



PARTECIPANTI E PROGRAMMI

al 28/11/2018

1

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONI SENSORIALI

Su prenotazione al numero 0142 926147 o eventi@mazzetti.it - Servizio prenotabile tutti i giorni fino al 24 Dicembre 2018

Il tour guidato comprende la visita alla Distilleria che entra in funzione verso la fine di settembre, il tour nella scenografica Barricaia di Invecchiamento per poi passare nella Galleria della Grappa e quindi raggiungere il Grappa Store sotterraneo dove poter degustare i vari prodotti di Casa Mazzetti. E' possibile visitare anche: la Cappella Votiva "La Rotonda" risalente al 1808, la mostra "170 Anni di Grappa" e l'esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito".

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30. Durata della visita e degustazione: circa 90 minuti.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

SABATI/DOMENICHE IN GRAPPERIA

Ogni Sabato e Domenica (fino al 23 Dicembre 2018) è possibile prenotare pranzi/cene a tema con possibilità (facoltativa) di abbinamenti e degustazioni presso i locali di ristorazione di Materia Prima. Per scoprire le nuove frontiere degli abbinamenti fra food e distillati di Casa

Mazzetti. Su prenotazione al numero 0142 926215 o eventi@mazzetti.it Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile visitare liberamente il Grappa Store per degustare i tanti prodotti di Casa Mazzetti (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria con golosità.

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

Fattibile fino al 24 Dicembre e nel periodo delle festività secondo gli orari di apertura comunicati su: www.mazzetti.it)

STRENNE NATALIZIE NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile effettuare acquisti e comporre strenne e cesti natalizi personalizzati con vasta gamma di distillati affiancati da panettoni, dolci, frutta al liquore, creme di bellezza con essenza di grappa, condimenti, aceti e golosità, con possibilità di assaggio, scelta e composizione del cesto con personale apposito.

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

Fattibile fino al 24 Dicembre e nel periodo delle festività secondo gli orari di apertura comunicati su: www.mazzetti.it)

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

Atmosfera natalizia presso le Cantine Pierino Vellano, dove tutte le domeniche gli enoturisti potranno immergersi in una dimensione senza pari, seguendo visite guidate e degustazioni a lume di candela. Tra le proposte, il "nobile sconosciuto" qual è il Grignolino del Monferrato casalese accompagnato dalla Barbera del Monferrato Superiore affinata in barrique. In cantina verrà allestito un angolo per idee e regali natalizi.

Per chi lo desidera, pranzo monferrino presso il Wine Resort, previa prenotazione.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

Visite guidate e degustazioni dei vini.

Saremo aperti tutti i giorni di dicembre tranne dal 24 al 26 dalle ore 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00 .

Gabiano

CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004 - info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROPOSTE PER LE FESTE: 15/16 dicembre, 22/23 dicembre, 5/6 gennaio

- Visita guidata alle cantine storiche del Castello con degustazione di tre calici selezionati dai nostri vini al costo di € 12,00 a persona

- Pranzo nel nostro ristorante "3 Orologi" al costo di € 25,00 a persona con menù 3 portate e di € 35,00 a persona con menù degustazione 5 portate, vini à la carte

- Pacchetto visita con degustazione + pranzo al costo di € 35,00 a persona con menù 3 portate e di € 45,00 a persona con menù degustazione 5 portate, vini à la carte

- Riduzione del 10% su un acquisto abbinato di un vino e di un prodotto dolciario, con le riserve e le bottiglie d'annata escluse dalla promozione

Per completezza di informazioni, le nostre visite guidate con degustazione sono organizzate il sabato alle ore 15:30 e la domenica alle ore 10:30 per una durata prevista di circa un'ora e mezza, è compresa anche una visita in autonomia nel parco e nel labirinto all'interno della nostra proprietà.

Info e prenotazioni:accoglienza@castellodigabiano.com +39 0142945004

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21

tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336

viniboccaccio@gmail.com
www.cascinaboccaccio.com

Le nostre Cantine saranno aperte sempre e visitabili previo appuntamento telefonico tutti i giorni fino all'Epifania con prenotazioni sull'acquisto di magnum e degustazioni in cantina con prodotti del territorio di stagione in abbinamento ai nostri vini. Possibilità di show cooking su prenotazione con la nota e famosa sindacalista ..LUCIA GIORGI di masterchef 5 direttamente nelle nostre Cantine

ASTI

Canelli

CANTINE BOSCA

Via G B Giuliani 23
cantine@bosca.it
www.bosca.it

“Entrare nelle antiche cantine sotterranee Bosca, nel centro storico di Canelli (AT), significa fare un viaggio nella magia delle bollicine, nell'avanguardia della luce e nel fascino dell'arte.

In queste cantine, ribattezzate Cattedrali Sotterranee per la loro maestosità e ampiezza, dal 1831 si produce lo spumante Bosca più pregiato, da sempre sinonimo di brindisi, festa e allegria.

È qui, sottoterra, che nascono le bollicine Bosca, riposando per anni nel buio e nel silenzio, interrotti solo delle visite e dagli eventi che portano nelle Cattedrali Sotterranee festosità e piacevolezza.

Scendendo nelle cantine l'austerità degli ambienti e i quindici gradi di temperatura si riscaldano facilmente, sciogliendosi un abbraccio profumato, che non smette mai di sedurre.

Nel 2014 l'UNESCO ha dichiarato le Cattedrali Sotterranee Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 50° sito italiano, “I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe, Roero e Monferrato”.

Nel 2015, in occasione dell'Anno Internazionale della Luce, Bosca ha letteralmente rivoluzionato le cantine storiche con un'installazione permanente di luce e musica.

I visitatori vengono guidati da intriganti racconti di luce e suoni che li portano, ambiente dopo ambiente, ad inaspettate scoperte.”

La visita è sempre gratuita e su prenotazione. Il calendario viene costantemente aggiornato sulla piattaforma eventbrite.it

Tutte le informazioni a cantine@bosca.it /+393357996811

3

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30
tel. 0141 979246
pergola@tenutalapergola.it
www.tenutalapergola.it

Per tutti i weekend di dicembre che ci accompagneranno al Natale, Tenuta la Pergola, insieme al Movimento del turismo e del Vino, aprirà le sue porte agli enoturisti.

- Date evento: sabato 8 e domenica 9 dicembre - sabato 15 e domenica 16 dicembre - sabato 22 e domenica 23 dicembre
- Orari: dalle ore 9.30 alle 17.30

PROGRAMMA

Visite guidate con l'enologo e degustazioni di vini in abbinamento ai piatti della nostra cucina.

Possibilità di creare il regalo ideale direttamente dal produttore....Non ti resta che scegliere il contenuto:

Vini DOC e DOCG di Monferrato, Roero e Terre Alfieri, passiti, grappe, distillati, succhi d'uva, farine

Le conserve di nonna Franca: tanti vasetti delle ricette Piemontesi più tradizionali e qualche chicca più particolare da scoprire

Panettoni e biscotti di pasticceria

Gadget: zainetti, cavatappi e grembiuli

In esposizione regalistica dell'associazione Lilt di Asti

Oppure passa semplicemente per un brindisi di Buon Natale buone feste!

n.b. : Per il Servizio di Agriturismo (cucina e pernottamento) è gradita la prenotazione anticipata.

Siamo solo a 20 minuti dal famoso Mercatino di Natale di Govone <https://www.mercatini-natale.com/govone-cuneo-mercatino-di-natale/>

Montaldo Bormida

CA' DEL BRIC

Via Marconi 28
tel. 0143-85255
info@cadelbric.it
www.cadelbric.it

PROGRAMMA

WINTER WINE TOUR - DOMENICA 9 DICEMBRE

inizio ore 10:30 fine ore 12

Il percorso-degustazione enogastronomico:

- passeggiata nei nostri vigneti BIO

- visita in cantina

- degustazione guidata dei nostri vini premiati con qualche prodotto tipico del Territorio.

E per i più curiosi: la grotta del vino!

SIAMO APERTI TUTTO IL MESE di dicembre per preparare le confezioni Natalizie.

Vieni ad assaggiare i nostri vini per decidere se regalare Dolcetto o Barbera!

Per venirci a trovare basta una telefonata o una mail in cui indichiate gli orari che preferite ed un numero di telefono.

Per appuntamenti in giorni feriali contattateci per valutare le disponibilità.

Di seguito il numero di Giuseppe 340 2539306 con il quale potrete accordarvi.

Vi aspettiamo in cantina!

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12
tel. 0173/56107
info@borgognoseriobattista.it
www.borgognoseriobattista.it

Proponiamo l'evento DISEGNARE IL VINO - 8 DICEMBRE 2018, dedicato ai bambini ed alle loro famiglie.

Abbiamo pensato che la cantina sia il luogo ideale per vivere un'esperienza ed allo stesso tempo scegliere i regali di natale per amici, parenti, colleghi...ma il natale è anche e soprattutto per i bambini!

Da qui nasce la nostra IDEA.

A tutti i bambini che hanno voglia di esprimersi e rappresentare secondo il loro punto di vista cos'è il mondo del vino: che sia una bottiglia, la cantina, il vigneto, il produttore o tutte le cose assieme.

DAL 5 NOVEMBRE AL 8 DICEMBRE 2018, VI ASPETTIAMO IN CANTINA: gli adulti per assaggiare i nostri vini ed i bambini per portare i loro disegni.

Nel caso non fosse possibile farci visita direttamente in cantina, i genitori potranno inviarci una foto del disegno:

• via MAIL A info@borgognoseriobattista.it • su FACEBOOK * @fratelliborgognobarolo • su INSTAGRAM * @fratelliborgogno_barolo

* Utilizzando l'hashtag #fratelliborgogno ed indicando nome-città per identificare il disegno.

I disegni consegnati in cantina e/o correttamente inviati a noi, verranno esposti dal 1 al 8 dicembre 2018.

GIORNATA CONCLUSIVA 8 DICEMBRE 2018 h 15.00

IN CANTINA PER PICCOLI E NON... (su prenotazione per accogliervi al meglio)

I bambini accompagnati dai genitori potranno visitare la cantina ed al termine del tour accendere l'albero di Natale della Fratelli Borgogno.

Il nostro team della cantina sceglierà il disegno più rappresentativo e consegnerà un piccolo regalo di Natale al proprietario del disegno scelto.

Siamo aperti tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

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

A dicembre siamo aperti tutti i giorni dalle 10 di mattina alle 5 di pomeriggio, nel caso di gruppi numerosi per le cene degli auguri apriamo volentieri su prenotazione. Chiudiamo 24,25 e 26 dicembre e 31 dicembre/1 gennaio.

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 a NATALE 2018

8 DICEMBRE (1° turno: ore 10.00 – 2° turno: ore 15.00)

VINO & CIOCCOLATO

Tra i più difficili da realizzare (ed impensabile per molti), l'abbinamento vino- cioccolato può risultare ostico anche per grandi esperti. La sfida è dura, ma non impossibile, purché si disponga di prodotti dalle grandi qualità, sia per quanto riguarda il vino, che il cioccolato.

Vino e cioccolato. perché l'abbinamento è così difficile?

L'abbinamento cibo-vino da sempre rappresenta un'operazione molto complessa, in cui si richiedono una certa abilità e creatività nel cercare il connubio più armonico. Ricordiamo: armonico non perfetto! La perfezione non può esistere, ma si può arrivare ad un livello molto vicino capace di soddisfare i palati più esigenti.

Il matrimonio tra vino e cioccolato va oltre il classico abbinamento cibo vino, si arriva sicuramente a una percezione "edonistica".

A guidare la degustazione dei vini della propria azienda, il produttore vinicolo e Sommelier ADRIANO MORETTI e, per il "comparto" cioccolato, la giovane maître chocolatier FRANCESCA CAON.

Proporremo 6 VINI x 6 tipologie di CIOCCOLATO ARTIGIANALE!

Durante la degustazione verranno illustrate:

- le accortezze nella scelta di un cioccolato e un vino di qualità
- la tecnica di assaggio di cioccolato e vino.
- la storia del cioccolato e le diverse tipologie
- il racconto dell'esperienza diretta di FRANCESCA in Perù, nelle piantagioni di cacao.

Il costo della degustazione è di 25,00 euro.

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE (posti limitati)

Az. Agr. "BAJAJ" - Via Umberto I n°2 - MONTEU ROERO (CN)

Per info e prenotazioni: info@bajaj.it - +39 338 8164016 (ADRIANO)

IMPORTANTE: Nel caso in cui non si raggiunga il numero minimo di partecipanti, l'evento sarà annullato.

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1
commerciale@terredelcreario.it
cell. 3453352098
www.terredelcreario.it

PROGRAMMA DOMENICA 2 DICEMBRE

Ritrovo ore 11,30

- Aperitivo con cocktail esclusivo con i vini di nostra produzione
 - Ore 13 Pranzo (Massimo 70 persone) Adulti €.20.00 (3 antipasti-1 primo- formaggi- dolce -vino)- Bambini (menù per bambini) €.10
- *seguiranno momenti di convivialità che coinvolgeranno adulti e bambini. Poi ancora momenti di animazione dedicati ai più piccoli.
- Visita alla cantina con possibilità di acquistare i nostri vini e le singole ed originali confezioni natalizie
 - Ore 16,00 Vin Brulé per tutti
 - Ore 16,30 Lancio delle lanterne luminose (una per famiglia)
 - Ore 17 Saluti con gli auguri di buone feste e... un omaggio ai visitatori.

PER PRENOTAZIONI:

commerciale@terredelcreario.it cell. 3453352098