



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 17 maggio 2019

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

VENERDÌ 24 MAGGIO - h 19.00: ANTEPRIMA CANTINE APERTE

- In collaborazione con Sistema Monferrato "Esperienza Gin" (su prenotazione): laboratorio di conoscenza e creazione del Gin con presentazione del ritorno del Gin di Mazzetti d'Altavilla.

I partecipanti potranno creare, attraverso apposito kit, il loro Gin personalizzato da portare a casa.

- Cena a tema con abbinamento vini della Cantina Hic et Nunc presso Ristorante MATERIA PRIMA, partecipante a 4 Ristoranti condotto da Alessandro Borghese (su prenotazione fino a esaurimento posti disponibili; tel. 0142 926147; eventi@mazzetti.it)

-Possibilità di Visita Guidata gratuita con degustazione alle 18

-Possibilità di pacchetto Esperienza Gin + Cena ed eventuale pernottato, su prenotazione

SABATO 25 MAGGIO - h 10-18.30

- Colazioni di Mazzetti d'Altavilla e servizio Caffetteria

- Visite Guidate gratuite (senza necessità di prenotazione) della Distilleria e Barricaia alla scoperta della Grappa (Ore 11.15 – 15.30 – 17)

- Tour alla Cappella Votiva La Rotonda, esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito" e mostra "170 Anni di Grappa"

- Degustazioni gratuite di Distillati, Liquori e Golosità
- Area relax nel Parco storico
- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo
- Ore 20: Cena Cantine Aperte al Ristorante MATERIA PRIMA, partecipante a 4 Ristoranti condotto da Alessandro Borghese (su prenotazione fino a esaurimento posti disponibili; tel. 0142 926147; eventi@mazzetti.it)

DOMENICA 26 MAGGIO - h 10-18.30

- Colazioni di Mazzetti d'Altavilla e servizio Caffetteria
- Visite Guidate gratuite (senza necessità di prenotazione) della - Distilleria e Barricaia alla scoperta della Grappa (ore 10.30 (con mastro Distillatore) – 11.30 – 12 – 15 – 16 – 17)
- Tour alla Cappella Votiva La Rotonda, esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito" e mostra "170 Anni di Grappa".
- Degustazioni gratuite di Distillati, Liquori e Golosità
- Abbinamenti Gastronomici fra Distillati e tipicità italiane: "N'ice Roll - Il gelato arrotolato creato dello Chef Diego Bongiovanni della Prova del Cuoco" con possibilità di connubio con Distillati e Frutta al Liquore
- Area Cocktail con laboratori di conoscenza della tradizione liquoristica italiana (ore 11.15 – 15.30 – 17) e degustazione di cocktail km 0 con Gin e Bitter di Mazzetti d'Altavilla con aperitivo
- Alla scoperta della Torre panoramica
- Degustazione Sigaro Italiano in collaborazione con Club ADT;
- Area relax nel Parco
- Ore 13: Pranzo Menù Cantine Aperte al Ristorante MATERIA PRIMA (su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili; tel. 0142 926147; eventi@mazzetti.it), con possibilità di arditi abbinamenti (facoltativi);
- Nel Parco: Light Lunch con Agnolotti Monferrini con Acqua e Bicchieri di Vino

TUTTO IL GIORNO, possibilità di acquisti, anche in confezioni regalo.

Programma dettagliato su: www.mazzetti.it

La sede è priva di barriere architettoniche e gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

La manifestazione si terrà con ogni condizione atmosferica.

Info: tel. 0142 926147 - eventi@mazzetti.it

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-0142.469595 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

CANTINE APERTE 26 MAGGIO

PROGRAMMA

CANTINE PIERINO VELLANO E CA' SAN SEBASTIANO WINE RESORT & SPA

II. EDIZIONE "CACCIATA AL TESORO" ENOGASTRONOMICA

Per l'iniziativa di Cantine Aperte del 26 maggio 2019 abbiamo deciso di proporre nuovamente la caccia al tesoro già organizzata l'anno scorso! I tesori saranno i nostri piatti tipici, da abbinare ad un vino di nostra produzione, serviti in luoghi caratteristici tutti da scoprire, all'interno delle nostre proprietà. I partecipanti potranno visitare i luoghi che hanno segnato la storia della famiglia Vellano, produttori di vino da almeno sei generazioni. Le tappe saranno le antiche grotte di vinificazione, i vigneti della Barbera, le antiche cantine ora ristrutturate e trasformate in agriturismo e SPA e le attuali cantine Pierino Vellano.

Abbiamo studiato un percorso facile ed adatto a tutti, da percorrere a piedi con eccezione di una tappa da raggiungere con la propria auto.

I primi quattro equipaggi saranno premiati con un Magnum di nostra produzione!

Il percorso potrà essere affrontato a partire dalle 10.30, non oltre le 13.30, orario che vi permetterà di terminarlo in tempo utile e di godervi il "pranzo a tappe" preparato per voi dal ristorante di Ca' San Sebastiano.

Menù Del Pranzo A Tappe

insalata di galletto - Grignolino Monferrato Casalese Doc 2018

accughe con bagnetto verde - Barbera Monferrato DOCG fermo 2014

paté di fegatini con pane casereccio cotto in forno a legna - Armagnac 2016

minestra di trippa e fagioli- Barbere invecchiate, Grignolino storico "OSIRI"

crostata di marmellata di prugne del nostro frutteto - Moscato Piemonte DOC "LE FATE" 2017

caffè

Per partecipare alla caccia al tesoro è richiesta la prenotazione al numero 0142-469595.

Il costo per l'intera giornata è di 25€/persona.

In caso di maltempo, non preoccupatevi: abbiamo un piano B!

Ai partecipanti sarà riservato uno sconto del 10% sulle nostre etichette.

Per chi, invece, non volesse partecipare alla caccia al tesoro ma fosse interessato a degustare i vini di nostra produzione, le cantine Pierino Vellano rimarranno aperte per le visite tutto il giorno dalle 10:30 alle 18:00.

Link per l'acquisto diretto dei biglietti: <https://www.pierinovellano.it/it/prodotto/cantine-aperite-26-05-19/>

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Visite didattiche guidate alle Cantine con degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali, con possibilità di acquisto diretto in cantina.

Gabiano

CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004 - info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA SABATO 25 MAGGIO

- apertura dell'emporio dei vini per degustazioni e acquisti. Dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18. In questi orari è anche possibile visitare il parco del Castello.

PROGRAMMA DOMENICA 26 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 10€ a persona, 8€ da 6 a 12 anni e over 65.

- 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": € 25 a persona con antipasto, primo e dolce (anche opzione vegetariana), bevande escluse. Richiesta la prenotazione.

Gavi

Az. Agr. IL ROCCHIN

Località Vallemme, 39

Tel. 0143.642228 - 349.7733940 ilrocchin@libero.it

www.ilrocchin.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Accoglienza enoturisti nel week end nei seguenti orari : 10-13 e 15 -19

- Degustazione dei nostri vini bianchi e rossi accompagnati da tagliere di salumi nostrani e grissini locali

- Visita cantina e possibilità di passeggiata tra i nostri vigneti adiacenti all'azienda .

Durata: degustazione e visita cantina circa 1 ora

Costo a persona: € 15

Rocca Grimalda

FACCHINO AZ. VITIVINICOLA

Località Val del Prato 210

tel. 0143 85401 cell. 338-2751321

Facchino.vini@alice.it

CANTINE APERTE 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Siamo aperti tutto il giorno, dalle 10:00 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€ 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 13 ESCLUSIVAMENTE SU PRENOTAZIONE, nella nostra nuova sala degustazione con vista sui vigneti, offriamo il menu degustazione al prezzo di € 25,00 a persona.

Proseguiremo con le degustazioni e le visite fino alle 18:00.

Quest'anno, grande novità: grazie alla collaborazione con la palestra A.S.D. Be Good Wellness Academy di Ovada, l'Amore per il vino e i benefici dell'attività fisica si uniscono a partire dalle ore 17:00, con la lezione su prato di "Balla e Brucia" (costo gradita prenotazione), seguita dal Brindisi di fine giornata offerto a tutti i partecipanti.

Per info e prenotazioni di tutte le attività della giornata: facchino.vini@alice.it +39.0143.85401; Tel: 3385388939

Tassarolo

CASTELLO DI TASSAROLO

Località Alborina 1

tel. 0143 342248 – 366 9111482

info@castelloditassarolo.it

www.castelloditassarolo.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Domenica 26 Maggio (se <https://www.ilmeteo.it/meteo/Tassarolo> prevedrà pioggia la Domenica, la giornata verrà anticipata a sabato 25 Maggio).

ORE 10 Benvenuto con colazione offerta: caffè, focaccia alla curcuma, canestrelli al Gavi e amaretti di Gavi.

ORE 11 CAVALLI: Henry Finzi farà una dimostrazione di lavoro agricolo con i cavalli da tiro. Massimiliana Spinola lavorerà Cyrus in libertà nel tondino. Successiva visita alla stalla con la conoscenza della nostra puledra Comtois.

ORE 12 VINI: aperitivo-degustazione offerto dei nostri vini Biodinamici con focaccia. A confronto vini senza solfiti e con solfiti.

ORE 13 pranzo al sacco sulle balle di paglia con focaccine farcite, canestrelli al Gavi, amaretti di Gavi e gelati Biodinamici - 12€ adulti e 8€ bambini

ORE 14 Con Henry Finzi visita alle vigne Biodinamiche con spiegazione sull'agricoltura Biodinamica ed i suoi preparati. Con Massimiliana visita alla cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento.

ORE 15 CAVALLI: Henry Finzi farà una dimostrazione di lavoro agricolo con i cavalli da tiro. Massimiliana Spinola lavorerà Cyrus in libertà nel tondino. Successiva visita alla stalla con la conoscenza della nostra puledra Comtois.

ORE 16 VINI: degustazione offerta vini Biodinamici con focaccia. A confronto vini senza solfiti e con solfiti.

ORE 17 Con Henry Finzi visita alle vigne biodinamiche con spiegazione sull'agricoltura Biodinamica ed i suoi preparati. Con Massimiliana visita alla cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento.

L'entrata è libera. Tutto il giorno saranno aperte le vendite dei nostri vini Biodinamici, senza solfiti con lo sconto del 15%. VINI: rossi, bianchi, Frizzanti e Rosè.

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

SABATO 25

- dalle ore 18.30 alle ore 21.00 è previsto un aperitivo bordo piscina con cocktails preparati con i nostri vini da un Bartender e degustazione dei nostri vini con piatto di prodotti tipici (Costo partecipazione € 15).

DOMENICA 26

- passeggiata in vigna con degustazione vini.

Partenza dal piazzale antistante all'agriturismo dalle ore 10.30 alle ore 18.00.

A conclusione della passeggiata con degustazione verrà offerto un piatto di prodotti tipici.

(Costo partecipazione € 10).

Dalle ore 13 alle ore 17.00 sarà presente un'animatrice per bambini che proporrà giochi, piccoli laboratori truccabimbi e palloncini.

ASTI

Canelli

AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123
tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450
vignetialiberti@virgilio.it
www.vignetialiberti.com

CANTINE APERTE 25 e 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Per chi vuole imparare ad apprezzare il vino proponiamo un corso di degustazione guidata di circa un'ora a cura di Carlo Aliberti enologo e titolare dell'azienda agricola. Saranno proposti in degustazione un bianco, un rosso giovane, un rosso invecchiato e il Moscato accompagnati da focaccia tipica della zona.

Sarà rilasciato un attestato di partecipazione individuale. Costo 30€ a persona. E' necessaria la prenotazione.

Proponiamo anche la classica degustazione e visita cantina e vigneti senza corso al costo di 12€ a persona.

Da non perdere la degustazione del Moscato secco 2018, una novità per la nostra azienda.

Canelli

BOSCA

Via G.B. Giuliani, 23
tel. 0141967711 - 3357996811
cantine@bosca.it
www.bosca.it

CANTINE APERTE 25 e 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Le nostre Cattedrali Sotterranee sono Patrimonio Mondiale dell'Umanità per l'Unesco, ma sono soprattutto un luogo di lavoro dove i nostri mastri cantinieri operano quotidianamente affinché il nostro spumante raggiunga la perfezione.

La nostra cantina è in Via GB Giuliani 23, nel pieno Centro Storico di Canelli .

Potrai arrivare in Piazza Gancia, parcheggiare la tua auto e proseguire alla scoperta di Canelli, attraversando Piazzetta Cavour, con la sua Pasticceria Bosca, nostra omonima e insuperabile nelle delizie che propone, per poi proseguire per via Giuliani. Se sei in gruppo, il bus può sostare in Piazza Gancia il tempo necessario per farti scendere e andare poi a parcheggiare in Piazza Unione Europea.

I cartelli informativi ti accompagneranno alla scoperta del nostro piccolo centro tra botteghe e negozietti.

Se guarderai all'insù, noterai lo splendido Castello Gancia che sovrasta la collina. Un consiglio: procedi oltre, e regalati un'esperienza completa. 50 metri dopo il nostro ingresso inizia la strada storica detta "della Sternia" che inerpicandosi su per la collina ti porterà nella parte più antica, silenziosa, elegante della città; al termine il Borgo di Villanuova ti stupirà con la chiesa di San Leonardo, la chiesa millenaria di San Rocco ed uno scorcio stupendo sul nostro panorama!

Alla fine dell'esplorazione, quando sarai pronto a venirci a trovare, saremo lì ad aspettarti.

Di seguito cercherò di darti le informazioni che ritengo sia importante tu conosca sin da subito.

Purtroppo per arrivare in cantina bisogna scendere una scala di circa 40 gradini e per ora non abbiamo elevatori né ascensori. Spero che questo non ti precluda un'esperienza che riteniamo unica!

La visita prevede una passeggiata sotterranea guidata attraverso le varie sale in cui il nostro spumante metodo classico, la "Riserva del Nonno", viene prodotto ancora interamente a mano, secondo gli antichi saperi. Verrai accompagnato lungo un percorso multimediale, che ti farà comprendere a fondo il significato che queste cantine hanno, ed hanno avuto nei secoli, per noi e per la comunità. Potrai anche approfondire la storia dell'azienda e della famiglia Bosca che la guida ininterrottamente dalla sua fondazione.

La visita dura circa 40 minuti ed al termine è previsto un piccolo assaggio di una decina di minuti. Se invece hai scelto la degustazione guidata dovrai contare almeno una mezz'oretta.

Siamo organizzati per accogliere visitatori sia in italiano che in inglese. E' importante essere assolutamente puntuali e in caso di ritardo dovremo purtroppo chiederti di attendere il primo turno successivo libero. Se prevedi un ritardo, fammelo sapere anche all'ultimo minuto al numero indicato sotto: potrei ancora farti inserire in un gruppo successivo facendoti aspettare il turno seguente.

La visita è sempre gratuita ed include un piccolo assaggio in bicchierini di plastica di 3 nostri prodotti.

Se invece vorrai fare una degustazione vera e propria, allora avrai la scelta tra le seguenti diverse opzioni:

- 1 calice di Riserva del Nonno metodo classico : 5€
- 1 calice di Riserva del Nonno metodo classico e 1 di Sparkletini, il nostro drink più innovativo: 6€
- 1 calice di Riserva del Nonno metodo classico, 1 di Asti Spumante DOCG e 1 di Sparkletini: 10€
- 1 calice di Riserva del Nonno metodo classico, 1 di Piemonte doc metodo Martinotti e 1 di Sparkletini: 10€
- 1 calice di Riserva del Nonno metodo classico, 1 di Barbera d'Asti e 1 di Sparkletini: 10€

Non sono previsti snack o aperitivi.

Se sceglierai una delle opzioni di degustazione a pagamento ti chiediamo di cortesemente saldarla in anticipo: o tramite bonifico il giorno prima o direttamente in cantina prima della visita. Se ne avrai bisogno, potrai ottenere debita fattura. Se arrivi con un bambino, ti preghiamo di tenerlo sempre per mano durante tutta la visita. Potrai lasciare il passeggino all'ingresso dove lo ritroverai a fine tour. I cani sono benvenuti, sempre che siano tenuti sempre al guinzaglio, si comportino bene e non diano fastidio agli altri visitatori.

Ti lascio anche i contatti dell'Ufficio Informazioni Turistiche in caso avessi necessità di reperire informazioni sul nostro territorio:

iat@comune.canelli.at.it 0141 820 280 – 0141 822 640

Info per le giornate di cantina: 3357996811

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

Cisterna d'Asti
TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA
Regione Caso, 30
tel. 0141 979246
pergola@tenutalapergola.it
www.tenutalapergola.it

CANTINE APERTE 25 e 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Si terranno giochi sensoriali, adatti ad esperti del vino ma anche a chi è alle prime armi, per scoprire il territorio e avvicinarsi al mondo della produzione vinicola.

Le giornate si svilupperanno con i seguenti orari:

ore 11.30 visita alla cantina

ore 12.00 degustazioni

ore 13.00 pranzo

ore 15.00 secondo turno di visite e degustazioni e giochi sensoriali Nel pomeriggio passeggiata libera tra i vigneti adiacenti l'azienda percorrendo il nostro percorso panoramico, possibilità di noleggiare biciclette (serve un preavviso) Visite guidate al Castello di Cisterna (su prenotazione)

Visite in cantina e ai vigneti accompagnati dal nostro enologo degustazioni dei vini abbinati a piatti della casa:

costo della degustazione 10€ (comprensivo di bicchiere con tasca regalo) Brut Minifior Charnat 6 mesi, Terre Alfieri Arneis, Monferrato Chiaretto -frittate della casa -focaccia casereccia -salumi locali -toma con marmellate casalinghe (Per i bambini 5€ con degustazione del succo d'uva)

Prenota il tuo pranzo: Antipasti, primo, secondo e dolce accompagnati dal vino Tenuta la Pergola - 25€ (su prenotazione) Antipasto piemontese, Tacchino e ricotta affumicata al mosto d'uva, Tomini verdi e rossi, lasagne di nonna Franca, Stracotto al vino con verdure dell'orto, Tiramisù

I giochi Sensoriali (5€) saranno un percorso all'insegna della degustazione:

-Riconoscere le caratteristiche del vino -Riconoscere i materiali legati al vino -Riconoscere i profumi del vino -Riconoscere il vino Doc e Docg che stiamo degustando

Prenota la tua giornata in Tenuta, tra natura, vino e cibo.

Per chi volesse trascorrere le due giornate per ammirare le bellezze offerte dal territorio delle Terre Alfieri, offriamo la possibilità di pernottamento nella casa di nonno Tony, ristrutturata per ospitare 4 mini alloggi adatti al weekend fuori porta.

(prenotazione almeno 5 giorni prima)

A tutti i visitatori che acquisteranno i nostri vini verrà riconosciuto uno sconto proporzionale al numero di bottiglie e confetture acquistate. Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca, i bambini dovranno essere accompagnati da un adulto.

info e prenotazioni entro il 22 Maggio al numero: 338.20.29.588 / 0141.979246 oppure scrivendo a: agriturismo@tenutalapergola.it o

info@tenutalapergola.it Ci trovate a Cisterna d'Asti - Frazione San Matteo Regione Caso, 30 -

<https://goo.gl/maps/gmygo65zQmTusptR6>

Siamo a 40 minuti da Torino - 1h 40min da Milano - 15min da Asti - 15min da Alba

Costigliole d'Asti
CASCINA FIORE
Strada Piazza n.2
tel. 0141 961407 / 320 0418010
cascinafiore@libero.it

CANTINE APERTE 25/26 MAGGIO

PROGRAMMA

Sabato e Domenica accogliamo gli enoturisti dalle ore 10:30 alle 19:00.

Sabato su prenotazione, visita guidata nel nostro vigneto in posizione panoramica con favolosa vista dalle Alpi alle Langhe

Durante le due giornate sarà possibile degustare tutti i nostri vini, Piemonte Cortese, Monferrato Dolcetto, Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Vino da uve stramature, Grappa di Moscato e in anteprima potrete assaggiare il nostro Spumante metodo classico sia bianco che rosato.

Naturalmente il tutto accompagnato da salumi e formaggi selezionati da produttori locali.

Nelle giornate di Sabato e Domenica si potrà visitare il Castello di Costigliole d'Asti chiamateci per informazioni e orari

Gli ingressi e le degustazioni sono gratuite
Possibilità di acquisto dei vini
Per info e prenotazioni: 320 0418010 Silvano

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7
tel. 0141-958974
info@poderibricchiastigiani.it
www.gaslinialberti.it

CANTINE APERTE 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Per Domenica 26 Maggio in occasione di Cantine Aperte 2018 l'az. Poderi dei Bricchi Astigiani Propone:

Visite guidate in cantina, e passeggiate tra i vigneti.

Degustazione abbinata a salumi e formaggi tipici e vendita vini Poderi dei Bricchi Astigiani:

- Piemonte Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noir (100% Pinot Nero)
- Piemonte Rosato "Bricco Preje"
- Piemonte Chardonnay
- Barbera d'Asti
- Monferrato Rosso "Bricco San Giovanni"
- Barbera d'Asti Superiore "Bricco del Perg"

Durante la giornata sarà possibile partecipare a:

- Visite guidate in Cantina con possibilità di scoprire passo a passo la produzione dello spumante metodo classico e della Barbera con visita alla cantina di invecchiamento.
- Passeggiate guidate tra i vigneti Biologici nel circondario della cantina.

Per info e prenotazioni: tel. 345 450 5217 (Marco Ferrero) mail: info@poderideibricchiastigiani.it

7

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

Via Guasti 34/36 Fraz. Casalotto
tel. 0141-739528
info@distillerieberta.it
www.distillerieberta.it

CANTINE APERTE 26 MAGGIO

PROGRAMMA

Le Distillerie Berta hanno il piacere di invitarvi **DOMENICA 26 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, la pasticceria di nostra produzione e gli yogurt di Accusani Alcide.

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 Enrico Serafino e Vietti.

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

Un'area sarà dedicata i cocktail base Berta realizzati da: Cucini di Torino. 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.

Mombercelli

CANTINA SOCIALE TERRE ASTESANE DI MOMBERCCELLI

Via Marconi 42B
tel. 0141 959155
info@terreastesane.it
www.terreastesane.it

CANTINE APERTE 26 MAGGIO

PROGRAMMA

7

APERITIVO TRA I VIGNETI

con navetta gratuita, orario 10-17

PRANZO (su prenotazione) con vitello tonnato, insalata di galletto, girelle di frittata, agnolotti, arrosto al cortese con verdure, dolce, vini inclusi - 25,00 euro

DEGUSTAZIONE GRATUITA CON SOMMELLIER

orario 10-17

GIRO IN CARROZZA TRAINATA DA CAVALLI

alla scoperta del paese, gratuito

TOUR IN ELICOTTERO

su vigneti e colline (a pagamento)

MOUNTAIN BIKE ACROBatico

orari spettacoli 11.30 e 15.30

ANIMAZIONE - TRUCCABIMBI - CARRETTO DEL GELATO

RITROVO AUTO E MOTO SPORTIVE

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9

tel. 0141-63624

www.montemagno.it

info@tenutamontemagno.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

SABATO 25 MAGGIO (10.00 -18.00)

Visite guidate in cantina, e passeggiate tra i vigneti. Degustazione e vendita vini Tenuta Montemagno accompagnati da piatti tipici del territorio Monferrino.

Arte in Barrique: Installazione artistica a cura di Filippo Bragatt: "Wine is the only artwork you can drink".

Sunset Aperitif: Aperitivo al tramonto con il nostro TM BRUT 24 mesi

Vitis est Vitae: Cena degustazione con un vino abbinato ad ogni portata.

DOMENICA 26 MAGGIO (10.00 - 18.00)

Visite guidate in cantina, e passeggiate tra i vigneti. Degustazione e vendita vini Tenuta Montemagno accompagnati da piatti tipici del territorio Monferrino.

Arte in Barrique: Installazione artistica a cura di Filippo Bragatt: "Wine is the only artwork you can drink".

Camminare la Vigna: passeggiate in Vigna seguendo il percorso "Anello Barbera". Aperitivo in vigna durante la passeggiata con TM Brut 24 mesi e assaggi del territorio.

Tenuta Montemagno by Bike: Passeggiate in Mountain Bike alla scoperta dei percorsi naturali ed emozionali della Tenuta, a cura di "Monferrato Bike".

Nizza Monferrato

AZ. AGRICOLA PIACENZA GIOVANNI

Strada Scrimaglio,8

Tel. 0141 726554

www.vinipiacenza.it

info@vinipiacenza.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

La nostra Cantina, attiva da oltre 100 anni con una produzione vitivinicola di alta qualità, offre agli enoturisti di Cantine Aperte la possibilità di visitare la cantina e i vigneti che la circondano, per terminare con una degustazione dei vini di nostra produzione, accompagnati da:

- focaccia casereccia e pizze sfornati al momento dal nostro mastro fornaio

- *tuma* tipica delle nostre colline fra Langa e Monferrato

- salumi di produzione artigianale del nostro macellaio di fiducia

A tutti i visitatori che acquisteranno i nostri vini in occasione di "Cantine Aperte" verrà riconosciuto uno sconto proporzionale al numero di bottiglie. Presso la Cantina verrà altresì allestita un'esposizione dedicata alle antiche attrezzature che i nostri contadini e vignaioli del basso Piemonte utilizzavano in passato. Per chi volesse trascorrere le due giornate per ammirare le bellezze offerte dal nostro territorio, offriamo la possibilità di pernottamento per il sabato, previa prenotazione almeno una settimana prima. L'evento avrà luogo con qualunque condizione atmosferica.

Per le prenotazioni utilizzate per cortesia il contatto: beppe.borello@gmail.com - cell. +39 333 2710848.

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marencovini.com

www.marencovini.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Sabato 25 siamo aperti con orario continuato dalle 10:00 alle 18:00 per visite alla Cantina e degustazioni.

Ore 21:00 in collaborazione con l'Associazione Musicale Lunamenodieci: Paolo Bonfanti Band plays Dylan. Un omaggio a Bob Dylan

Domenica 26 aperti dalle 10:00 alle 18:00 per visita alla Cantina e degustazioni

Ore 10:00 camminata tra i vigneti fino alla Grande Panchina con partenza e arrivo in cantina a Strevi. Concluderemo con una degustazione di vino e prodotti d'eccellenza del territorio (con prenotazione)

Ore 17:00 degustazione a tema: un approfondimento per gli appassionati di Moscato e Brachetto (con prenotazione)

Per info e prenotazioni: dorettamarenco@marencovini.com - Tel 0144 363133 – 349 2592825

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

XXVI Festa del Vino

• Sabato 25 Maggio

ULISSE SULLE COLLINE www.davidelajolo.it - Poesia, natura, musica, arte

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

XXV Edizione 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 Il percorso dei "nidi" nel bosco. Lo studente Giulio Ghignone canta *Il Pescatore* di Fabrizio De André. Degustazione: *Cà du Re*, vino spumante di qualità Rosé piemonte doc pinot nero

- Ore 16.30 Seconda "conta" *A la Ru*, la quercia monumento naturale della Riserva della Valsarmassa Valentina Archimede legge *Il Volo di Galissia* da *Come e Perché* di Davide Lajolo

- Ore 17.00 Terza "conta" al Bricco Monte del Mare Presentazione del progetto educativo a cura di C.I.S.A. e GESSTER srl "Il bosco incantato racconta..." Il mondo sentimentale di Davide Lajolo Ulisse letture

Giorgio Conte e Bruno Gambarotta "il nostro Guido Gozzano canzoni e poesie" Consegna del Premio Davide Lajolo - Il Ramarro Ottavio Coffano Giorgio Conte, Bruno Gambarotta.

Mostra dei quadri di Viviana Gonella, di sculture di Renato Milano e Piero Oldano. Mostra fotografica di Alberto Terzolo Sui Passi di Alberto a cura di C.I.S.A. Astisud e GESSTER srl.

Esposizione dell'Associazione "Arti e Mastri"

Degustazione: "Corte Mongisio" – Piemonte D.O.C. Sauvignon

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

Info: Cantina di Vinchio Vaglio Serra tel. 0141 95.09.03

welcome@vinchio.com, info@davidelajolo.it, www.davidelajolo.it

• Domenica 26 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 10:30: NORDIC WALKING – ovvero "la camminata nordica"

Camminata nel Parco della Val Sarmassa a cura del gruppo istruttori Nordic walking Incisa

- 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.

- Ore 12:00 a cura delle nostre Pro Loco Gran menu' degustazione – self service – no stop con 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.

Possibilità di acquisto di un calice per la degustazione di tutti i vini in produzione.

CUNEO

Barolo

AZIENDA AGRIVINICOLA SEBASTE SRL

Via San Pietro delle Viole, 4

tel. 017356266

syllasebaste@syllasebaste.com

www.syllasebaste.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Sabato e domenica la nostra cantina sarà aperta per le visite, le degustazioni e piatti della nostra tradizione nei locali della Cantina. Degustazione gratuita e piatti a partire da € 8.

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

ORARI: dalle ore 10.00, con chiusura alle ore 18.00

INDOVINO: IL VINO ASSAGGIATO ALLA CIECA (Sabato e Domenica)

Degustazione di 5 vini (Doc e Dogc) assaggiati ad etichetta coperta per sviluppare i propri sensi olfattivi e degustativi. Ogni degustatore sarà munito di una scheda in cui potrà scrivere le proprie impressioni: dettagli sul colore sul profumo e sul gusto, oltre a poter indovinare la tipologia di vino. Al termine della degustazione un membro della Famiglia Borgogno, scoprirà le etichette e vi fornirà tutte le informazioni per ciascun vino degustato. Non occorre essere esperti, basta aver voglia di giocare con il vino con un pizzico di sensibilità e curiosità.

Costo a persona: 5 euro

BAROLO CANNUBI TASTING EXPERIENCE (solo il SABATO, su prenotazione)

Una full immersion nel Barolo, questa degustazione prevede l'assaggio di Barolo Cannubi Riserva 2011 + Barolo Cannubi Riserva 2012 + Barolo Cannubi Riserva 2013 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo Cannubi 2014 + 3 vini (da noi proposti)

Costo a persona: 30 euro

TOUR CON IL PRODUTTORE (Sabato e Domenica, su prenotazione)

Tour con il produttore nei vigneti di Cannubi (tempo permettendo) e nelle cantine di vinificazione e invecchiamento. Al termine del tour è prevista la degustazione.

Tour del mattino: Ore 10.30 -- Tour del pomeriggio: Ore 15.30

Costo a persona: 15 euro

In caso di ritardo e/o impossibilità a raggiungerci vi chiediamo la gentilezza di volercelo comunicare onde far attendere la restante parte del gruppo, contattandoci al 017356107.

PRENOTAZIONI: E' gradita la prenotazione. Si ricevono anche gruppi (max. 8-10 persone)

Questa gentilezza, ci permetterà di organizzarci e ricevervi nel miglior modo possibile.

In caso di ritardo prolungato non assicuriamo la prenotazione del tavolo, anche se sarà nostra premura potervi accogliere ugualmente con piacere.

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Apertura per Cantine Aperte è dalle 10,00 alle 17,00; è sempre gradita la prenotazione, non garantiamo che ci sia posto senza prenotazione.

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

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

SABATO 25 MAGGIO

- ORE 10.30: Visita alla cantina dell'azienda "BAJAJ" e ai "crotin" scavati nella sabbia (grotte sotterranee; in passato dispense, poi rifugi durante la II Guerra Mondiale, e ora luoghi suggestivi dove riposano antiche bottiglie di vino).

- SEGUE: Doppia opzione per scoprire i vini del ROERO:

15,00 euro: degustazione di n°3 vini + 1 (OFFERTO) con abbinamento gastronomico

20,00 euro: degustazione di n°6 vini con abbinamento gastronomico.

- ORE 15.30: Il TURNO per visite e degustazioni.

DOMENICA 26 MAGGIO

- ORE 10.30: PRATICA YOGA tra le "Rocche del Roero".

La pratica sarà condotta da Mantrarupa Saraswati (Gabriella Villa), insegnante Y.A.N.I. a livello nazionale.

N.B. Per partecipare si chiede gentilmente di arrivare alle ore 10.15, muniti di TAPPETINO per la pratica Yoga ed abbigliamento comodo.

Oppure... per chi non pratica la rilassante disciplina orientale dello Yoga, proponiamo una PASSEGGIATA DIDATTICA nei nostri terreni per capire meglio il nostro territorio e le sue caratteristiche.

N.B. Si richiede abbigliamento comodo. Percorso a pendenza variabile, ma adatto a tutti.

- SEGUE PER TUTTI: Visita alla cantina dell'azienda "BAJAJ", alla scoperta di metodologie di vinificazione vecchie e nuove e visita ai "crotin" scavati nella sabbia (grotte sotterranee; in passato dispense, poi rifugi durante la II Guerra Mondiale, e ora luoghi suggestivi dove riposano antiche bottiglie di vino).

- ORE 12.30: Pranzo con annessa degustazione di n°3 vini: TAGLIERE di AFFETTATI MISTI, GIARDINIERA PIEMONTESE, ACCIUGHE al VERDE, FILETTI DI PEPERONI CON SALSA DI TONNO e ACCIUGHE, TAJARIN al RAGU', STINCO DI MAIALE CON VERDURE DI STAGIONE, FRAGOLE CON GELATO, Acqua, coperto, caffè

Durante il pranzo, i vini verranno illustrati direttamente da ADRIANO MORETTI, "winemaker" dell'azienda e Sommelier AIS.

COSTO: 35,00 euro / persona

- ORE 15.30: "Langhe & Roero: territori fratelli a confronto": Incontro per scoprire cosa accomuna questi due territori e le loro peculiarità. Interverrà all'incontro l'enologo EMANUELE CORAGLIA, membro del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

SEGUE: "Mini - corso di avvicinamento al Vino": Quali sono le tipologie di vinificazione? Come si assaggia un vino?

A queste e tante altre domande troverete risposta partecipando a questo corso. Inoltre, assaggeremo alcuni vini dell'azienda per capire in maniera pratica la tecnica di assaggio.

COSTO: 20,00 euro a persona

Per info e prenotazioni: MIRELLA +39 347 8866445 – ADRIANO +39 338 8164016 info@bajaj.it

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

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 nelle seguenti date:

1° maggio, 25 e 26 maggio 2019

La cantina sarà aperta dalle ore 10.00 e alle ore 20.00.

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di due ore circa, con inizio alle ore 10.00 - 12.30 - 15.00 - 17.30, 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 la visita guidata 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 (2 Roero Arneis + 1 Barbera + 1 Nebbiolo + 1 Roero Riserva), accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, al costo di € 15,00 a persona.

Bambini fino a 5 anni gratis senza degustazione; ragazzi 6-17 anni € 5,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi piemontesi.

Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

Lingue parlate: italiano e inglese.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio gradito il preavviso almeno tre giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, data e ora della visita, numero di persone, scrivendo amorettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 19.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 13.00.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocciole tostate e vini: Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barolo 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 Langhe <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>

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 Tel. 0173 066881

shop@tenutacarretta.it

www.tenutacarretta.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Nelle giornate di Sabato 25, Domenica 26 Maggio, la cantina Tenuta Carretta aprirà le porte a tutti gli appassionati di vino interessati a scoprire la storica cantina e il fascino dei meravigliosi vini dell' Piemonte, PREVIA PRENOTAZIONE (0173 066881 - shop@tenutacarretta.it).

L'orario di apertura sabato e domenica continuato dalle 10:00 alle 19:00.

La visita durerà circa un'ora e mezza, inclusa la degustazione.

Ore 10:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 10 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2018, LANGHE DOC ROSATO CEREJA 2018, LANGHE DOC NEBBIOLO PODIO 2017

Numero massimo di partecipanti 25 persone .

Ore 12:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 12 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2018, ROERO ARNEIS RISERVA DOCG CANOREI 2015, BARBERA D'ALBA DOC SUP. BRIC QUERCIA 2014

Numero massimo di partecipanti 25 persone .

Ore 14:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 15 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2018, ROERO DOCG RISERVA BRIC PARADISO 2013, BARBARESCO DOCG GARASSINO 2014

Numero massimo di partecipanti 25 persone .

Ore 16:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 20 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2018, BARBARESCO DOCG ' BORDINO Riserva 2012, BAROLO CANNUBI DOCG 2011

Numero massimo di partecipanti 25 persone.

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Vi aspettiamo nel week end di Cantine Aperte per aprire gli occhi insieme sulla nostra WINE EXPERIENCE.

Un'esperienza multimediale e interattiva per conoscere territori, metodi e abbinamenti in modo divertente ed educativo, insieme a tutta la famiglia.

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31
360415269
arianofranco@gmail.com

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

SABATO 25 MAGGIO (ore 15-24) e DOMENICA 26 MAGGIO (ore 10-20)

- Visita guidata alla cantina e ai vigneti
- Degustazione vini abbinati a piatti tipici:

Tagliere con salumi, vitello tonnato e formaggi tipici €5,00

Ravioli al pin € 6,00

Torta di nocciole € 3,00

Calice di vino € 2,00

- Tasca con bicchiere per degustazione vini:

Brut, Cortese, Bertus, Moscato, Rosé, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato.

- Area espositiva e di degustazione:

Olio extravergine di oliva taggiasco, formaggi dell'azienda agricola Mazzucchetti, bagnet verde, cougnà, torta di nocciole, nocciole tostate.

- Intrattenimento musicale con Maurizio Gallo alle tastiere e voce.

Per info e prenotazioni: arianofranco@gmail.com

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

CANTINE APERTE

PROGRAMMA

Vi aspettiamo in azienda dalle 11.00 alle 18.00

- Ore 11.00 e ore 15.00

Visite guidate al vigneto e alla cantina di vinificazione e affinamento

- Ore 13.00 Pranzo su prenotazione in collaborazione con: Raviolificio Bertoli e Paletta di Coggiola Marabelli (prosciutto di carne suina tipico della Valsesia), Salame della duja, Toma della Valsesia, Torta salata di verdure di stagione, Biscottini di sfoglia con marmellata, cannella e uvetta - Euro 16.00 a persona oltre i vini

Durante tutta la giornata sarà possibile degustare gratuitamente i nostri vini.

Vendita dei nostri prodotti a prezzi di cantina.

Possibilità di acquistare anche i prodotti del Raviolificio Bertoli e della Salumeria Marabelli.

Prenotazioni entro il 22 Maggio 2019

Per info e prenotazioni: Podere ai Valloni – Via Traversagna 1 – 28010 Boca (NO) Tel. 347.4823490 – 0322.87332 – zellioli@podereaivalloni.it

Ghemme

ARLUNNO - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5

tel. 0163 840041 335-7051980

info@cantalupo.net

www.cantalupo.net

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

Accoglienza in cantina con visita e degustazione a Ghemme, la Porta Sud del Sesia Val Grande geoparco mondiale dell'UNESCO.

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1

10087 VALPERGA TO

345-3352098

info@terredelcreario.it

CANTINE APERTE 25-26 MAGGIO

PROGRAMMA

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Imperdibile per chi arriva in Canavese la visita alla Cantina "TERRE DEL CREARIO", (a soli 10 km dall'uscita del casello di San Giorgio sull'autostrada TO—AO , seguendo poi per Valperga, mentre per chi arriva dalla città di Torino, prendere la SS. 460 per Ceresole (Parco Nazionale Gran Paradiso) con uscita a Valperga, poi seguire la segnaletica che vi porterà in cantina, in Località Granget n.1

I visitatori saranno guidati in un piacevole percorso conoscitivo, dalla vigna alle fasi della vinificazione e, in particolare, alla degustazione finale dei vini di nostra produzione, che esprimono con semplicità un territorio da sempre capace di regalare emozioni sincere e uniche quali:

- Canavese Barbera "Parbleu" 2018 Doc
- Canavese Nebbiolo "Sagrin" 2014 Doc
- Canavese Rosato "Le Sette" 2018 Doc
- Piemonte Syrah 2015 Doc

Inoltre, sarà presentato e degustato in anteprima, un vino novità della nostra produzione: il Piemonte Bianco "Paradiso" 2018 DOC ottenuto da uve Erbaluce e Viognier!

Tutti i visitatori sono, dunque, invitati in Cantina alla degustazione gratuita dei vini del nostro territorio, ma possono anche optare di sostare a pranzo per assaggiare anche alcuni prodotti tipici (tagliere e tre vini € 10,00 – oppure - tagliere con tre vini e un primo € 15,00 - Bambini gratis sino a 10 anni)

Inoltre potrete usufruire della promozione "Cantine Aperte": per ogni 5 bottiglie acquistate avrete in omaggio una bottiglia di vino di nostra produzione, oppure uno sconto del 10% sul totale acquistato.

Per ulteriori informazioni e/o prenotazione: email : commerciale@terredelcreario.it tel . 345 3352098