



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 5 settembre all'11 ottobre 2020

Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 09/09/2020



ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

- TOUR GUIDATI ALLA DISTILLERIA CON DEGUSTAZIONI

Effettuabili su prenotazione (minimo: 2 persone; costo: € 10 cad, inclusa la degustazione finale, gratuita per i minori; anche in inglese, francese, spagnolo – in caso di gruppi numerosi è prevista la suddivisione in più tour per assicurare il necessario distanziamento)

All'arrivo i partecipanti saranno condotti da parte di una nostra Guida in Distilleria per conoscere le varie fasi produttive, respirandone profumi ed emozioni. Il tour proseguirà all'interno della suggestiva Barricaia d'invecchiamento per scoprire le botti di legni pregiati nelle quali il fine Distillato riposa per regalare poesie uniche dei sensi per poi transitare nell'emozionante "Galleria della Grappa", artistico allestimento con bottiglie storiche di distillati. La Visita si concluderà all'interno dell'Enoteca Monferrina, fascinoso cantinone sotterraneo dove, in un ambiente accogliente, gli ospiti prenderanno parte ad una degustazione



sensoriale di tipicità e Grappe, Distillati, Liquori, Brandy ed ancora Frutta al Liquore e altri peccati di gola. Inoltre i visitatori possono accedere alla Cappella Votiva “La Rotonda”, splendido gioiello architettonico, ancora oggi consacrato, risalente al 1808 e situato nel parco della Magione Mazzetti d’Altavilla, alle esposizioni fotografiche “Il Piemonte nello Spirito” e “Il Monferrato nello Spirito”, alla mostra d’arte “170 Anni di Grappa” con testimonianze curiose ed interessanti sull’evoluzione del Distillato Italiano nel tempo (bottiglie antiche, etichette, articoli, cartoline...). Si consiglia disponibilità di circa un’ora/un’ora e mezza circa. In caso di diverse disponibilità di tempo, previa comunicazione, ci impegniamo a rispettare le tempistiche richieste.

- **TOUR CON PRANZO PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA**

In caso di esperienza più completa e “di giornata” proponiamo tour guidato (da svolgersi il sabato o la domenica prima o dopo il pranzo, con ritrovo alle 11 o alle 15.30) con le medesime caratteristiche descritte al primo punto a cui sommare l’esperienza del pranzo con menù degustazione presso il Ristorante Interno Materia Prima, selezionato recentemente anche dalla trasmissione “4 Ristoranti”. Il menù degustazione prevede un antipasto a scelta, due primi, un secondo a scelta con contorno, un dessert a scelta al costo di € 37 cad, bevande escluse (costo dedicato per i bambini a seconda dell’età). Ad esso va aggiunto il costo di visita (la quale potrà essere fissata prima o dopo il pranzo dunque alle 11 o alle 15.30). Necessaria la prenotazione per assicurarsi i posti disponibili al ristorante (servizio attivo il sabato e la domenica). Al pranzo è possibile facoltativamente aggiungere un percorso degustazione con 3 distillati serviti dopo le portate principali per scoprire abbinamenti sensoriali fra cibo e distillati, spiegati dal personale preposto (€ 5 per ogni persona, servizio facoltativo). Non ci sono limiti minimi di persone mentre il limite massimo è legato alla capienza del ristorante nel rispetto delle normative di sicurezza legate alla prevenzione del contagio da Covid19.

Si può prenotare anche solo il pranzo o la cena senza necessità di partecipare anche alla Visita Guidata.

Il menù degustazione viene inviato in precedenza e possono essere segnalate intolleranze o particolari esigenze alimentari.

Alla seguente pagina può trovare ulteriori informazioni sul Ristorante e visionare il menù attualmente proposto:

<https://www.mazzetti.it/it/ristorante-materia-prima/>

- **TOUR ALLA TORRE PANORAMICA**

Esperienza affascinante di riscoperta e risalita della Torre Panoramica della sede attraverso un percorso ricco di leggende e curiosità. I partecipanti (numero minimo: 2 pax, massimo per ogni turno 6 pax, per via della capienza del manufatto e della sicurezza dei visitatori) vengono condotti dalla Guida e nel risalire sono guidati alla scoperta delle curiosità indicate su vario leggi, a partire dal panorama esterno che si gode da ogni finestra. Tre i livelli (pianerottoli) di risalita con tappa finale sulla cima esterna con foto-ricordo e degustazione di Grappa 7.0 di Ruchè (Barricata) e cioccolato fondente. Si consiglia calzatura comoda (60 i gradini a salire). Servizio su prenotazione, aggregabile anche agli altri servizi descritti (visita alla distilleria, pranzo...). Costo: € 10 cad. (inclusa la degustazione). Durata: 40 minuti circa.

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

Info: www.mazzetti.it / eventi@mazzetti.it / Tel. 0142 926147.

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142469595 - events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it



Cantine Aperte in Vendemmia 2020 (indicativamente da metà sette, bre)

Vivi in prima persona l’esperienza in vigna di raccolta uve e pigiatura unita ad un momento di relax a Ca’ San Sebastiano: la giornata inizierà con un pranzo picnic proprio nelle nostre vigne, all’ombra delle 2 bellissime e grandissime querce che dominano sopra i grappoli. A seguire vi raggiungeremo per farvi vivere l’esperienza del taglio dell’uva e della sua pigiatura. Su richiesta e in base alla disponibilità sarà possibile effettuare anche un bagno nel vino.

PROGRAMMA:

H. 12:00 ritrovo presso Agriturismo Ca’ San Sebastiano e consegna del cestino picnic

H. 14:00 raccolta uve in vigna accompagnati dalla nostra guida e pigiatura delle uve raccolte in cortile

Prezzo a persona: 50.00€

SCEGLI IL CESTINO PICNIC CHE PREFERISCI TRA:

- PICNIC TRADIZIONALE

Pane e salame del contadino
Insalata capricciosa casereccia con pane e grissini artigianali
Torta salata di verdure, toma e pancetta
Tomini freschi con 'bagnetto' (salsa verde alla piemontese)
Crostatina della nonna con le nostre confetture
1/2 bottiglia di acqua - 1 bottiglia del nostro Grignolino del Monferrato DOC (una ogni due persone)

• PICNIC DELL'ORTOLANO

Focaccine e pizzette rustiche
Antipasto rosso piemontese con uova sode accompagnato da pane e grissini artigianali
Torta salata di verdure e toma
Insalatina di riso venere con verdure del nostro orto
Crostatina della nonna con le nostre confetture
1/2 bottiglia di acqua - 1 bottiglia del nostro Grignolino del Monferrato DOC (una ogni due persone)

Solo giorni feriali - solo su prenotazione - minimo 2 persone. Per gruppi di almeno 6 persone è possibile organizzare anche di sabato mattina previa verifica disponibilità.

In caso di maltempo verrà rimandata l'esperienza oppure verrà proposto un programma in parziale sostituzione di quello stabilito. Si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile.



PICNIC IN CANTINA - SABATO 19 SETTEMBRE

€35,00 a persona - 15€ per i Baby Picnic

In occasione di Picnic In Cantina organizzeremo un grande picnic tra i filari di Barbera e Grignolino. I vigneti saranno allestiti con tante postazioni picnic ognuna con il proprio cestino o la propria cassetta e si potrà godere della vista sul paese di Castel San Pietro e sulla valle.

In cima al vigneto sorgono alcune querce secolari, sotto alle quali sarà allestita, dalle 13 alle 14 circa, una degustazione dei vini di nostra produzione ed insieme al nostro esperto potrete degustare 3 dei nostri vini.

Acquisto picnic: <https://picnicchic.it/event/ca-san-sebastiano/>

In caso di maltempo verrà rimandata l'esperienza oppure verrà proposto un programma in parziale sostituzione di quello stabilito.

*Si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile.

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

"Vendemmia per bambini" (a partire da 4 anni)

19 e 20 settembre

- ritrovo nel parcheggio della cantina.
- piccola vendemmia, pigiatura e visita in produzione.
- attività con animatrice sulla terrazza panoramica della cantina.
- distribuzione box lunch bambini, degustazione 3 bicchieri e box lunch per adulti.

L'esperienza si terrà su prenotazione, a gruppi, in diversi orari: 10-12,30-15

Costo € 25,00 per adulti e € 25,00 per bambini

Portare cambio completo, stivaletti o scarpe adatte alla campagna e un asciugamano grande.

I bambini durante tutto l'arco dell'esperienza saranno vigilati dai rispettivi genitori.



"Vignaiolo per un giorno"

26 e 27 settembre

- ritrovo nel parcheggio della cantina.

- in vigna per una veloce spiegazione di come avviene la raccolta, piccola simulazione.
 - vivi il ciclo produttivo (tramoggia, nastro, diraspapigiatura, vasca).
 - degustazione guidata in cantina (4 vini con tagliere).
- L'esperienza si terrà su prenotazione, a gruppi, in diversi orari: 10-12,30-15

Chiediamo la massima collaborazione al rispetto degli orari e delle vigenti regole sul distanziamento.
 ATTIVITA' SU PRENOTAZIONE: 0142.670165 o info@cantina-hicetnunc.it

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

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



Cantine Aperte in Vendemmia:



sab. 5/09
 sab. 19/09 - dom. 20/09 giornata picnic
 sab. 26/09 - dom. 27/09 giornata picnic
 sab. 3/10 - dom. 4/10
 sab. 10/10 - dom. 11/10

Come ogni anno siamo lieti di accogliere gli enoturisti nella nostra cantina durante il periodo di vendemmia!
 Visita alla cantina per vedere tutti i passaggi dall'uva fino ad arrivare in bottiglia, e degustazione dei vini per apprezzare a pieno il processo!
 Vi aspettiamo anche a pranzo il sabato e domenica per un picnic tra i vigneti!

Programma del sabato:

- h. 10.30 visita alla cantina
- h. 11.15 degustazione di 5 vini con tagliere (15€)
- h. 13.00 pranzo degustazione 30€ (2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, dolce, caffè) 5 vini in abbinamento
- h. 15.30 visita alla cantina
- h. 16.15 degustazione di 5 vini con tagliere (15€)

Programma della domenica:

- h. 10.15 visita alla cantina
- h. 11.00 degustazione di 5 vini con tagliere (15€)
- h. 12.00 consegna dei cestini da picnic (20€)

Per una migliore organizzazione è necessaria la prenotazione all'indirizzo agriturismo@tenutalapergola.it
 Per informazioni chiamare 3346578833 oppure 0141979246
 indirizzo: Regione Caso, 30 - Cisterna d'Asti 14010

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7
 tel. 0141-958974

info@poderibricchiastigiani.it
www.bricchiastigiani.it

Proponiamo una giornata dedicata a Cantine Aperte in vendemmia sabato 19 oppure 26 Settembre. La data è ancora da definire in quanto dipende dalla maturazione delle uve.

Potete contattarci per successivi aggiornamenti.

Proponiamo, solo su prenotazione, visite guidate in cantina e passeggiate tra i vigneti biologici per assistere alla Vendemmia, scoprire le tecniche colturali biologiche, concludendo con la degustazione dei vini Poderi dei Bricchi Astigiani:

- Piemonte DOC Spumante Brut Metodo Classico "Blanc de Noir" (100% Pinot Nero)
- Piemonte DOC Rosato "Bricco Preje" Biologico
- Piemonte DOC Chardonnay Biologico
- Barbera d'Asti DOCG Biologico
- Monferrato DOC Rosso "Bricco Preje"
- 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.

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



CUNEO

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com



Se volete una degustazione professionale dei nostri vini più rappresentativi vi proponiamo:

un vino bianco e due vini rossi della nostra produzione, per 12 €

A richiesta può essere aggiunto il Barolo docg con un supplemento di 6 € e se nel frattempo vi viene un po' di fame vi possiamo aggiungere alle degustazioni un piatto di stuzzichini per 10 €

oppure

"Panini Chic", 3 panini di farine speciali imbottiti delle nostre prelibatezze, come vitello tonnato, insalata russa e frittatina e pomodori, per 15 €

L'abbinamento con i piatti preparati dalla nostra cucina è l'occasione ideale per trascorrere un po' più di tempo in

nostra compagnia ed apprezzarli al meglio:

1) Il "CinqueVini" - Prezzo 32 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef Paolo;

- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;

- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento,

con cugnà, la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;
- dessert di stagione ed espresso compreso

2) Il "SeiVini" - Prezzo 38 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef

Paolo;

- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;

- primo piatto della nostra tradizione piemontese, a discrezione dello chef e secondo stagionalità;

- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento, con cugnà,

la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;

- dessert di stagione ed espresso compreso

4) Il "SetteVini" - Prezzo 45 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef Paolo;

- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;

- primo piatto della nostra tradizione piemontese, a discrezione dello chef e secondo stagionalità;

- guancialetto di vitello brasato al Barolo con il suo contorno di verdure;

- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento, con cugnà, la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;

- dessert di stagione ed espresso compreso

Possibilità di assaggio di Grappa prodotta con le nostre vinacce e Barolo Chinato 3 € a persona

E' obbligatoria la comunicazione di eventuali allergie, intolleranze alimentari, preferenze vegetariane e vegane.

Su prenotazione siamo felici di poter organizzare:

- Corsi di cucina dalle 2 alle 24 persone, realizzati insieme a mamma Giovanna ed al nostro chef.

- Lezioni di viticoltura attraverso una passeggiata tra le vigne di proprietà situate nei pressi di Alba.

Se desiderate apprezzare al meglio l'area di Langhe e Roero, Denise potrà organizzare un soggiorno personalizzato ed indimenticabile.

Per ulteriori informazioni contattateci direttamente a denise@agricolamarrone.com o al numero 335 7711232 o registratevi attraverso il nostro sito web o pagina FB: Agricola Gian Piero Marrone o Instagram: agricolamarrone.

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

Programma Cantine Aperte in vendemmia 2020 Mondodelvino:

1. Visita con degustazione al Museo del vino Mondodelvino Wine Experience, il museo interattivo di Priocca per scoprire la storia, i territori, i metodi e gli abbinamenti dei vini.

MUSEO Wine Experience by Mondodelvino è un spazio museale interattivo, virtuale, digitale in cui si viene accompagnati dalla narrazione di tanti Ulisse e in cui l'esperienza organolettica del naso e del palato si arricchisce di cultura e saperi coinvolgendo l'occhio, l'udito e la conoscenza. Un patrimonio di conoscenze che permetteranno al visitatore di godere a pieno le sfumature e il fascino del mondo del vino.

Per maggiori info visitare il sito: www.mondodelvino.com

Prezzi DEGUSTAZIONE: 10€ - 3 CALICI / 12€ - 5 CALICI (bambini al di sotto 18 anni entrano gratuitamente al museo). Prenotazione obbligatoria.

Durata: circa 1 ora, compresa la visita

2. Workshop Winemaker for a day – Enologo per un giorno



Vuoi provare l'esperienza di fare il vino? Grazie a questo workshop i nostri enologi e sommelier ti condurranno in un workshop speciale in cui sarai tu in prima persona a creare un blend.

L'esperienza include la visita al museo digitale Wine Experience, la degustazione dei vini del workshop con la spiegazione dei nostri esperti per mettere alla prova i sensi realizzando un blend di vino.

Prezzo: 25€ - minimo 8 partecipanti massimo 20. Prenotazione obbligatoria con preavviso minimo 48 ore.

Durata: circa 2 ore, compresa la visita

3.PIC NIC nelle vigne: (in collaborazione con Agrimacelleria Bricco del Prete)

Cestino ritirabile presso in Wine shop a Priocca (CN):

- 2 panini confezionati da Agrimacelleria Bricco del Prete
- Frutta di stagione
- 1 bt. di vino tra Barbera d'Asti DOCG Ricossa, Marengo DOC spumante Acquesi, Roero Arneis DOCG Ricossa
- 2 calici
- 2 Bt. acqua 0,375l
- Un plaid
- un buono sconto acquisto vino del 30% valido fino al 31/12/2020

Prezzo: 25€. Panino extra 9€ adulto – 4€ bambino

Al rientro i clienti potranno visitare in sicurezza e distanza il museo.

Prenotazione obbligatoria con preavviso minimo 36 ore.

Dove siamo: a Priocca (CN), nel cuore del Roero, a pochissimi chilometri da Alba, la capitale delle Langhe

Orario Wine Shop e visite: martedì/sabato 9:30 – 13 / 14:30 – 19:00. (domenica su prenotazione)

Per info e prenotazioni: 0173248307 – we@mondodelvino.it – whatsapp: 3427819252

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

infoi@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine



Vi aspettiamo in azienda dalle 11.00 alle 18.00 per Cantine Aperte in vendemmia ore 11.00 e ore 15.00

Visite guidate al vigneto con assaggio gratuito dei nostri vini:

-Colline Novaresi Rosso DOC bio Sass Russ 2017

-Colline Novaresi Nebbiolo DOC bio Gratus 2017

-Boca DOC Vigna Cristiana 2011

Per chi volesse, sarà possibile acquistare un piccolo tagliere di prodotti tipici in abbinamento ai vini

È gradita la prenotazione entro il 2 ottobre 2020

Per info e prenotazioni: Podere ai Valloni – Via Traversagna 1 – 28010 Boca (NO)

Tel. 347.4823490 – 0322.87332 – commerciale@podereaivalloni.it