



Cantine[®] Aperte a San Martino

dal 6 al 14 novembre 2021

Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 04/11/2021



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

Solo su prenotazione (con numeri limitati e nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sanitaria) al numero 0142 926147 o eventi@mazzetti.it

I tour guidati sono proposti alle ore 11 e alle 15.30 di sabato e domenica e comprendono la visita alla Distilleria, alla scenografica Barricaia di Invecchiamento per poi passare nella Galleria della Grappa e quindi raggiungere il Grappa Store sotterraneo dove è inclusa la degustazione di vari prodotti di Mazzetti d'Altavilla. E' possibile visitare anche: la Cappella Votiva "La Rotonda" risalente al 1808 e l'esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito".

Durata della visita e degustazione: circa 60 minuti.

Costo: € 10 cad. (Minori esclusi)

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



PRANZI E CENE PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

Ogni Venerdì (Cena), Sabato (Pranzo e Cena) e Domenica (Pranzo) è possibile prenotare, fino ad esaurimento dei posti disponibili, menù degustazione a tema presso il Ristorante Materia Prima.

Informazioni su: www.mazzetti.it

Solo su prenotazione al numero 0142 926215 / 351 5007930 o materiaprima@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, senza necessità di prenotazione, il Grappa Store per degustare i tanti prodotti di Mazzetti d'Altavilla (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria. Visitabili gratuitamente anche la Cappella Votiva La Rotonda e la mostra "Il Monferrato nello Spirito".

Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 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)



Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616

info@leporatiwine.com www.leporatiwine.com

PROGRAMMA

Visita alle cantine e, se il tempo lo permette anche ai vigneti, degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali, possibilità di acquisti in cantina.

Orario di apertura al pubblico 10,30 12,30 e 15.00-18.00 .

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

"HIC ET TUBER" EXPERIENCE - 55 euro a persona per chi desidera scoprire il "gioiello" dei nostri boschi e delle nostre tavole. In abbinamento ai nostri vini una selezione di prodotti a base tartufo. Esperienza disponibile dal 15/10 al 30/11/2021.

- Visita della cantina
- Degustazione di 3 etichette Hic et Nunc Altromondo / Femminile Singolare / Monumento
- Vol au vent al castelmagno fuso gratinati al tartufo - Tartine a crema tartufo - Cacciatorino al tartufo
- Durata 1 ora e 30 min ca.

"CARPE DIEM" EXPERIENCE - 25 euro a persona

dedicata a scoprire i vini classici del Monferrato che Hic et Nunc vinifica in purezza.

- Visita della cantina
- Degustazione di 4 etichette Hic et Nunc: Pandemonio / Monolite 2020 / Altromondo / Femminile Singolare



- Durata 1 ora ca.

"IN VINO VERITAS" EXPERIENCE - 35 euro a persona per chi desidera una panoramica più completa ed esaustiva sul Monferrato. In abbinamento ai nostri vini viene servita una selezione di eccellenze gastronomiche provenienti da produttori di fiducia.

- Visita della cantina
- Percorso di degustazione di 5 etichette Hic et Nunc Pandemonio / Monolite 2020 / Altromondo / Mondano / Femminile Singolare
- Durata 1 ora e 30 min ca.

ASTI



degustazione con cui vi delizieremo.

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

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

Vi aspettiamo il weekend del 13 e 14 novembre per festeggiare insieme a noi e al Movimento del Turismo del vino l'annuale festa di San Martino, per celebrare la lieta conclusione dell'anno agricolo.

Quest'anno proponiamo 2 pomeriggi insieme, passeggiando tra i vigneti colorati dal foliage autunnale e assaggiando i nostri vini attraverso la tipica merenda "Sinoira".

Un menù tradizionale composto da SALUMI MISTI, FORMAGGI CON CUGNÀ, ASSAGGIO DI BAGNA CAODA CON VERDURE, BRUSCHETTE, GIARDINIERA, CIAMBELLINE AL VINO E TORTA MELE E AMARETTI. I nostri vini Monferrato Dolcetto, Monferrato Novello, Barbera d'Asti Superiore e Passito di Brachetto saranno i protagonisti della

CUNEO

Mango

CA ED CUREN

Località Romanino 14
tel. 014189395 - 334.303.1332
info@caedcuren.it
www.caedcuren.it

Sabato 6 e 13 | Domenica 7 e 14 Novembre
Ore 10:00 - 12:30 e 15:30

Visita in cantina, vigneto e 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 dove vi verranno mostrati i lavori invernali in vigneto. 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 (almeno 5 vini) e prodotti tipici. In questa occasione avrete la possibilità di assaggiare alcune anteprime 2021

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)

Per prenotazioni visite in cantina: Michele 334/3031332 info@caedcuren.it



Monteu Roero **BAJAJ di Moretti Giovanni**

Via del forno 4
Cell. +39 338 8164016
info@bajaj.it
www.bajaj.it

PROGRAMMA
6-7 e 13-14 NOVEMBRE

OPZIONI DI DEGUSTAZIONE:

n° 3 VINI = 15,00 euro a persona

n° 6 VINI = 20,00 euro a persona

Orari per la degustazione: turno della mattina 10.00 – turno del pomeriggio:

15.00 (per altri orari, contattare direttamente)

Il prezzo della degustazione comprende la visita all'azienda.

La degustazione viene accompagnata da prodotti "local".

La degustazione é offerta a fronte di una spesa minima richiesta di 100,00 euro a partecipante.

FORMULA "PRANZO DEGUSTAZIONE"

Pranzo con menù fisso + abbinamento di n° 3 vini = 35,00 euro a persona

Pranzo con menù fisso + abbinamento di n° 6 vini = 40,00 euro a persona

Il menù fisso comprende l'aperitivo di benvenuto, 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo con contorno, dessert, acqua, caffè, coperto

Visita all'azienda inclusa nel prezzo.

Eventuali allergie o intolleranze, vanno comunicate al momento della prenotazione.

INFO & PRENOTAZIONI: info@bajaj.it - 338 8164016 (anche messaggi WhatsApp)

EVENTO SPECIALE: CIOCCOLATO & VINO (Sabato 13 Novembre)

Orario: 16.30/19.00

Degustazione interattiva di cioccolato e vino, con la presenza della pastry chef Francesca Caon.

n°4 cioccolati con n°4 vini in abbinamento.

Durante il pomeriggio, approfondimento sul mondo del cioccolato e del vino e delle relative tecniche di degustazione.

Costo a persona: 25,00 euro

Prenotazione obbligatoria

INFO & PRENOTAZIONI : info@bajaj.it - 338 8164016 (anche messaggi WhatsApp)

Monteu Roero

PODERI MORETTI di Moretti Francesco

Frazione Occhetti 15/40

tel.0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

Nel pieno rispetto della normativa vigente vi invitiamo a scoprire i vini di PODERI MORETTI.



La cantina sarà aperta, su prenotazione, alle ore 10,30 e alle ore 15.00 nei seguenti giorni:

30, 31 ottobre 2021

6, 7, 13, 14, 20, 21, 27, 28 novembre 2021

4, 5 dicembre 2021 - ore 10,30 e ore 15,00

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di due ore circa, 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 vini, accompagnati da grissini o assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, il costo dipende dai vini e dai prodotti scelti.

€ 19,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Spumante Brut Metodo Classico Vignano, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, grissini)

€ 25,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, grissini e salame)

€ 25,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG San Michele, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC Montevada, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG Ginis, grissini e salame)

€ 35,00 a persona OCCHETTI CRU EXPERIENCE, minimo 4 persone (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

Bambini fino a 4 anni gratis senza degustazione; ragazzi 5-17 anni € 8,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di grissini e salumi. E' obbligatorio il green pass per degustazione all'interno e l'uso della mascherina.

E' gradito il preavviso almeno tre giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, di ogni partecipante, data e ora della visita e il pacchetto degustativo scelto, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 20.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 13,00, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

Per gruppi di 4 o più persone, prenotando almeno quattro giorni prima, siamo aperti anche durante i giorni feriali da ottobre a dicembre 2021, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI



Via Traversagna 1
tel. 0322.87332
infoi@podereaivalloni.it
www.podereaivalloni.wine

Domenica 14 novembre Vi attende una giornata di visite e degustazioni, il cui programma dettagliato è ancora in via di definizione.

- ore 11.00 primo turno di visite
- ore 12.00 pranzo in cantina
- ore 14.30 secondo turno di visite

Prenotazione obbligatoria:
commerciale@podereaivalloni.it o allo 0322-87332