



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 4 settembre al 16 ottobre 2022



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO PROGRAMMI 20/09/2022

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 (info e costi: tel. 0142 926147). È inclusa la degustazione guidata di distillati, gratuita per i minori. Su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili ad ogni tour.

Proposti solitamente sabato e domenica alle 11 e alle 15.30.

All'arrivo i partecipanti saranno condotti da parte di una nostra Guida nel Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce e la 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 che dà il benvenuto ai visitatori in un ambiente accogliente. Gli ospiti prenderanno parte durante la visita ad una degustazione sensoriale di Grappe, Distillati, Liquori, Brandy, Amari, Gin ed ancora Frutta al Liquore. 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.

- MENU DEGUSTAZIONE PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

Il Ristorante interno alla Distilleria prevede un menù degustazione a 4 portate con un antipasto a scelta, un primo a scelta, un secondo con contorno a scelta e un dessert a scelta. Necessaria la prenotazione per assicurarsi i posti disponibili al ristorante (servizio attivo venerdì a cena, sabato a pranzo e cena e domenica a pranzo). Al pasto è possibile facoltativamente aggiungere un percorso degustazione con distillati serviti dopo le portate principali per scoprire abbinamenti sensoriali fra cibo e distillati, spiegati dal personale preposto. Servizio proposto (info e prenotazioni al numero 0142 926215) fino ad esaurimento dei posti disponibili tenendo conto della capienza del ristorante. Il menù degustazione può essere visionato in precedenza e possono essere segnalate allergie 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/>

- GOLOSARIA IN MONFERRATO

Sabato 10, Domenica 11, Sabato 17 e Domenica 18 Settembre Mazzetti d'Altavilla partecipa alla rassegna Golosaria in Monferrato (ore 9-12.30 e 15-18.30) e propone tour guidati e pranzo (su prenotazione, tel. 0142 926147) e degustazioni. Il 10 e 11 è possibile anche la degustazione del Sigaro Italiano in collaborazione con Club ADT.

- CONCERTO "LA SWINGHERA"

Venerdì 30 Settembre, alle ore 21.30, presso il restaurato Belvedere Mazzetti si terrà "La Swinghera", concerto-degustazione.

Info e prenotazioni (posti limitati): Tel. 0142 926147.

- PIEMONTE GRAPPA

Domenica 2 Ottobre torna l'appuntamento di apertura speciale delle distillerie in occasione dell'inizio della distillazione (ore 9-12.30 e 15-18.30). Previsti tour guidati e pranzo su prenotazione (tel. 0142 926147) e degustazioni con possibilità di degustazione del Sigaro Italiano in collaborazione con Club ADT.

- CIOCCOLATO IN MONFERRATO

Domenica 16 Ottobre il borgo di Altavilla ospita una golosa giornata all'insegna del cioccolato con bancarelle, intrattenimenti, mostre, degustazioni. La Distilleria è aperta (ore 9-12.30 e 15-18.30) per visite guidate e pranzo su prenotazione (tel. 0142 926147) e degustazioni.

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

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

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: 60.00€

(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

*'aspro odor de' i vini e il ribollir dei tini v'è l'anima rallegrar: in attesa del vino nuovo godiamoci il paesaggio e il vino d'annata in vigna!
Vieni a visitare la nostra cantina e a scoprire i nostri vini biovegan.
Ti offriamo di vivere l'esperienza della vendemmia!*

Puoi prenotare direttamente online su www.agriroccabianca.it scegliendo fra:

- picnic in vigna,
- vino e spuntini in cantina di vini classici piemontesi biovegan DOC,
- esperienza agreste con degustazione dei vini di nostra produzione.

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10
tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marencovini.com
www.marencovini.com

In occasione della Vendemmia la nostra cantina da **sabato 27 agosto a giovedì 15 settembre** è aperta tutti i giorni previa prenotazione per visitare la cantina, i vigneti ed assistere alle eventuali operazioni in vigna e/o cantina della giornata.

A seguire Pranzo Pic Nic in Vigna con menu a scelta tra Gourmet, Vegetariano o Senza Glutine.

Domenica 18 settembre (posti limitati): ritrovo in cantina alle ore 10,00 e passeggiata in Vigna con simulazione della Vendemmia.

A seguire, Pic Nic in Cascina Valtignosa.

Info e prenotazioni: 349-2592825 dorettamarenco@marencovini.com

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano
tel. 0142 670165
info@cantina-hicetnunc.it
www.cantina-hicetnunc.it

VENDEMMIA DEI BAMBINI 3, 4, 10, 11, 18 settembre

<https://www.cantina-hicetnunc.it/prodotto/vendemmia-per-bambini/>

CACCIA AL TESORO IN VIGNA: 17 settembre

<https://www.cantina-hicetnunc.it/prodotto/caccia-tesoro-vigna/>

VENDEMMIA DEGLI ADULTI: 24 settembre

<https://www.cantina-hicetnunc.it/prodotto/vendemmia-per-adulti/>

ASTI

Canelli

CANTINE BOSCA

Via Luigi Bosca 2

tel. +39 335 7996811

cantine@bosca.it

www.bosca.it

Cattedrali Sotterranee Bosca (Canelli – AT)

Volte imponenti, spazi grandiosi, installazioni artistiche permanenti. Le Cantine Bosca di Canelli non sono soltanto una meravigliosa testimonianza della civiltà vinicola piemontese, ma un vero e proprio capolavoro che, attraverso luci, suoni e luoghi, racconta la magnifica storia di Bosca.

Un luogo magico che dal 2014 è diventato Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

Le Visite e le degustazioni sono disponibili dal lunedì alla domenica su prenotazione online

Prenotazioni: www.bosca.it/cantine

Contatti: cantine@bosca.it | 335 7996811

Cisterna d'Asti

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30, località San Matteo

tel. 0141.979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

2022, vendemmia anticipata! Allora anticipiamo anche l'apertura delle nostre porte ai visitatori!

Ancora con le infradito ai piedi e la pelle arrossata dal sole, a partire dall'ultimo weekend di Agosto e per tutti i weekend di settembre e ottobre potrete venire ad osservare il dietro le quinte della vendemmia, cosa succede quando l'uva arriva in cantina!

Orario visite: Venerdì ore 16.00 Sabato ore 10.30 -15.00 Domenica ore 10.30

Prenota la tua visita e degustazione su <https://tenutalapergola.it/wine-experience/>

>Domenica 4 Settembre: Alla scoperta della vendemmia per i più piccoli

Un pomeriggio di giochi didattici per scoprire come si fa il vino, conoscere il territorio e godersi la campagna.

Richiedi il programma ad agriturismo@tenutalapergola.it

Il nostro b&b è sempre aperto per chi volesse godersi più di un giorno tra le nostre colline, mini alloggi accoglienti e prima colazione home made.

CUNEO

Govone

PRODUTTORI DI GOVONE

Via Umberto I n. 46

Tel. 0173 58120 – er@produttorigovone.com

www.produttorigovone.com

Il **4 settembre** ore 16,00 presso il Castello di Govone

in occasione di cantine Aperte in Vendemmia presentiamo:

ENO OPERA – CONCERTO LIRICO – DUETTI BUFFI

Enrico Iviglia (tenore), Stefano Marchisio (baritono). Andrea Campora (pianista)

Musiche di: Wolfgang Amadeus Mozart, Gioachino Rossini, Gaetano Donizetti

Come benvenuto alla vendemmia la giornata del 4 settembre propone altre attività:

- Passeggiata in vigna oppure vendemmia didattica alle ore 10,00

- La vendemmia di una volta: tradizionale pigiatura con i piedi alle ore 11,00

- Pranzo in Cantina ore 13,00

- Concerto in Castello ore 16,00
- Aperitivo e gadget in cantina ore 18,30

Ritrovo ore 9,30 presso i Produttori di Govone - Adulti € 30 a persona e bambini fino a 12 anni € 15

Prenotazioni entro il 01/09/2022 er@produttorigovone.com tel. 0173-58120 specificando quale attività fra passeggiata e vendemmia didattica.

Grinzane Cavour

CANTINA LE GINESTRE

DI AUDASSO GIAN LUCA & C

Strada Grinzane 15

tel . 0173 262910 - info@leginestre.com

www.leginestre.com

Cantine Aperte in Vendemmia **dal 4 Settembre al 16 Ottobre 2022**

VISITA E DEGUSTAZIONE ALL'INTERNO DELL'AREA DI INVECCHIAMENTO BAROLO

Dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 18:30

Prenotazione obbligatoria, almeno 1 gg. prima: al n. 0173262910 oppure all'indirizzo email: info@leginestre.com

1. Degustazione **BENVENUTO** di 3 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE DOC NEBBIOLO, 1 BARBERA D'ALBA DOC € 13,00
2. Degustazione **TRADIZIONALE** di 4 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE NEBBIOLO DOC, 1 BARBERA D'ALBA DOC, 1 DOLCETTO D'ALBA DOC € 16,00
3. Degustazione **SPECIALE** a scelta tra 3 VINI BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2014, 2015, 2016, 2017 € 18,00
4. Degustazione **MERENDA SINOIRA** di 4 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE DOC NEBBIOLO, 1 BARBERA D'ALBA DOC, 1 DOLCETTO D'ALBA DOC + TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI ARTIGIANALI E LOCALI € 24,00*

Nel caso in cui le annate dei vini proposti non fossero indicate, verranno offerte le annate disponibili in commercio.

*Si richiede il pagamento anticipato all'atto della prenotazione in quanto i formaggi ed i salumi sono prodotti freschi artigianali, acquistati il giorno stesso della visita.

Possibilità di acquisto diretto in cantina ed eventuale consegna a casa.

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

>Sabato 17 e 24 SETTEMBRE

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 tutti i nostri vini e le nostre nocchie 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 tutti i nostri vini e le nostre nocchie 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)

>Per prenotazioni visite in cantina

Az. Agr. Ca ed Curen di Avezza Piero Domenico

Loc. romanino 14 Mango CN 12056 Italia

Michele 334/3031332 info@caedcuren.it

Monteu Roero

PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

La cantina è aperta al sabato e alla domenica per visita guidata e degustazione pregiati vini di Alba Langhe e Roero 2022

Il modo migliore per conoscere le colline del Roero - Area Unesco

La cantina sarà aperta, su prenotazione, nei seguenti giorni e orari:

9 – 10 – 11 – 12 – 23 – 24 – 25 – 26 settembre 2022 alle ore 10,00 e alle ore 15,00

15 – 16 -17 - 18 - 19- 20 – 21 – 22 - 23 ottobre 2022 alle ore 10,00 e alle 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.

€ 21,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, grissini) €

27,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, grissini e salame)

€ 27,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG, grissini e salame)

€ 37,00 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. 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.

Posti disponibili limitati per garantire le distanze di sicurezza, al raggiungimento del numero stabilito non sarà più possibile accettare prenotazioni

Per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso almeno tre giorni prima 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 10,30 alle ore 13,00, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

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>

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

arianofranco@gmail.com

www.cascinafontanette.com

Sabato 10 e domenica 11 settembre

Sabato 17 e domenica 18 settembre

Sabato 24 e domenica 25 settembre

Sabato 1 ottobre e domenica 2 ottobre

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

PROGRAMMA

- Visita guidata della cantina e dei vigneti
- Prova di vendemmia e pigiatura come una volta
- Degustazione vini abbinati a piatti tipici: Tagliere con salumi e formaggi tipici € 7,00, Ravioli al plin € 8,00, Torta di nocciole € 3,00
- Tasca con bicchiere e 2 degustazioni € 10,00

INTRATTENIMENTO

- Area espositiva e di degustazione prodotti tipici
 - Intrattenimento musicale con Maurizio Gallo alle tastiere e voce
 - Animazione per bambini

Info e prenotazioni: arianofranco@gmail.com tel. 360415269

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

PROGRAMMA – DOMENICA 9 OTTOBRE

Domenica 9 ottobre nuovo evento al Podere ai Valloni!

Vi aspettiamo:

- alle 11 per la visita al vigneto ed alla cantina
- dalle 12 per il pranzo in vigna con il food truck della ONLUS "Noi come voi" di Galliate

Costi:

€10 per un piatto di friciulin di paniscia ed affettati

€5 tiramisù al gorgonzola

calici di vino, acqua e succhi di frutta a consumo

L'evento si terrà anche in caso di maltempo con il pranzo nel nostro salone interno.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI

commerciale@podereaivalloni.it

351-7049154

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1
10087 VALPERGA TO
345-3352098

info@terredelcreario.it

www.terredelcreario.it

CANTINA TERRE DEL CREARIO

Ci auguriamo che finalmente quest'anno non ci siano impedimenti per ritrovarci insieme per "CANTINE APERTE IN VENDEMMIA". L'evento che ormai da anni è apprezzato dai turisti è rivolto non solo alle famiglie, ma anche per gli amici e tutti coloro che vogliono trascorrere una giornata immersa nella natura. E quindi veramente imperdibile per chi arriva in Canavese una visita alla Cantina "TERRE DEL CREARIO" (A 10 km dall'uscita del casello di San Giorgio dell'autostrada TO-AO, mentre per chi arriva da Torino, prende la SS 460 per Ceresole, ovvero Parco Nazionale Gran Paradiso, e uscire a Valperga).

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

- Ritrovo in cantina alle 10:30
- A chi vorrà provare l'emozione della vendemmia sarà fornita la necessaria attrezzatura e verrà accompagnato in vigna per gruppi (si raccomanda un abbigliamento agreste... soprattutto per i bambini)
- Alle ore 12:30 ritrovo in cantina per aperitivo e pranzo
- Nel pomeriggio sarà possibile per i bambini (e anche per gli adulti) provare a pigiare a piedi nudi parte del raccolto. Gli adulti potranno poi visitare la cantina e degustare gli eccellenti vini della nostra produzione.
- Riprenderemo quest'anno a consegnare ai partecipanti il diploma di "Aspirante Vignaiolo 2022", che permetterà di ritirare gratuitamente il prossimo anno una bottiglia personalizzata con il vostro nome o del vostro bambino, con la dicitura "Questo vino ho fatto io".

PREZZO dell'evento, comprensivo del pranzo, vino compresi

Adulti - 25 €

Bambini (sino a 10 anni) - 10 €

Per l'occasione sarà anche possibile acquistare i vini di nostra produzione con prezzi scontati!

PRENOTAZIONE A:

- CANTINA TERRE DEL CREARIO - Località Granget 1 - Valperga (TO)
- Email: commerciale@terredelcreario.it -- cell. 345 3352098