezioni in aree attrezzate, accompagnate da sfiziosi stuzzichini.

Ore 10: NORDIC WALKING – ovvero "la camminata nordica" - Camminata nel Parco della Val Sarmassa a cura del gruppo istruttori Nordic walking Incisa con punto di ristoro durante il percorso.

Ore 11:00 Apertura dei "banchi di assaggio" dove sarà possibile degustare tutti i vini prodotti e commercializzati dalla cantina, comprese le più eccellenti selezioni, con accompagnamento di sfiziosi e prelibati stuzzichini.

Dalle ore 12:00 a cura delle Pro Loco di Vinchio e Noche

Gran menu' degustazione – self service – no stop

Ampia scelta di : Antipasti misti - Primi piatti - Secondi piatti - Dolci Vini : Piemonte Cortese e Piemonte Barbera al bicchiere "COMPRESI"

Possibilità di visita ai vigneti ed al Parco Naturale attraverso percorsi e sentieri appositamente segnalati, con partenza dal piazzale della cantina.

Inoltre, a cura dell'Associazione di volontariato "INCOMPAGNIA" , il pomeriggio sarà allietato da animazione musicale con KARAOKE e PIANO BAR per grandi e piccini, balli di gruppo e baby dance per i più piccoli, giochi di gruppo per bambini.

Durante tutta la giornata il Punto Vendita resterà aperto con orario continuato dalle ore 10,00 alle ore 18,00 dove troverete le nuove annate di tutti i vini di nostra produzione

BIELLA

Lessona

PIETRO CASSINA

Via IV Novembre 171

tel. 333-2518903

info@pietrocassina.it

PROGRAMMA

Gradita la prenotazione al 333-2518903 per degustazioni, visita cantina e vigneti. Vi illustreremo la nostra vinificazione con metodo a gravità a tre livelli sotto terra, uso di rovere austriaco e svizzero per botti grandi. Vitigni: nebbiolo, vespolina ed Erbaluce tutti vinificati in purezza. La degustazione prevede l'abbinamento con grissini all'acqua, toma Maccagno e Paletta biellese.

Lessona DOC, Coste della Sesia Nebbiolo DOC, Coste della Sesia Vespolina DOC, Coste della Sesia Rosato di Nebbiolo DOC, Coste della Sesia Bianco Erbaluce DOC, metodo classico di Erbaluce 36 mesi, vino rosso da uve stramature, vino bianco da uve stramature, grappa di Nebbiolo.

CUNEO

Barolo

AZIENDA AGRIVINICOLA SEBASTE SRL

Via San Pietro delle Viole, 4

tel. 017356266

syllasebaste@syllasebaste.com

www.syllasebaste.com

PROGRAMMA

Sabato e domenica la nostra cantina sarà aperta per le visite, le degustazioni ed eventualmente il pranzo nei locali dell'adiacente Matteo Morra Restaurant.

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

PROGRAMMA

Nel 2017 la nostra cantina celebra 120 anni di storia e tradizione.

Un traguardo importante frutto della dedizione e della passione dei nostri predecessori.

A loro spetta tutta la nostra gratitudine ed il nostro impegno nel proseguire con il medesimo entusiasmo di generazione in generazione.

Per celebrare quest'importante traguardo abbiamo selezionato dalla nostra cantina personale di famiglia alcune bottiglie di Barolo Cannubi Riserva 2004 che potranno essere degustate esclusivamente nei giorni di Cantine Aperte.

Sarà possibile anche la degustazione tradizionale a scelta dalla gamma dei nostri vini:

Barolo Cannubi, Barolo Classico, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba,

Langhe Rosso "Seriulin", Roero Arneis, Moscato d'Asti, Royal Brut .

Orari: La cantina rimarrà aperta dalle 10.00 alle 17.30

Prenotazioni: La cantina riceve gruppi, su prenotazione (max 8-10 persone). Questa vostra gentilezza, ci permetterà di organizzarci e ricevervi nel miglior modo possibile.

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13
tel . 0173 509288
denise@agricolamarrone.com
www.agricolamarrone.com

PROGRAMMA

Ci saremo, dalle 10 di mattina alle 5 di pomeriggio, per accogliere appassionati di vino e vecchi amici.

Non abbiamo ancora deciso un menu nello specifico, ma lo metteremo davanti al cancello, in modo che tutti sappiano prima di entrare cosa potranno bere e mangiare!

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA "BAJAJ" DI MORETTI GIOVANNI

Via del Forno, 4
tel. 0173 90346 +39 347 8866445 (MIRELLA) o il +39 338 8164016 (ADRIANO)
bajaj@giobajaj.it
www.giobajaj.it

PROGRAMMA CANTINE APERTE 2017

SABATO 28 maggio dalle 16.30 alle 20,00 (riceviamo al mattino su richiesta) e DOMENICA 29 maggio dalle 10.00 alle 20.00

Programma delle giornate e consiglio per l'abbigliamento:

- VISITA AI VIGNETI (munirsi di calzature e abiti adatti all'occasione) durata del percorso 2 ore circa (comprese le varie soste) partenze sabato pomeriggio ore 16,30 e domenica ore 10,30 e 16,30.

PUNTO D'INCONTRO: partenze dall'azienda, sita in centro paese, via del forno 4 - Monteu Roero Passeggiata nelle vigne con passaggio nei terreni di famiglia. Ad accompagnarvi in questo percorso sarà il sig. Moretti Giovanni che spiegherà e risponderà alle vostre domande. Da come nasce una vigna a tutti i vari passaggi evolutivi fino a diventare vino. Vi porterà nei frutteti: fragole, ciliegie, pesche albicocche, nocciole castagne e scoprirete la realtà "nuda e cruda" del lavoro agricolo.

- VISITA ALL'AZIENDA: venite alla scoperta di un'azienda giovane, ma con radici antiche. E proprio al "passato" si ispirano le nostre metodologie di affinamento alternative quali l'affinamento sotterraneo e l'affinamento in anfora.

Fateci visita per scoprire il perché di queste curiose scelte ed i nostri metodi di vinificazione.

- VISITA AI "CROTINI" SOTTERRANEI, dove un tempo si poneva il vino per l'invecchiamento e la temperatura è costante giorno e notte, estate e inverno. Nel periodo della guerra venivano utilizzati come nascondigli. Non smettiamo mai di ricordare un importante episodio della famiglia "Bajaj" che merita di essere ricordato e si riferisce al nonno di Giovanni e Elio, il quale si salvò, grazie a questo "crotin...."

- DEGUSTAZIONE DI 2 VINI A SCELTA OFFERTI DA NOI! Vi spiegheremo tutto il lavoro e l'amore che si cela dietro una semplice bottiglia di vino. Durante le due giornate sarà possibile acquistare i nostri prodotti: vini doc e docg rossi – bianchi- rosè e dolci confetture con zucchero e senza zucchero succhi di frutta, sugo contadino, sugo vegano, antipasto piemontese, miele acacia e castagno, nocciole tostate e prodotti a base di nocciola, frutta e verdura fresca di stagione.

Per chi desidera degustare i nostri prodotti e trascorrere qualche ora in nostra compagnia, vi comunico il nostro programma, articolato in due soluzioni:

1) dalle ore 12,30 in poi allestiremo un punto ristoro con sedie tavoli al costo di € 10/cad. Diamo aperitivo salato con 1 bicchiere di vino patate, olive, tagliere, affettati e formaggi con la cognà e miele antipasto piemontese oltre al programma descritto in precedenza. Se deciderete di acquistare una bottiglia da bere sul momento, la pagherete al prezzo cantina, mentre, se volete solo 1 calice di vino, lo pagherete € 3,00.

2) al costo di € 18 puoi si possono degustare i prodotti dell'azienda! Il prezzo comprende un pasto, 2 calici di vino a scelta, frutta, dolce, acqua e caffè. I bambini sotto 8 anni € 5,00 - I bambini oltre 8 anni € 10,00.

ATTENZIONE: Per comitive e gruppi numerosi, occorre la prenotazione

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15
tel. 0173 90383
morettivini@libero.it
www.morettivini.it

PROGRAMMA

L'Azienda Agricola Vitivinicola Poderi Moretti di Moretti Francesco sarà lieta di accogliere nella propria cantina gli enoturisti che sanno apprezzare i vini di pregio e qualità il **27 e 28 maggio 2017** - La cantina rimarrà aperta dalle **10.00 alle 19.00**.

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di un'ora e mezza circa con inizio alle ore 10.00 - 12.00 - 14.00 - 16.00 - 18.00 punto di partenza Frazione Occhetti n. 40 - Monteu Roero (fabbricato rosa con la scritta Cascina Occhetti sotto la Chiesa di San Pietro di Occhetti) (<https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>)

Sarà possibile effettuare visite guidate della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata di cinque vini a scelta, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, al costo di € 15,00 a persona.

Per i bambini degustazione gratuita di succo d'uva di nostra produzione.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso, scrivendo a morettivini@libero.it, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 19.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 19,00.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti: succo d'uva, nocciole tostate e vini - Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe DOC, Vino bianco dolce MPF, Vino spumante VSQ Brut.

Vini premiati in importanti concorsi enologici internazionali.

La nostra cantina si trova in

Frazione Occhetti 15 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/fuhrfjSSqUA2>

Frazione Occhetti 40 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>

Monteu Roero dista:

* 16 km da Alba <https://goo.gl/maps/Z9VVJ>

* 30 km da Asti <https://goo.gl/maps/5RinE>

* 63 km da Cuneo <https://goo.gl/maps/YfvOd>

* 50 km da Torino (Autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba ->Monteu Roero) <https://goo.gl/maps/PqmrA>

* 150 km da Genova (Autostrada A10 Genova-Savona, autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba ->Monteu Roero) <https://goo.gl/maps/SScBV>

* 150 km da Milano (Autostrada A21 Torino-Piacenza uscita Asti est -> San Damiano d'Asti -> Canale -> Monteu Roero)

<https://goo.gl/maps/lzgDW>

Neive

CANTINA FRANCONI

SP3 - Via Tanaro 45

tel. 0173 67068

franconi@francinevini.com

www.francinevini.com

PROGRAMMA

Orario 10 - 17

Sabato: partenza delle visite a ogni ora.

Domenica: partenza delle visite ogni 30 minuti.

Visita guidata del piccolo museo, della cantina dello Spumante Classico "Valsellera" e a quella di invecchiamento dei vini rossi.

Costo: visita gratuita; assaggi a 5,00 e 10,00 Euro

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta 2

tel. 0173.619119

Ristorante e Albergo tel. 0173.619261 [mail eventi@ristorante21punto9.it](mailto:eventi@ristorante21punto9.it)

Cantina tel. 0173.619119 [mail info@tenutacarretta.it](mailto:info@tenutacarretta.it)

SABATO 27 MAGGIO/DOMENICA 28 MAGGIO

Dalle ore 10:00 alle 19:00, vi aspettiamo nel Wine Shop di Tenuta Carretta dove Silvio, il nostro addetto all'ospitalità, sarà lieto di aprirvi le porte della tenuta e di farvi vivere un'emozionante esperienza enoturistica. Due gli itinerari disponibili, percorsi pensati per far conoscere ai nostri ospiti gli ambienti delle cantine e, soprattutto, i vigneti e le colline che circondano la tenuta.

La prima attività è il tour guidato nelle cantine dove, in occasione delle celebrazioni per il 550° anniversario dell'azienda, potrete ammirare un'interessante mostra fotografica naturalistica. Si tratta delle immagini vincitrici le diverse sezioni del concorso internazionale di fotografia Oasis PhotoContest 2017, quest'anno giunto alla sua 13° edizione. L'esperienza si conclude con una degustazione di vini di Tenuta Carretta.

Percorsi di degustazioni:

- Le Classiche | Tre Bicchieri | 3 vini classici | € 6,00
- Le Classiche | Quattro Bicchieri | 3 vini classici + 1 vino selezione | € 9,00
- Le Classiche | Cinque Bicchieri | 3 vini classici + 2 vini selezione | € 12,00
- Le Riserve | Tre vini Grandi Cru (Barolo Cannubi, Barbaresco Cascina Bordino, Roero Riserva Bric Paradiso) | € 15,00
- Le Tematiche | I Bianchi del Roero (Langhe Favorita, Cayega Roero Arneis, Canorei Roero Arneis, Passito Le Gerbore) € 12,00 (min. 3 persone)

- Le Tematiche | I Nebbioli di Tenuta Carretta (Podio Langhe Nebbiolo, Nebbiolo d'Alba, Tavoletto Nebbiolo d'Alba, Garassino Barbaresco, Cascina Ferrero Barolo) € 18,00 (min. 3 persone)

Il programma del weekend prevede 3 tour guidati la mattina e 5 il pomeriggio (con partenza prevista a ogni ora, il mattino dalle 10 alle 12, il pomeriggio dalle 14 alle 18).

La seconda attività, è la "Grape's Road": un percorso di Vine Trekking ricavato nell'anfiteatro vitato di Tenuta Carretta, immerso nei trentacinque ettari di vigneti che circondano i fabbricati aziendali. Pensato per essere vissuto soprattutto in modo autonomo, con una mappa descrittiva del percorso e delle diverse tappe (ritirabile nel Wine Shop), il sentiero porta gli amanti della natura lungo i tre bricchi che, da Est a Ovest, presidiano dall'alto la tenuta. Oltre a regalare la bellezza paesaggistica del Roero, la Grape's Road attraversa 12 diverse località, dando la possibilità agli escursionisti di rivivere la storia della Carretta attraverso i suoi antichi toponimi.

A completare il mosaico enoturistico di Tenuta Carretta c'è il servizio ricettivo offerto dal Ristorante e Albergo di Charme 21.9 Flavio Costa (una Stella Michelin), che per l'occasione darà la disponibilità ai partecipanti di usufruire di un menu appositamente predisposto (o scegliere alla carta) e di un eventuale pernottamento.

Per informazioni e prenotazioni:

- Ristorante e Albergo tel. 0173.619261 mail eventi@ristorante21punto9.it

- Cantina tel. 0173.619119 mail info@tenutacarretta.it

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

tel. 0141844227 oppure 360415269

arianofranco@gmail.com

PROGRAMMA

SABATO 27 MAGGIO (ore 11-24) e DOMENICA 28 MAGGIO (ore 10-20)

Vi invitiamo a visitare la nostra cantina e i vigneti dalle ore 9,00 alle 19,00 per offrirvi i nostri vini in degustazione gratuita, accompagnati dalle prelibatezze del nostro territorio durante l'aperitivo o all'ora della merenda.

- visita guidata alla cantina e ai vigneti
- degustazione vini: Brut, Cortese, Moscato, Rosé, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato.
- cena del sabato e pranzo della domenica a buffet, con piatti tipici abbinati ai nostri vini
- intrattenimento musicale con Maurizio Gallo alle tastiere e voce.
- area espositiva e degustazione
- domenica dalle 15 alle 18: animazione per bambini

MENU

Tagliere con salame, insalata russa, formaggi tipici con cougnà €5,00

Ravioli al plin € 6,00

Torta di nocciole € 2,50

Vino a bicchiere € 2,00

Tasca con bicchiere per 3 degustazioni € 5,00

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.it

PROGRAMMA DOMENICA 28 MAGGIO 2017

- Visite al vigneto e alla cantina e degustazioni libere dalle 11.00 alle 18.00
- Ore 13.00 – su prenotazione Euro 20.00 a persona - Pranzo in azienda in collaborazione con Cascina Fontana

Salumi tipici novaresi

Riso Carnaroli al boca e toma

Selezione di tome valesiane e gorgonzola

Biscottini di Novara "Camporelli"

Con i vini di nostra produzione in abbinamento

(Prenotazioni entro il 24 Maggio 2017)

- Dalle ore 15.00: Dimostrazione della realizzazione dello scapin valesiano con Scapin Annette

Ghemme

ARLUNNO - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5

tel. 0163 840041 335-7051980

info@cantalupo.net

www.cantalupo.net

PROGRAMMA

SABATO e DOMENICA

Accoglienza in cantina con visita e degustazione a Ghemme, la Porta a Sud del Sesia Val Grande UNESCO Global Geopark.