



Cantine Aperte a San Martino

Movimento del Vino Turismo

10/11 NOVEMBRE 2018

Nasce il vino, scoppia la festa..

con il patrocinio di



#CantineAperteSanMartino

AGG. 07/11/2018

PROVINCIA DI VERONA

FRATELLI VOGADORI Negrar VR www.vogadorivini.it (10-11 novembre 2018)
LAVARINI Soc. Agr. Arbizzano VR www.lavarinivini.it (10-11 novembre 2018)
MONTECI Società Agricola Arcè di Pescantina VR www.monteci.it (11 novembre 2018)

PROVINCIA DI PADOVA

CÀ DEL COLLE Vò PD www.cadelcolle.com (11 novembre 2018)
CÁ LUSTRA Az. Agr. – Faedo di Cinto Euganeo –PD (dall'1 al 4 novembre 2018)
IL PIANZIO Fam. Selmin soc.agr. Galzignano Terme PD www.ilpianzio.it (11 novembre 2018)
QUOTA 101 Torreglia – PD (11 novembre 2018)
SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO Due Carrare PD www.salvan.it (17 novembre 2018)
VERONESE Soc. Agr. Cinto Euganeo PD azienda.veronese@libero.it (11 novembre 2018)
VILLA CAPODAGLIO - CAPODAGLIO Az. Ag. Due Carrare PD villacapodaglio.com (10 novembre 2018)

PROVINCIA DI VENEZIA

ORNELLA BELLIA Az. Vitiv. Pramaggiore VE www.ornellabellia.it (11 novembre 2018)
LA FRASSINA Marango di Caorle VE www.frassina.it (11 novembre 2018)
TESSÈRE Noventa di Piave VE Piave www.tesseronline.it (10 novembre 2018)

PROVINCIA DI TREVISO

BONOTTO DELLE TEZZE Tezze di Piave – Vazzola TV www.bonottodelletezze.it (10- 11 novembre 2018)
BORTOLOMIOL dal 1760 Valdobbiadene Valdobbiadene TV www.bortolomiol.com (10 novembre 2018)
VILLA SANDI Crocetta del Montello TV www.villasandi.it (10- 11 novembre 2018)

Con l'hashtag #CantineAperteSanMartino sarà possibile seguire il filo conduttore di queste giornate: altri aggiornamenti in tempo reale sui social dell'associazione regionale.



VERONA

FRATELLI VOGADORI (10 -11 novembre 2018)

La cantina sarà aperta per condividere con i tantissimi appassionati la gioia del vino nuovo, delle ultime annate e di annate particolari per qualità come per l'Amarone Forlago, un vino da meditazione prodotto solo nelle annate migliori! Le **visite guidate** saranno sabato 10 Novembre alle ore 15 e domenica 11 Novembre alle ore 10.30 è richiesta la **prenotazione via mail** (info@vogadorivini.it). Si inizierà con una passeggiata nei vigneti perché per avere un ottimo vino serve un'ottima uva. È davvero importante coltivare la vite rispettandola e rispettando l'ambiente, per questo motivo non utilizziamo diserbanti né pesticidi e nessun concime chimico: ed in vigneto lo si può vedere! Poi entreremo nella zona di fermentazione dove verranno svelati i segreti delle fermentazioni con i lieviti naturali, dei rimontaggi e delle differenze tra Recioto, Amarone e Ripasso. In barricaia parleremo degli affinamenti e nella piccola bottaia Forlago vi mostreremo le botti usate per il nostro miglior Amarone, appunto l'Amarone Forlago! Infine nella sala **degustazione** potremmo apprezzare i nostri vini: Amarone, Amarone Forlago, Recioto, Ripasso, Valpolicella. Ovviamente è anche possibile acquistare i vini che degusterete! Ricordo che abbiamo anche l'olio di **Oliva extravergine** prodotto con gli olivi che potrete vedere nel vigneto, è una piccola produzione: è l'olio per la famiglia e l'extra viene venduto in cantina! Da quest'anno è disponibile anche l'Aceto di Vino! Il costo è di 5 euro a persona. Durante la giornata abbiamo fatto una convenzione con una trattoria locale che proporrà un menù speciale per San Martino

FRATELLI VOGADORI

Via Vigolo, 16
37024 Negrar VR
TEL. 328 9417228
info@vogadorivini.it
www.vogadorivini.it

LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi s.s. (10-11 novembre 2018)

Si propone visita guidata della cantina, con possibilità di vedere le uve in appassimento e degustazione gratuita dei vini. Orari di apertura: 10.00 – 17.30. Per poter meglio organizzare l'evento è gradita gentile prenotazione telefonando al numero 0457513074 oppure inviando un'e-mail all'indirizzo info@lavarinivini.it

LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi s.s.

Via Casa Zamboni, 4
37024 Arbizzano VR
TEL. 045-7513074 338-7066848
info@lavarinivini.it
www.lavarinivini.it

MONTECI Società Agricola S.s. (11 novembre 2018)

Domenica 11 novembre dalle 10 alle 18 vi invitiamo in cantina Monteci per la tradizionale Festa di San Martino. Per l'occasione verrà allestito uno spazio espositivo dedicato allo scultore veronese Mario Salazzari e uno stand gastronomico con prodotti a base di Riso Melotti da abbinare i nostri vini in degustazione. Nel pomeriggio non mancherà la consueta castagnata accompagnata da una merenda solidale a cura dell'associazione ABCS Associazione Bertoni Cooperazione e Sviluppo. Intrattenimento musicale a cura del gruppo Batsheba e animazione per i nostri piccoli ospiti.



Ingresso libero. Orari visite guidate: 11.00, 14:00 e 16:00 (su prenotazione). Ingresso e visite gratuite alla cantina. Costi: € 5,00 comprensivi di bicchiere, portabicchiere e 3 assaggi. Consumazioni gastronomiche a pagamento. L'incasso della giornata sarà devoluto in beneficenza a favore dell'associazione ABCS per la costruzione di un centro per lebbra e tubercolosi in Tanzania.

MONTECI Società Agricola S.s.

Via San Michele, 34

37026 Arcè di Pescantina VR

TEL.045-7151188

info@monteci.it

www.monteci.it

PADOVA

CÁ LUSTRA Az. Agr. (dall'1 al 4 novembre)

Da Giovedì 1 a Domenica 4 Novembre vi aspettiamo in cantina per assaggiare tutti i nostri vini in libertà. Ma per l'occasione stapperemo anche un po' di bottiglie molto particolari, ovvero i frutti di alcune delle sperimentazioni che ogni anno facciamo in cantina durante la vendemmia. Si tratta a volte di aprire nuove vie e diversi stili di interpretazione delle varietà tradizionali, a volte di riprendere dal passto varietà ormai scomparse, altre ancora di rivoluzionare uno schema produttivo. Durante le giornate saranno disponibili anche dei taglieri di formaggi e affettati locali (servizio a pagamento).

Inoltre con l'arrivo dei primi freddi e la voglia di dolci a base di cioccolato...abbiamo pensato ad una interessante promozione per gli amanti del Marzemino Passito, anche abbinato al nostro Choco&Wine.

Per il programma completo e per prenotazioni: www.calustra.it - info@calustra.it - T. 0429 94128

CÁ LUSTRA Az. Agr.

Via S. Pietro, 50

35030 Faedo di Cinto Euganeo PD

Tel. 0429-94128 - 337-521596

info@calustra.it

www.calustra.it

CA' DEL COLLE (11 novembre 2018)

Presentazione della nostra Azienda con Brindisi di benvenuto; consegna della tracolla porta bicchiere, possibilità di degustare il nostro vino Novello 2018 e anche l'olio 2018. Dalle 15 musica dal vino e visita della nostra barriacaia. Dalle 15:00 alle 18:00 degustazione con gran finale con caldarroste per tutti.

CÀ DEL COLLE

Via G. Marconi, 1469

35030 Vò PD

Tel. 049-9940384

info@cadelcolle.com

www.cadelcolle.com

IL PIANZIO Fam. Selmin soc.agr. (11 novembre 2018)

Filò in cantina. Dopo la vendemmia, generosa e di ottima qualità ci fermiamo un momento per “fare filò” non nella stalla come facevano i nostri nonni ma in cantina. Un’occasione unica per incontrare i vignaioli e godere delle ultime giornate di sole all’aria aperta. Domenica 11 novembre in occasione della giornata di San Martino vi aspettiamo per il “Filò in cantina”. Momento conviviale per tutti gli appassionati wine lovers e, per i più curiosi, visita alla cantina e ai vigneti. Ore 15.00 passeggiata in collina per assistere alla raccolta delle olive. Potrete poi degustare, in anteprima il nostro olio Extra Vergine d’Oliva appena molito, con lo “schisotto” pane tipico del territorio saggiamente prodotto da Lissandrin Antonio artigiano del territorio che porta avanti questa tradizione dal 1953. Non mancheranno gli assaggi dei vini delle vecchie e nuove annate a confronto. Per i più golosi per tutto il giorno, Passata di fagioli, Risotto di zucca e un piatto a sorpresa! Di certo non mancherà la “Fugassa” con uva e mele del nostro super pasticciere Lino Bacelle. Per informazioni telefonare : 049.9130422 Cell. 3937699836 prenotazione obbligatoria per camperisti. Ingresso comprensivo di tasca bicchiere, visita alla cantina, ai vigneti, raccolta delle olive e 4 degustazioni di vino € 7.00. Piatto della casa a scelta € 7.00

IL PIANZIO Fam. Selmin

Via Pianzio, 66

35030 Galzignano Terme PD

TEL. 049-9130422 393-7699836

info@ilpianzio.it

www.ilpianzio.it

SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO (17 novembre 2018)

FRIULARO, TURCHETTA E GLI ALTRI AUTOCTONI. Degustazione di vini da vecchie varietà di uve padovane e venete prodotte nella nostra azienda. Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti disponibili e-mail info@salvan.it Orario: dalle 16 alle 17,45 circa Vi invitiamo ad una degustazione di vini da vecchie varietà presenti da secoli nelle nostre zone, come il Friularo, la Turchetta e altri ancora. Potrete degustare in anteprima i vini dell’annata 2018 e anche qualche vecchia annata. La degustazione sarà guidata dal produttore Giorgio Salvan che sarà a disposizione per le vostre curiosità e racconterà un po’ di storia sui vini di ieri e di oggi. 12€ a persona

SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO

Via Mincana, 143

35020 Due Carrare PD

TEL. 049-525841

info@salvan.it

www.salvan.it

QUOTA 101 (11 novembre 2018)

ASSAGGI IN QUOTA A SAN MARTINO. Domenica 11 novembre la nostra cantina a Torreglia sarà aperta per farvi assaggiare i nostri vini, a quali abbineremo qualche gustosa tipicità gastronomica stagionale. Cominceremo alle 14:30 e proseguiremo fino alle 19:00, circa. Il costo di ingresso è di 5 euro e comprende 3 degustazioni di vino e un piattino con assaggi di cibo. Non mancheranno le tradizionali e invitanti castagne calde arrostiti e sarà presentata, in anteprima, la Garganega 2017! Una buona occasione anche per una

visita guidata alla cantina e per un incontro rilassato e conviviale con una splendida vista sui vigneti colorati d'autunno. Costi a persona euro 5

Per gli amanti della natura e delle passeggiate ci sono tanti sentieri attorno alla cantina, che vi segnaliamo qui:-Il Sentiero di Monte Ortone <https://goo.gl/bNvMH9> ;Antichi sentieri sopra Luvigliano <https://goo.gl/mC2W6m>: -Percorso storico naturalistico del Roccolo Bonato <https://goo.gl/h2gQgM>;
la cantina sarà aperta anche sabato 10 novembre dalle 9 alle 18 per visite e degustazioni guidate. su prenotazione. Per maggiori informazioni scrivere a marketing@quota101.com o telefonare al 347/7685162.

QUOTA 101

Via Mal Terreno, 12

35038 Torreglia PD

TEL. 0425-410922

info@quota101.com – marketing@quota101.com

www.quota101.com

VERONESE Soc. agricola semplice (11 novembre 2018)

Ore 14:00 arrivo in azienda, brindisi di Benvenuto e presentazione della nostra azienda con consegna della tracolla porta bicchiere che all'interno avrà il bicchiere e 5 coupon composto da (3 degustazione vino, 1 piatto dei prodotti tipici del territorio con olio Novello, 1 dolce "Zaetti e 1 biglietto SORPRESA "). dalle 15 alle 18 inizieranno le degustazioni con prodotti locali e Gran Finale con Caldarroste per tutti Sarà anche possibile acquistare i vini e l'olio novello degustati durante la manifestazione. Facebook: Azienda Agricola Veronese Instagram: [aziendagricolaveronese](https://www.instagram.com/aziendagricolaveronese) La prenotazione è consigliata al numero 347 3837111 Giorgia Google My Business: Società Agricola Semplice Veronese. 12€ a persona

VERONESE Soc. agricola semplice

Via Fattorelle, 16

38030 Cinto Euganeo PD

TEL. 347/3837111 0429/644049

aziendaveronese@libero.it

VILLA CAPODAGLIO - CAPODAGLIO Az.Ag.

Dalle ore 15.00 alle ore 23.00, Cantina Villa Capodaglio ospita una giornata dedicata alle tradizioni e tipicità di San Martino con i vini di Cantina Villa Capodaglio

"I GNOCCHI" AL RAGÙ D'OCA E CREMA DI ZUCCA

"OCA BURGER"

"GIRO DELL'OCA" (PORCHETTA D'OCA, TAGLIATA DI PETTO D'OCA, COLLO RIPIENO, SALSICCIA D'OCA)

"OCA DA PASSEGGIO" (FRITTI ED ALTRE SFIZIOSITÀ)

"FOCACCIA GOURMET" (FARINE MOLINO ROSSETTO)

A cura dell'AZ. AGR. MICHELE LITTAME'

ore 15.00 VISITA GUIDATA all'Abbazia di Santo Stefano

DEGUSTAZIONI GUIDATE ore 16.00 e ore 17.00 (eventi a posti limitati). "SAN MARTINO TRA LEGGENDA, TRADIZIONI E...SAPORI", a cura di Valerio Mazzucato e Nicolò Calore.

° Vitae Brut Millesimato 2017 accompagnato dal pâté di fegato d'oca (Az. Ag. Michele Littamè)



° Profundus 2017 accompagnato dal petto d'oca affumicato con ricotta (Az. Ag. Michele Littamè e Caseificio Morandi)

° Carrarino 2015 IGT accompagnato dall'oca in onto, Presidio Slow Food e i bisi di Baone (Az. Ag. Michele Littamè)

I dolci di San Martino

Prenotazione degustazioni entro l'8.11 p.v. (€ 20,00)

I frutti d'autunno (AZ. GIAMBATTISTA BALLOTTA) Con l'intrattenimento eccezionale di DARIO CARTURAN in "CHI NO MAGNA L'OCA A SAN MARTIN NOL FA EL BECO DE UN QUATRIN" e i "BARCHESSA BAND"

Prenotazione Degustazioni 3478919309 info@villacapodaglio.com

l'evento si terra' anche in caso di maltempo.

VILLA CAPODAGLIO - CAPODAGLIO Az. Ag.

Via Montemanco,2

35020 Due Carrare PD

TEL.348 7634454

www.villacapodaglio.com

VENEZIA

ORNELLA BELLIA Az. Vitiv. (11 novembre 2018)

Dalle 10:00 alle 18:00 (Ingresso Gratuito) Benvenuto Novello 2018. Percorso gastronomico fatto di profumi, sapori e tradizione. Un gruppo di amici produttori, con i quali abbiamo un legame speciale, presenterà alcune eccellenze che il nostro territorio veneto offre, ma non finisce qui, ci spingeremo fino alla Puglia per farvi conoscere un ottimo Olio Extra Vergine d'Oliva. A ogni tappa i Sommelier FISAR vi guideranno suggerendovi quale dei nostri vini abbinare al cibo. Potrete degustare l'intera gamma dei vini firmati Ornella Bellia Venezia Wines: dalla selezione a denominazione di origine controllata "Terre Piane", passando poi per i nostri best seller di famiglia "Bocia Rosso" e "G1928" e arrivando ai vitigni internazionali della linea "Classici". Non mancheranno inoltre le bollicine di "Emozioni Frizzanti" e i vini portabandiera del nostro territorio selezionati nella linea "tipici" con il protagonista della giornata: Il Vino Novello. Il novello a che piatti si puo' abbinare? I giovani chef dell' "Istituto Turistico Alberghiero LEPIDO ROCCO" di Pramaggiore vi sapranno consigliare il giusto abbinamento con tutte le pietanze e i prodotti delle aziende locali che esporranno con noi per tutta la giornata. e poi nella calda ed accogliente atmosfera della nostra cantina ... l'arte con l'esposizione dell'artista nicola grotto, pittore contemporaneo.

Le aziende che parteciperanno al percorso enogastronomico. Belinda e il suo dolce miele – Azienda Agricola Apibel di Annone Veneto Matteo con il suo Olio Extra Vergine di Oliva DOP – Azienda Agricola Carpin Rosso di Foggia Ivano Callegaro e i suoi salumi – Macelleria Callegaro di Pramaggiore Martina e la sua produzione di mele - Agricola La Frutticola di Lorenzaga Giuliana e le sue castagne – Azienda Agricola Giuliana Pradal di Cinto Caomaggiore Mirco e Michael con i loro piatti di gnocchi, fagioli e orzotto – Ristorante Parco Vittoria di Sesto al Reghena. L'unione Circoli Enogastronomici del Triveneto con "Baccalà e Saòr" Rosanna e le sue preparazioni gastronomiche di frutta e verdura – La Fenice di Casarsa della Delizia Massimo e i suoi formaggi – Latteria di Taiedo Lorenzo e il suo caffè – Torrefazione artigianale Rio Caffè di Teglio Veneto Tutti i piatti proposti verranno cucinati nella cucina "sekor rental equipment kitchen" di remanzacco.

ORNELLA BELLIA Az. Vitiv.
Via Roma, 117
30020 Pramaggiore VE
TEL. 0421-200679
info@ornellabellia.it
www.terrepiane.it

LA FRASSINA (11 novembre 2018)

Come ogni anno il giorno di San Martino diventa un'occasione di festa e noi amiamo condividere questa giornata che segna, da sempre, la fine dell'annata agraria e l'inizio di quella successiva. E' il giorno in cui "si faceva pajon" (sacco fatto di paglia e cartocci di mais, che un tempo usavano le famiglie più umili come materasso), cioè si cambiava lavoro e luogo di lavoro se non veniva rinnovato il contratto agricolo annuale. Apriamo le porte della cantina e della campagna per condividere il nostro mondo di lavoro e di soddisfazioni, raccontarvi come sia andata l'annata 2018, magari assaggiare anche qualcosa dalle botti ed imparare ad immaginare il che vino verrà ...Durante tutta la giornata ci saranno visite guidate e degustazione dei nostri vini. Partendo dai nostri vitigni autoctoni: Lison e Refosco dal Peduncolo rosso per arrivare ai grandi classici Merlot e Cabernet Sauvignon.

ore 11.00 Imperdibile l' "Hemigway wine tour" a piedi, passeggiata di Nordik walking lungo gli argini di La Frassina. Partendo dalla cantina potrete percorrere l'argine sul fiume Nicesolo, giungere alle valli da pesca della laguna di Caorle e ritornare poi attraverso i vigneti. Occasione per ammirare la ricca fauna avicola che abita ormai stabilmente la laguna. All'interno della cantina troverete la Mostra fotografica naturalistica di Luca Benatelli e potrete riconoscere numerose delle specie che avete incontrato nella vostra passeggiata.

Ore 14.00 Non mancherà un po' di colore per divertire i più piccoli.

Ore 15.00 Visto l'apprezzamento della proposta fatta lo scorso anno, abbiamo invitato Federico Riccardi, biologo marino, a presentare il suo libro "Spigola o Agnello". Ambientato nella laguna, quella di Venezia, dipinge con grande realismo narrativo le figure che la popolano e con esse da origine ad un racconto giallo. Atmosfere nerissime e un finale mozzafiato per un esordio che diverte e conquista con il suo stile leggero e tagliente.

Ore 16.00 "Castagne in lavatrice" come da tradizione la giornata termina con qualche castagna in compagnia.

LA FRASSINA (11 novembre 2018)

Strada Vallesina, 3
30021 Marango di Caorle VE
TEL. 0421-88094
cantina@frassina.it
www.frassina.it

TESSÈRE (10 novembre 2018)

Programma in corso di definizione per maggiori info rivolgersi all'azienda

TESSÈRE

Via Bassette, 51 30020
Noventa di Piave VE
0421-320438
info@tessereonline.it
www.tessereonline.it



TREVISO

BONOTTO DELLE TEZZE (10- 11 novembre 2018)

Visite guidate e degustazioni. In anteprima presentazione dell'annata 2015 del Malanotte del Piave Docg e del Potesta' Raboso Doc Piave, Slow wine 2019

Sabato 10 Novembre ore 18:00. L'Isola tra i Fiumi - Sopravvivere all'invasione 1917-18

Gustavo Corni , Ernesto Brunetta e Giuliano Casagrande dialogano sulle paure, gli umori e le attese delle popolazioni e degli eserciti che cento anni fa hanno vissuto tra Isonzo e Piave dopo la rotta di Caporetto.

Domenica 11 Novembre ore 16:00. I misteri dei sassi del Piave: un Viaggio geologico-culturale

Insolite ricerche ed arditi accostamenti tra le Dolomiti e la sua Piave. Massimo Fontanive – Geosommelier / Associazione Amici dei Minerari - Agordo

Esposizione Fotografica Permanente

“aveva il tuo stesso identico umore ma la divisa di un altro colore”

Fotografie di ARCANGELO PIAI con la collaborazione di Archeo Susegana

Orari apertura 10.00-12.30/14.30-19.00

BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca d'Aosta, 16 31020 Tezze di Piave - Vazzola TV

TEL. 0438-488323

info@bonottodelletezze.it

www.bonottodelletezze.it

BORTOLOMIOL dal 1760 Valdobbiadene "Parco della Filandetta" (10 novembre 2018)

Per l'occasione abbiamo organizzato la visita guidata in cantina a due orari prestabiliti: 11.00 e 15.30, a seguire la degustazione guidata di tre espressioni del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene (tra i vini selezionati anche la Grande Cuvée del Fondatore che per il terzo anno consecutivo si è aggiudicata i Tre Bicchieri del Gambero Rosso) accompagnanti da alcuni cicchetti. La visita alla cantina è gratuita, mentre la degustazione abbinata ai cicchetti ha un costo di 10 € a persona. La prenotazione è vivamente consigliata. visitedegustazioni@bortolomiol.com +39 345 249 8969 | +39 0423 804258

BORTOLOMIOL dal 1760 Valdobbiadene "Parco della Filandetta"

Viale Mazzini, 2

31049 Valdobbiadene TV

TEL. 0423-974911

info@bortolomiol.com; visitedegustazioni@bortolomiol.com

www.bortolomiol.com

VILLA SANDI (10-11 novembre 2018)

Sabato 10 Novembre - Visita e Degustazione a lume di candela

In occasione dell'iniziativa Cantine Aperte, Villa Sandi apre le porte della propria Cantina per un'esclusiva visita guidata "a lume di candela" con degustazione. Avvolti da un'atmosfera magica, verranno attraversati gli ambienti della cantina, dalle barricaie alle suggestive gallerie sotterranee che collegano l'azienda vinicola



alla meravigliosa Villa in stile palladiano; un'esperienza emozionante, che condurrà i visitatori in un viaggio alla scoperta della storia di questi luoghi. Villa Sandi risale al 1622 e testimonia le memorie di un passato veneziano, glorioso ed aristocratico. Al suo interno hanno soggiornato personaggi illustri come Napoleone Bonaparte, Antonio Canova, il pittore Schiavoni, gli scrittori Caccianiga e Corso. Ancora oggi l'edificio rende omaggio alla sua storia, rappresentando un felice connubio fra storia e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio veneto nei secoli passati.

La visita a Villa Sandi è un percorso che unisce al piacere del vino, l'amore per l'arte.

Evento solo su prenotazione, posti limitati.

Durata visita: 2 ore

Costo: 15,00€ a persona per adulti (pagamento in loco), per i bambini con più di 10 anni e ragazzi fino a 18 anni l'ingresso è gratuito. Non è possibile visitare le gallerie con passeggini.

Nel biglietto di ingresso sono comprese due degustazioni, la visita alla villa e alle gallerie sotterranee.

Link per prenotarsi alla visita: http://bit.ly/VillaSandi_10-11-2018 inserendo i campi obbligatori (operazione da effettuare per ogni partecipante).

Link all'evento su Facebook: <http://bit.ly/CantineAperteVillaSandi18>

Link all'evento sul nostro sito: <https://villasandi.it/cantineaperte10novembre18/>

Domenica 11 Novembre - Visita e Degustazione gratuita della durata di un'ora

4 turni di visite: ore 10:00 ;ore 11:30; ore 14:30;ore 16:00

Visita solo su prenotazione, inviando una mail a visite@villasandi.it oppure telefonando al num. 0423-8607

VILLA SANDI

Via Erizzo, 113/A

31035 Crocetta del Montello TV

TEL. 0423-665033

info@villasandi.it

www.villasandi.it