



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 28 agosto al 31 ottobre 2021



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 03/09/2021

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 il sabato e la domenica alle 11 e alle 15.30 fino a esaurimento dei posti disponibili per ogni turno e nel rispetto delle normative sanitarie vigenti (€ 10 cad., degustazione inclusa).

All'arrivo i partecipanti sono condotti dalla Guida in Distilleria per conoscere i segreti dell'arte distillatoria. Il tour prosegue nella 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 conclude con la degustazione di distillati e spirits. 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, all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito". Si consiglia disponibilità di circa un'ora/un'ora e mezza circa.

-PRANZO/CENA PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

Il Ristorante Materia Prima prevede menù degustazione di stagione e territorio con cinque portate (un antipasto a scelta, due primi, un secondo a scelta con contorno, un dessert a scelta al costo di € 40 cad., bevande escluse). Facoltativamente è possibile vivere l'esperienza del percorso degustazione con distillati al tavolo che prevede, dopo ogni portata, il servizio di piccoli assaggi scelti dal Mastro Distillatore per creare originali incontri sensoriali fra food & spirits (costo: € 5 per ogni commensale). Il ristorante è operativo il venerdì a cena, il sabato a pranzo e cena e la domenica a pranzo. Il servizio è proposto su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili tenendo conto della capienza del ristorante nel rispetto delle normative di sicurezza legate al Covid19. Possibilità di segnalare

intolleranze ed esigenze alimentari anticipatamente e menù dedicato per bambini. Alla seguente pagina può trovare ulteriori informazioni sul Ristorante e visionare il menù attualmente proposto: <https://www.mazzetti.it/it/ristorante-materia-prima/>.

DEGUSTAZIONI E ACQUISTI

Ogni giorno il Grappa Store è aperto al pubblico per degustazioni libere e acquisti di distillati e spirits, senza alcuna necessità di prenotazione.

Sono inoltre liberamente visitabili nell'orario di apertura la Cappella Votiva la Rotonda e la mostra fotografica "Il Monferrato nello Spirito".

Orari di apertura: dal lunedì al venerdì ore 9-12.30 e 14-18.30 e sabato e domenica ore 9-12.30 e 15-18.30.

Contatti e recapiti per prenotazioni e per raggiungere la sede:

Viale Unità D'Italia 2, in cima ad Altavilla Monferrato (Alessandria)

Tel. 0142 926147 – eventi@mazzetti.it – www.mazzetti.it

Speciali eventi: GOLOSARIA (11-12 Settembre) - PIEMONTE GRAPPA (2-3 Ottobre) - CIOCCOLATO IN MONFERRATO (17 Ottobre)

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142.469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

VENDEMMIA IN MONFERRATO

La giornata inizia con un pranzo picnic proprio nelle nostre vigne, all'ombra delle 2 bellissime e grandissime querce che dominano sopra i grappoli. A seguire vi sarà raggiunti da una guida per 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

Prezzo a persona: 50.00€

(Solo giorni feriali - solo su prenotazione - minimo 2 persone)

Essendo che la vendemmia non viene effettuata in un periodo certo, la prenotazione potrà essere fatta solo con pochi giorni di anticipo e sarà tendenzialmente tra fine settembre ed inizio ottobre.

Info e prenotazioni a: events@casansebastiano.it

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

PROGRAMMA

"degustazioni vini experience and educational....va l'aspro odor dei tini l'anima rallegrar..."

4 e 5,18 e19 settembre

16 e17 - 30 e 31ottobre

prenotazione OBBLIGATORIA

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

PROGRAMMA

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

Solo su prenotazione

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133 - info@marencovini.com

www.marencovini.com

VENDEMMIA IN FESTA - 11 e 19 SETTEMBRE 2021

ore 9,30 - Arrivo in Cantina a Strevi, p.zza Vitt. Emanuele 10 - consegna delle ceste e forbici e partenza per Cascina Valtignosa

ore 10,30 - In Vigna per la raccolta dell'uva (vendemmia simulata)

ore 13 Pic Nic e degustazione Vini

A seguire passeggiata alla Grande Panchina , visita alla Cantina e Brindisi conclusivo

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 16 settembre a Doretta Marengo dorettamarengo@marencovini.com uff 0144363133 - cell.

349 2592825

Costo : adulti 40 euro - minori di anni 18 20 euro

In caso di maltempo il programma potrà subire variazioni

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

VENDEMMIA DEI BAMBINI: 11 - 12 - 25 settembre.

Saranno organizzati 3 turni: 10.00-13.00, 12.30-15.30, 15.00-18.00

La giornata dell'11 settembre, viste le grandi richieste , ha disponibilità solo nel turno 12.30-15.30.

La giornata prevederà: vendemmia, pigiatura, visita in produzione , attività di animazione e consegna lunch box per i bambini, i genitori seguiranno i bambini durante le attività e poi potranno degustare 3 delle nostre etichette con lunch box sulla nostra splendida terrazza panoramica.

Il costo dell'attività sarà di € 25 sia per i bambini che per gli adulti.

Per la partecipazione è richiesta la prenotazione - Accettiamo prenotazioni per bambini a partire dai 5 anni.

VENDEMMIA PER ADULTI - 26 settembre

“ vignaiolo per un giorno “

Saranno organizzati 3 turni: 10.00-13.00/ 12.30-15.30/15.00-18.00

Si farà l'esperienza della raccolta , si vivranno i passaggi della produzione e infine ci sarà una degustazione guidata in cantina .

Costo € 45/persona

Prenotazione obbligatoria

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30, località San Matteo

tel. 0141.979246

pergola@tenutalapergola.it
info@tenutalapergola.it

Dal 28 agosto al 17 ottobre

11-12 settembre / 25-26 settembre / 9-10 ottobre :

ore 11.00 Visita alla cantina e ai vigneti a seguire pranzo degustazione (degustazione di 6 vini abbinati a 6 portate 45€) presto il menù

Gli altri weekend disponibili per visite e degustazioni:

Sabato

- 10.30 visita alla cantina a seguire degustazione

- 15.00 visita alla cantina a seguire degustazione

Domenica

- 10.30 visita alla cantina a seguire degustazione

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7

tel. 0141-958974 345 450 52 17

info@poderibricchiastigiani.it

www.gaslinialberti.it

Per Sabato 11 Settembre o Sabato 18 Settembre 2021 (in base all'epoca di Raccolta) in occasione di Cantine Aperte In Vendemmia 2021, l'az. Poderi dei Bricchi Astigiani propone (solo su prenotazione):

Visite guidate in cantina e passeggiate tra i vigneti Biologici alla scoperta della Vendemmia e delle tecniche colturali Biologiche.

Degustazione e vendita vini Poderi dei Bricchi Astigiani:

- Piemonte DOC Spumante Brut Metodo Classico "Blanc de Noir" (100% Pinot Nero)
- Piemonte DOC Rosato "Bricoo Preje" Biologico
- Piemonte DOC Chardonnay Biologico
- Barbera d'Asti DOCG Biologico
- Barbera d'Asti Superiore "Bricco del Perg"

Durante la giornata sarà possibile visitare la cantina di invecchiamento e scoprire tutti i passaggi di produzione dello spumante Metodo Classico e della Barbera.

Per info e prenotazioni:

tel. 345 450 5217 (Marco Ferrero)

e-mail: info@poderideibricchiastigiani.it

Portacomaro

PRODUTTORI DI GOVONE

Via Castellana, 18

Tel. 0141-202122 – portacomaro@produttorigovone.com

www.produttorigovone.com

VENDEMMIARE IN SUOL D'ALERAMO – DOMENICA 10 OTTOBRE

Ritrovo presso la cantina di Portacomaro, con servizio bus-navetta, attraverso una strada panoramica per meglio assaporare la bellezza delle nostre colline, si raggiunge Cascina Rivetta a Cioccaro di Penango.

Giunti a destinazione si verrà muniti di ceste e forbici per la raccolta dell'uva (si consiglia abbigliamento adeguato).

Terminata l'esperienza si farà, come da antica tradizione contadina, un picnic nell'aia, per festeggiare insieme la raccolta dell'uva.

Il bus-navetta ricondurrà alla cantina dove si potranno acquistare i vini e i prodotti tipici del territorio.

Orario: 9.00 – 17.00

Costo € 20.00 a persona - Per i bambini sotto i 6 anni l'evento è gratuito e tra i 6 e i 12 anni la cifra è di 10 euro.

Prenotazione obbligatoria (Si rispetteranno le normative di sicurezza legate alla prevenzione del contagio da Covid19).

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

Dal 28 Agosto al 31 Ottobre 2021

(Orari dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 con chiusura ore 18.00)

Nel magico periodo della vendemmia, la nostra cantina rimane aperta dal Lunedì alla Domenica per degustazioni su prenotazione.

Avrete la possibilità di immergervi nella nostra realtà assaggiando alcuni dei nostri vini. Potrete scegliere tra due tipi di degustazione:

DEGUSTAZIONE "VIAGGIO NELLE DENOMINAZIONI"

Degustazione che prevede l'assaggio di Barolo Cannubi Riserva 2015 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo 2017 + 3 vini (da noi proposti) *

Costo a persona: 15 euro

BAROLO CANNUBI TASTING EXPERIENCE

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 Riserva 2015 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo 2017 + 3 vini (da noi proposti) *

Costo a persona: 30 euro

* Le annate in degustazione potrebbero subire variazione a causa di esaurimento scorte.

PRENOTAZIONI: E' necessaria la prenotazione.

Per maggiori informazioni +39 017356107 oppure info@borgognoseriobattista.it

Govone

PRODUTTORI DI GOVONE

Via Umberto I n. 46

Tel. 0173 58120 – er@produttorigovone.com

www.produttorigovone.com

DOMENICA 24 OTTOBRE - LA METAMORFOSI DELL'UVA

Ritrovo presso la cantina di Govone, a piccoli gruppi visite guidate alla scoperta dei vari processi di vinificazione, per osservare, attraverso una guida esperta, come un semplice acino d'uva può trasformarsi in un nettare speciale.

Al termine della visita si verrà accolti presso il punto vendita per una degustazione dei nostri vini abbinati ai prodotti tipici del territorio.

Orario: 9.00 -17.00

Costo € 15.00 a persona

Per la partecipazione è richiesta la prenotazione

(Si rispetteranno le normative di sicurezza legate alla prevenzione del contagio da Covid19).

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

SABATO 28 AGOSTO

Ore 10:00 e 12:00

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocciole accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

(Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

DOMENICA 29 AGOSTO

Ore 10:00 e 12:00 - Ore 15:30 e 17:30

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocciole accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

(Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

TUTTI I SABATI E LE DOMENICHE DI OTTOBRE

Ore 10:00 e 12:00 - Ore 15:00 e 17:00

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocciole accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

(Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

Prenotazioni al 360-415269 / 0141844227

arianofranco@gmail.com

Periodo di vendemmia: quale occasione migliore per visitare le Langhe? I vigneti che si tingono di tutti i colori e si popolano di lavoratori e cassette, il clima finalmente fresco e gli ingredienti di stagione si prestano a celebrare a dovere questa terra!

Cantine Aperte in questo periodo è un'occasione speciale lunga più fine settimana per visitare una cantina tradizionale accompagnati da un appassionato viticoltore come me :-)

Gli otto appuntamenti (11-12, 18-19, 25-26 Settembre e 2-3 Ottobre) saranno dedicati ai nostri vini e al loro abbinamento ai piatti della tradizione locale. L'intrattenimento musicale è a cura di Maurizio Gallo, voce e tastiere.

PROGRAMMA

Vendemmia & Pigiatura guidate: per adulti e bambini, sarà possibile imparare a vendemmiare fra filari di Moscato e provare la pigiatura manuale nelle ceste, naturalmente sotto la mia guida :-)

Ogni "pigiatore" sarà munito della sua cesta personale, in modo da rispettare le distanze di sicurezza.

Visita guidata della cantina e dei vigneti

Dopo una passeggiata tra le nostre vigne, ti porteremo in cantina e ti riveleremo tutti i segreti e le fasi di vinificazione dei nostri vini.

Degustazione dei nostri vini abbinati a piatti tipici: abbinati i vini che preferisci assaggiare ai piatti della tradizione. Ti forniremo un calice di vetro ed una tasca che ti permetterà di portarlo con te.

MENU

Tagliere con salumi e formaggi tipici € 7,00, Ravioli al pin € 8,00, Torta di nocciole € 3,00

Vini in degustazione (Tasca con bicchiere e 2 degustazioni € 8,00)

Brut, Cortese, Bertus, Moscato, Rosè, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato
Area espositiva e di degustazione prodotti tipici
I vini potranno essere acquistati direttamente in Cantina.

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

commerciale@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

DOMENICA 19 SETTEMBRE, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA CON I BAMBINI

Dalle 9.30 alle 12.30 circa

Costo 10€ a bambino (genitori accompagnatori ingresso gratuito)

Per chi volesse trattenersi per un spuntino:

15€ tagliere di salumi e formaggi con vino di produzione della cantina

5€ acqua e panino per i bambini

DOMENICA 26 SETTEMBRE, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA

Dalle 9.30 alle 12.30 circa

Costo 20€ a persona comprensivi di attività e degustazione con tagliere di salumi e formaggi e vino di produzione della cantina

Il Podere ai Valloni è sempre aperto su prenotazione per visite e degustazioni.