



## CANTINE APERTE A NATALE IN VENETO

**CANTINE APERTE A NATALE IN VENETO IN PROGRESS – AGG.07/12/2021**

Seguiteci sui nostri social e su quelli delle aziende per ulteriori aggiornamenti in tempo reale.

Con l'hashtag **#CantineAperteNatale #CantineAperteNatale2021 #UnbrindisiconMTV #MTVItalia #MTVVeneto** sarà così possibile seguire il filo conduttore

Si consiglia di contattare le aziende e verificare eventuali modalità di prenotazione. *Ecco le aziende che -ad oggi- hanno aderito e dalle quali potrete ricevere maggiori informazioni e prenotazioni. Nei loro siti web trovate le indicazioni per raggiungerli – per comodità vi indichiamo la provincia*

**BORTOLOMIOL** [www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com) Sabato 11 e domenica 12 dicembre **TREVISO**

**COLSANDAGO** [www.colsandago.it](http://www.colsandago.it) tutti i Sabati e le Domeniche di dicembre (4-5; 11-12; 19-20) tranne le Festività **TREVISO**

**FRACCAROLI** [www.fraccarolivini.it](http://www.fraccarolivini.it) 8 dicembre **VERONA**

**LAVARINI** [www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it) ogni sabato di dicembre dalle 9:30 alle 17:00 **VERONA**

**MAELI** [www.maeliwine.com](http://www.maeliwine.com) 4-5 dicembre, 11-12 dicembre, 18-20-24 dicembre **PADOVA**

**MASSARO** [www.massarovini.it](http://www.massarovini.it) 4-5-11-12-18-19-24-26-31 dicembre **VERONA**



[www.mtvveneto.it](http://www.mtvveneto.it)

- MONTRESOR** [www.vinimontresor.com](http://www.vinimontresor.com) 19 dicembre **VERONA**
- NOVAIA** [www.novaia.it](http://www.novaia.it) tutti i fine settimana di dicembre su prenotazione h10,30-17,30 **VERONA**
- PALADIN** [www.casapaladin.it](http://www.casapaladin.it) 11 e 18 dicembre 2021 ( verificare modalità di prenotazione) **VENEZIA**
- PIZZOLATO** [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com) 18 dicembre 2021 **TREVISO**
- RECHSTEINER** [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it) dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 18 ed il fine settimana compatibilmente con gli eventi in corso **TREVISO**
- RUGGERI** [www.ruggeri.it](http://www.ruggeri.it) Dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30. Sabato dalle 9 alle 13 Mercoledì 8 dicembre dalle 10 alle 18 Chiuso: 24/25/26/30/31 dicembre **TREVISO**
- SEITERRE** presso la Tenuta San Leone (Salionze sul Mincio) [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) a dicembre ti aspetta ogni giorno dalle 9.00 alle 19.00 con orario continuato **VERONA**
- TENUTA ZAI** [www.tenutazai.com](http://www.tenutazai.com) 5 Dicembre, 11 Dicembre, 19 Dicembre **VICENZA**
- TESSÈRE** [www.tesserewinery.it](http://www.tesserewinery.it) 11 dicembre dalle ore 16 /prenotazioni **VENEZIA**
- TOMASELLA** [www.tenutetomasella.it](http://www.tenutetomasella.it) 10 dicembre **TREVISO**
- TONELLO** [www.vintonello.com](http://www.vintonello.com) 4 dicembre **VICENZA**
- TRANSIT FARM** [www.transitfarm.com/it/](http://www.transitfarm.com/it/) 11-12 dicembre 18-19 dicembre **VICENZA**
- VERONESE az. agricola** [www.aziendagricolaveronese.it](http://www.aziendagricolaveronese.it) 4 dicembre 15:00 - 19:30, 5 dicembre 11:30 - 19:30, 11 dicembre 15:00 - 19:30, 12 dicembre 11:30 - 19:30, 18 dicembre 15:00 - 19:30, 19 dicembre 11:30 - 19:30 **PADOVA**
- VILLA SANDI** [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it) visite guidate su prenotazione dal lunedì alla domenica dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 16.30 **TREVISO**
- VOGADORI** [www.vogadorivini.it](http://www.vogadorivini.it) Tutti i weekend tour Sabato alle h.10.45 e alle 15,30 domenica alle h.10.45 e alle 15.15 **VERONA**



**BORTOLOMIOL** [www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com) Sabato 11 e domenica 12 dicembre **TREVISO**

#### **NATALE IN CANTINA: DEGUSTAZIONE CON PANETTONE ARTIGIANALE**

Sabato 11 e domenica 12 dicembre ritorna Natale in Cantina: Il Parco della Filandetta Bortolomiol, in occasione anche di Week end in Cantina, apre le porte ad appassionati e wine lovers che desiderano scoprire la denominazione del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG e degustare le nostre bollicine. In questi due giorni sarà possibile visitare gratuitamente la cantina di vinificazione. I tour guidati si terranno negli orari di sabato alle 15.30 e domenica alle 10.30.

A seguire la degustazione guidata, al costo di 15 € a persona con tre espressioni del Prosecco Superiore DOCG, accompagnati da una fetta di panettone artigianale bagnato con il *vin santo*:

- Prior Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut
- Senior Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Extra Dry
- Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry

La prenotazione è obbligatoria e i posti sono limitati.

Per accedere è necessario essere in possesso di green pass.

Per tutto il periodo natalizio fino al 23 compreso saremo aperti tutti i giorni con i seguenti orari :

9.30/12.30 e 14.00/18.00 dal martedì al sabato 14.00/18.00 lunedì

**COLSANDAGO** [www.colsandago.it](http://www.colsandago.it) tutti i Sabati e le Domeniche di dicembre (4-5; 11-12; 19-20) tranne le Festività **TREVISO**

3

Per vivere appieno le emozioni autentiche che questa Festa porta con sé, Col Sandago propone l'opportunità di assaggiare non solo una selezione dei suoi migliori vini, ma anche un'anteprima delle specialità dolci del prossimo Natale firmate Hausbrandt. I classici Panettone Specialità Delice e Panettone Glassato, l'esclusivo Sogno di Caffè e Zabaione con ricetta esclusiva di Sal De Riso, l'immane ed etereo Pandoro firmato Andrea Tortora, sono le proposte Hausbrandt in degustazione per i numerosi enoturisti e curiosi.

#### DEGUSTAZIONI

##### SUPERIORE EXPERIENCE

Degustazione guidata dei nostri spumanti Conegliano Valdobbiadene DOCG "Vigna del Cuc" Brut, "Case Bianche" Extra Dry e "Antico" Rifermentato in bottiglia.

Costo a persona: € 7,50.

##### ROSE' E ROSSO EXPERIENCE

Degustazione guidata dei nostri vini rossi e rosati "Wildbacher Brut Rosè", "Wildbacher" IGT dei Colli Trevigiani e "Camoï" IGT delle Venezie.

Costo a persona: € 9,00

Tutti i Sabato

8.30 – 12.30 e 15.00 – 19.00

Tutte le Domeniche

10.00 – 12.30 e 15.00 – 19.00



[www.mtvveneto.it](http://www.mtvveneto.it)

**FRACCAROLI** [www.fraccarolivini.it](http://www.fraccarolivini.it) 8 dicembre **VERONA**

8 dicembre aperti dalle 9 alle 18 per le degustazioni.

**LAVARINI** [www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it) ogni sabato di dicembre dalle 9:30 alle 17:00 **VERONA**

Siamo aperti ogni sabato di dicembre con orario dalle 9:30 alle 17:00, con possibilità di fare acquisti per i vostri regali di Natale.

Su prenotazione proponiamo le nostre tre tipologie di degustazioni, vedi su [www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it)

**MAELI** [www.maeliwine.com](http://www.maeliwine.com) 4-5 dicembre, 11-12 dicembre, 18-20-24 dicembre **PADOVA**

CANTINE APERTE A NATALE: LE STRENNE DI MAELI I COLLI EUGANEI DA SORSEGGIARE, DA GUSTARE, DA RACCONTARE MA SOPRATTUTTO DA VIVERE!!!!!!

Dicembre di festa a Maeli, con Le Strenne di Natale, l'evento all'interno di #CantineAperteNatale2021, dedicato alle degustazioni dei nostri vini e allo shopping natalizio. Il protagonista assoluto di tutte le nostre proposte è il nostro territorio, i meravigliosi Colli Euganei, da sorseggiare attraverso i nostri vini, da conoscere attraverso i prodotti a km 0 ma soprattutto da vivere!!!!

Ogni weekend di dicembre potrai scegliere in cantina tra le nostre 4 degustazioni di Natale

“INFINITO”

- Bianco Infinito 2018 (Moscato Giallo 100% veneto IGT) con crostino di porchetta d'oca di Michele Littamé

- Rosso Infinito DOC 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon e Carmenere) con soppesa dell'azienda agricola La Rovina di Pernumia

Costo a persona 10€

“COL FONDO”

- Dilì 2020, Moscato Giallo Veneto IGT con crostino di alici di Cetara e scorzette di limone

- “Dilante” 2019, Vino Rosato Veneto IGT da vecchie varietà autoctone con crostino di pancetta de La Coret Del Gusto

Costo a persona 12€

“I TOP”

- “Dilà” 2016, Moscato Giallo metodo classico brut nature millesimato, 40 mesi sui lieviti, sboccato al momento con crostino imburrito di trota d'alta montagna affumicata

- “D+” 2016, Colli Euganei Rosso DOC Riserva con crostino di petto d'oca affumicato e formaggio stravecchio

- “Diloro” 2016, Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG passito con paté di fegato d'oca e formaggio di capra erborinato

Costo a persona 22€

“FIOR D'ARANCIO”

- “Maeli” 2019, Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG Spumante con crostino di lardo e quenelle di stracchino di capra



- “Diloro” 2016, Colli Euganei Fior D’Arancio DOCG passito con paté di fegato d’oca e formaggio erborinato  
Costo a persona 13€

Se stai cercando l’ispirazione per i tuoi regali di Natale, oltre alla selezione dei nostri vini, potrai scegliere tra i voucher delle nostre degustazioni da regalare, le cassette di Natale con i prodotti a km 0, le capsule con le 60 immagini numerate del territorio, oppure i soggiorni a casa Maeli!

Ti aspettiamo in cantina!

Per info e prenotazioni: [prenotazioni@maeliwine.com](mailto:prenotazioni@maeliwine.com); 3803825750

[www.maeliwine.com](http://www.maeliwine.com); FB + IG

**MASSARO** [www.massarovini.it](http://www.massarovini.it) 4-5-11-12-18-19-24-26-31 dicembre **VERONA**

Nel periodo Natalizio durante tutti gli weekend ti aspettiamo per offrirti un accogliente atmosfera con la degustazione dei nostri vini su prenotazione ma anche con libera visita alla cantina.

Avrai la possibilità di acquistare confezioni in legno per rendere speciali e unici i tuoi regali di Natale.

Per maggiori informazioni visita la nostra pagina Facebook e Instagram.

**MONTRESOR** [www.vinimontresor.com](http://www.vinimontresor.com) 19 dicembre **VERONA**

Festeggiamo il Natale con il Recioto e l’Amarone. Domenica 19 Dicembre dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Vi invitiamo a farci visita per assaggiare il nostro Recioto Re Teodorico 2018 e Amarone della Valpolicella DOCG Satinato 2017, abbinati a una selezione di formaggi nazionali e internazionali.

COSTO A PERSONA: 20 € PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**NOVAIA** [www.novaia.it](http://www.novaia.it) sabato e domenica h10,30-17,30 di dicembre su prenotazione **VERONA**

Dicembre 2021 - Siamo aperti anche nei weekend, sabato e domenica h10,30-17,30, con possibilità di winetour, winetasting, idee regalo e promozioni speciali per il Vostro Natale 2021.

E’ richiesta la prenotazione. Ti aspettiamo!

Per info e prenotazioni:

[www.novaia.it](http://www.novaia.it)

[info@novaia.it](mailto:info@novaia.it); [cristina.vaona@gmail.com](mailto:cristina.vaona@gmail.com)

Mob. +39 3407766613

**PALADIN** [www.casapaladin.it](http://www.casapaladin.it) 11 e 18 dicembre 2021 ( verificare modalità di prenotazione) **VENEZIA**

Il tour prevede una visita guidata in cantina e in affinamento, degustazione di due vini di Casa Paladin in abbinamento ai Panettoni Loison. La degustazione terminerà con degustazione del nostro Liquore Agricanto. Possibilità di acquisto nel nostro shop anche dei Panettoni degustati e le nostre proposte.

Prezzo : 15 euro a persona

Info e Prenotazioni: 0422.768167

[tour@paladin.it](mailto:tour@paladin.it)





**18 DICEMBRE - dalle 10.00 alle 18.00** presso Casa Paladin, la Storica Macelleria Casa Porciatti di Radda in Chianti, sarà con noi per proporre a tutti gli amanti delle specialità toscane più autentiche, prodotti ricercati e da gustare per le prossime festività natalizie. Potrete degustare ed acquistare le specialità di Casa Porciatti, selezioni di salumi e formaggi toscani, i picci ed altre golosità. Inoltre potrete acquistare la regina della tavola chiantigiana: la fiorentina. Solo su Prenotazione entro il 10 dicembre 0422.768167 [tour@paladin.it](mailto:tour@paladin.it) Via Whatsapp 3371451745 evento <https://fb.me/e/2HD2bnEkH>

**PIZZOLATO [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com) 18 dicembre 2021 TREVISO**

**POP UP CHRISTMAS WINE SHOP. SABATO 18 DICEMBRE dalle 9.00 alle 12.30**

- 9.00 Apertura wine shop, ASSAGGIO VINI GRATUITO PER IL TUO REGALO PERFETTO, ANGOLO CONFEZIONI REGALO
- 10.30 VISITA GUIDATA GRATUITA ALLA CANTINA
- POSSIBILITA' DI PRENOTARE IL PRANZO PRESSO LA NUOVA "Officina del Vino" il nostro agri wine bar situato alle spalle della cantina: INFO E PRENOTAZIONI: 0422 1847211 | <https://officinadelvino.com/>

**SABATO 18 DICEMBRE dalle 15.00 alle 19.00**

- 15.00 Apertura STRAORDINARIA wine shop, ASSAGGIO VINI GRATUITO PER IL TUO REGALO PERFETTO, ANGOLO CONFEZIONI REGALO
  - 16.00 VISITA GUIDATA GRATUITA ALLA CANTINA
  - 16.30 MAGICO ARRIVO di Babbo Natale con REGALI PER TUTTI I BIMBI
- POSSIBILITA' DI PRENOTARE LA CENA PRESSO LA NUOVA "Officina del Vino" il nostro agri wine bar situato alle spalle della cantina: INFO E PRENOTAZIONI: 0422 1847211 | <https://officinadelvino.com/>

6

**RECHSTEINER [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it) dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 18 ed il fine settimana compatibilmente con gli eventi in corso TREVISO**

**SMART TASTING**

L'Azienda Rechsteiner propone lo Smart Tasting: la degustazione online ideata da Divinea, che consente di vivere un'autentica wine experience comodamente da casa propria o da ovunque si voglia, direttamente con il produttore che, dalla cantina, vi guiderà nella scoperta di tre vini protagonisti dell'esperienza. Unicità, autenticità e passione, un'esperienza speciale da vivere in ogni momento, proprio come in cantina. Usufruire della degustazione smart è facilissimo: basta seguire le indicazioni sul sito Rechsteiner alla pagina "Tour and Taste" <https://www.rechsteiner.it/tour-taste-visite-degustazioni-vini/>

E' possibile scegliere tra:

- Smart Tasting con le selezioni Rechsteiner: I Rossi  
Merlot DOC Venezia, Carmenere DOC Venezia, Pinot Nero DOC Venezia



[www.mtvveneto.it](http://www.mtvveneto.it)

- Smart Tasting con le selezioni Rechsteiner: I Bianchi  
Manzoni Bianco DOC Venezia, Pinot Grigio DOC delle Venezie, Tai Doc Venezia

#### RECHSTEINER SOTTO L'ALBERO

Presso il Wine Store Rechsteiner è inoltre possibile acquistare e personalizzare le vostre confezioni natalizie per un regalo ricercato ed esclusivo, che comprende, oltre ai nostri vini, anche il Miele Millefiori, le Delizie di frutta, le Grappe e l'Amaro di Radicchio di Treviso.

Il Wine Store è aperto dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 18 ed il fine settimana compatibilmente con gli eventi in corso.

#### AGRITURISMO

Prenota il tuo pranzo di Natale presso l'Agriturismo Rechsteiner, immerso nei nostri vigneti, nel cuore della Campagna Veneta. Il ristorante propone piatti tipici della tradizione veneta dai sapori nostrani grazie all'impiego di materie prime fresche e genuine di nostra produzione. Per richiedere il menù di Natale basta scrivere a [agriturismo@rechsteiner.it](mailto:agriturismo@rechsteiner.it)

**SEITERRE** presso la Tenuta San Leone (Salionze sul Mincio) [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) a dicembre ti aspetta ogni giorno dalle 9.00 alle 19.00 con orario continuato **VERONA**

Seiterre presso la Tenuta San Leone (Salionze sul Mincio), a dicembre ti aspetta ogni giorno dalle 9.00 alle 19.00 con orario continuato per **#CantineAperteNatale** a scoprire le nostre confezioni Natalizie. Puoi anche scegliere la confezione e i prodotti che più ti piacciono per un regalo Personalizzato!

Tutte le confezioni sono realizzate con vini di nostra produzione, provenienti da Sei Regioni Italiane, puoi arricchire i tuoi pacchi regalo con le nostre Birre Agresti, c'è anche la Birra di Inverno, adatta per accompagnare le feste Natalizie e le nostre specialità come Olio del Garda, Miele, Grappa e Riso.

I più piccoli e i nostri amici animali possono godere di un ampio parco giochi all'aperto e farsi le foto immersi in una atmosfera Natalizia vicino al nostro "Leoncino" e con i nostri Leoni all'ingresso!

#### FESTEGGIA IL NATALE CON SEITERRE "SAPORI DEL TERRITORIO"

A 5 minuti da "Seiterre – Tenuta San Leone" troverai Borghetto sul Mincio, uno dei borghi più belli d'Italia, e potrai ammirare la Metasequoia Secolare illuminata, con 20.000 lampadine Led a basso consumo, di cui siamo orgogliosi di essere unici sponsor per allestimento e illuminazione ogni anno da oltre 20 anni.

**RUGGERI** [www.ruggeri.it](http://www.ruggeri.it) Dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30. Sabato dalle 9 alle 13 Mercoledì 8 dicembre dalle 10 alle 18 Chiuso: 24/25/26/30/31 dicembre **TREVISO**

Nel mese di Dicembre il nostro Wine Shop a Valdobbiadene rimarrà aperto e pronto ad accoglierVi con ottime confezioni natalizie e tante altre idee regalo! Non mancherà inoltre la possibilità di fare visite della cantina e degustazioni, dettagli nel nostro sito: [bit.ly/ruggeri-wine-tasting](http://bit.ly/ruggeri-wine-tasting)  
Per ulteriori info scrivete a [hospitality@ruggeri.it](mailto:hospitality@ruggeri.it) o contattate (anche Whatsapp) allo 3451692165 (Marco). Qualora non possiate passare di qui, tutti i nostri vini sono acquistabili comodamente da casa tramite l'iscrizione gratuita al Wine Club Ruggeri: [bit.ly/wine-club-ruggeri](http://bit.ly/wine-club-ruggeri)



**TENUTA ZAI** [www.tenutazai.com](http://www.tenutazai.com) 5 Dicembre, 11 Dicembre, 19 Dicembre **VICENZA**

Penditi una pausa dalla frenetica corsa ai regali e vieni a conoscere i vini di Tenuta Zai.

3 appuntamenti per scoprire la produzione di Merlot, Syrah e taglio Bordolese:

Domenica 5 Dicembre

Sabato 11 Dicembre

Domenica 19 Dicembre

Saremo aperti al mattino dalle 10.00 alle 13.00 e al pomeriggio dalle 15.00 alle 19.00.

La degustazione al prezzo di 10 euro comprende l'assaggio di 4 vini rossi dei Colli Berici:

- Bordocolle (Rosso Igt Veneto, taglio merlot cabernet)
- Corin (Merlot Doc Colli Berici)
- Syrah (Syrah Igt Veneto)
- Altura (selezione di Merlot Doc Colli Berici, barricato 2 anni)

In accompagnamento saranno offerti taralli e qualche assaggio di salumi e formaggi.

Durante l'occasione i nostri ospiti avranno la possibilità di acquistare in anteprima le nostre confezioni natalizie.

Per la partecipazione è richiesto il possesso di green pass.

Info: telefono: 3518682052

email: [info@tenutazai.com](mailto:info@tenutazai.com)

**TESSÈRE** [www.tesserewinery.it](http://www.tesserewinery.it) 11 dicembre dalle ore 16 /prenotazioni **VENEZIA**

8

Sabato 11 dicembre dalle ore 16.00 vi aspettiamo in cantina per una degustazione 100% Raboso in tutte le sue espressioni: dal Metodo Classico spumante Redentor, al DOCG Piave Malanotte al Passito Rebecca.

Il tutto accompagnato, come sempre, dai "cicchetti" della tradizione. Sarà anche l'occasione per pensare ai regali di Natale lasciandovi ispirare dalle nostre originali confezioni.

Dati i posti limitati e in conformità con le normative sanitarie, è sempre raccomandabile la prenotazione.

Info e contatti tel. +39 0421 320438 - [info@tessereonline.it](mailto:info@tessereonline.it)

**TOMASELLA** [www.tenutetomasella.it](http://www.tenutetomasella.it) 10 dicembre **TREVISO**

Vi aspettiamo venerdì 10 Dicembre dalle ore 18.30 per degustare i nostri vini accompagnati da prodotti del territorio, con l'accompagnamento musicale di uno speciale Dj Set.

Ampia scelta di strenne natalizie disponibili per la vendita.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Compila qui il format per la tua prenotazione [Home – Tenute Tomasella \(tomasellaeventi.it\)](http://Home - Tenute Tomasella (tomasellaeventi.it))



[www.mtvveneto.it](http://www.mtvveneto.it)



**TONELLO** [www.vintonello.com](http://www.vintonello.com) 4 dicembre 2021 **VICENZA**

I TUOI REGALI DALLA CANTINA. Natale si avvicina, comincia il conto alla rovescia: le strade si riempiono di luci, nell'aria c'è profumo di panettone e brulè, ci si scambiano caldi abbracci e regali di ogni genere. Abbiamo pensato alla giornata di sabato 4 dicembre come un'occasione per vivere la cantina con la magia del Natale. Il vino, la visita alla cantina, comprare i primi pacchi natalizi, passare del tempo con la propria famiglia o i propri amici. Scopri il programma della giornata sui nostri profili social: facebook: cantina tonello e instagram: tonello wines  
E' importante prenotare la propria attività. info e prenotazioni a 3337399232 (anche whatsapp) [info@vintonello.com](mailto:info@vintonello.com)

**TRANSIT FARM** [www.transitfarm.com/it/](http://www.transitfarm.com/it/) 11-12 dicembre 18-19 dicembre **VICENZA**

Seguite i nostri social instagram e facebook @transit\_farm  
saremo aperti sabato e domenica di dicembre con tante attività per bambini e tanti novita' per i vostri regali

**VILLA SANDI** [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it) visite guidate su prenotazione dal lunedì alla domenica dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 16.30 **TREVISO**

Villa Sandi propone un'imperdibile visita guidata con degustazione finale  
Il percorso inizia dall'antica barricaia risalente al 1700, dove maturano prestigiosi vini rossi in barrique di rovere francese. Si snoda poi lungo secolari gallerie sotterranee nelle quali riposa il metodo classico, fino a raggiungere un luogo magico: la meravigliosa Villa in stile palladiano.

"Esperienza Classica":

Primi passi nel mondo del vino con Villa Sandi

- Visita guidata: antica barricaia del 1700, video emozionale, gallerie sotterranee dove riposa il metodo classico, villa in stile palladiano.
- Degustazione di 2 vini: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato e Opere Trevigiane Metodo Classico Brut, accompagnati da "pan da vin"
- Durata: 1 ora e mezza
- Prezzo a persona: 15,00 €

La visita guidata si svolge su prenotazione dal lunedì alla domenica dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 16.30

**VERONESE az. agricola** [www.aziendagricolaveronese.it](http://www.aziendagricolaveronese.it) 4 dicembre 15:00 - 19:30, 5 dicembre 11:30 - 19:30, 11 dicembre 15:00 - 19:30, 12 dicembre 11:30 - 19:30, 18 dicembre 15:00 - 19:30, 19 dicembre 11:30 - 19:30 **PADOVA**

Tre fine settimana all'insegna della conoscenza dei nostri vini da abbinare alle vostre festività natalizie, portiamo in tavola la tipicità del territorio euganeo.

## DEGUSTAZIONE

Colli Euganei Serprino Frizzante DOC

Colli Euganei Fior d'arancio Secco DOCG "IMPETO"



[www.mtvveneto.it](http://www.mtvveneto.it)

Colli Euganei Cabernet Franc DOC

Abbinati ai salumi e formaggi

Conclusione in dolcezza:

Pandoro o Panettone abbinato al nostro Colli Euganei Fior d'Arancio Dolce DOCG in collaborazione con Pasticceria Genuinamente

DEGUSTAZIONE

Colli Euganei Serprino DOC

Colli Euganei Fior d'arancio secco DOCG "IMPETO"

Pinot Bianco IGT "Treterre"

Abbinati ad un piatto di formaggi

Con conclusione in dolcezza:

Pandoro o Panettone abbinato al nostro Colli Euganei Fior d'arancio Dolce DOCG in la collaborazione con la Pasticceria Genuinamente

Per info 347 3837111 [aziendaveronese@libero.it](mailto:aziendaveronese@libero.it) oppure visita il nostro sito internet [www.aziendagricolaveronese.it](http://www.aziendagricolaveronese.it)

**VOGADORI** [www.vogadorivini.it](http://www.vogadorivini.it) Tutti i weekend tour Sabato alle h.10.45 e alle 15,30 domenica alle h.10.45 e alle 15.15 **VERONA**

A dicembre aderiamo a Cantine Aperte a Natale! La cantina sarà quindi aperta per dar scoprire il luogo dove vengono prodotti i vini della Valpolicella: vi faremo vedere i vigneti, la cantina di fermentazione, la barricaia ed il fruttai. Sarà un percorso degustazione con cinque calici di vino: Valpolicella, 100% Corvina, Raffaello, Amarone Forlago ed il Recioto. Tutti i weekend avremo questi tour degustazione in programma:il Sabato alle h.10.45 e alle 15,30 - la domenica alle h.10.45 e alle 15.15

All'arrivo verrà consegnato il calice con il Valpolicella Classico. Poi si inizierà con una passeggiata nei vigneti perchè per avere un ottimo vino serve un'ottima uva. È davvero importante coltivare la vite rispettandola e rispettando l'ambiente, per questo motivo non utilizziamo diserbanti nè pesticidi e nessun concime chimico: ed in vigneto lo si può vedere!

Entreremo quindi nella zona di fermentazione dove degusteremo il Corvina in purezza e verranno svelati i segreti delle fermentazioni con i lieviti naturali, dei rimontaggi e delle differenze tra Recioto e Amarone. In barricaia, con un calice di Raffaello, parleremo degli affinamenti e nella piccola bottaia Forlago vi mostreremo le botti usate per il nostro miglior Amarone, appunto l'Amarone Forlago!

Saliamo poi nel fruttai per degustare l'Amarone Forlago e vedere le uve in appassimento. Infine arriveremo nel wineshop dove termina la visita degustazione con il Recioto.

Ovviamente è anche possibile acquistare i vini che degusterete!

Ricordo che abbiamo anche l'olio di Oliva extravergine prodotto con gli olivi che potrete vedere nel vigneto, è una piccola produzione: è l'olio per la famiglia e l'extra viene venduto in cantina! Da quest'anno è disponibile anche l'Aceto di Vino!

Per aderire è sufficiente mandare una mail di conferma a [info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it)

Le visite inizieranno agli orari indicati: si consiglia di essere qui almeno qualche minuto prima

Possibilità di dormire nelle camere a fianco della cantina!

Per informazioni: Alberto 3289417228 (anche whatsapp)

[info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it)

<https://www.vogadorivini.it>

