



# Cantine Aperte a San Martino

Dal 5 al 13 novembre 2022



## Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO PROGRAMMI 07/11/2022

### ALESSANDRIA

Altavilla

#### **MAZZETTI D'ALTAVILLA**

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

info@mazzetti.it

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

#### DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile visitare liberamente, senza necessità di prenotazione, il Grappa Store per degustare i tanti spirits di Mazzetti d'Altavilla (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Cioccolatini e Amaretti alla Grappa e al Liquore, Frutta al Liquore...). Possibilità di acquisto e di scelta fra numerose confezioni ed idee regalo.

Visitabili gratuitamente anche la Cappella Votiva La Rotonda e la mostra "Il Monferrato nello Spirito".

Orari: dal Lunedì alla Domenica (7 giorni su 7) 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)

Camino Monferrato

## **CANTINA PIERINO VELLANO**

via Pontestura 81

tel. 0142- 578015 – [reception@casansebastiano.it](mailto:reception@casansebastiano.it)

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

SABATO 5 NOVEMBRE

Visita guidata alle cantina con degustazione di 3 vini dalle 11:30 alle 13 - 15€ a persona

Banco di assaggio gratuito per tutto il giorno

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

DOMENICA 6 NOVEMBRE

Visita guidata alle cantina con degustazione di 3 vini dalle 17:30 alle 19 - 15€ a persona

Banco di assaggio gratuito per tutto il giorno

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

SABATO 12 NOVEMBRE

Visita guidata alle cantina con degustazione di 3 vini dalle 17:30 alle 19 - 15€ a persona

Banco di assaggio gratuito per tutto il giorno

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

DOMENICA 13 NOVEMBRE

Visita guidata alle cantina con degustazione di 3 vini dalle 17:30 alle 19 - 15€ a persona

Banco di assaggio gratuito per tutto il giorno

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

Cartosio

## **CASCINA ROCCABIANCA**

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

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

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

*Il mosto diventa vino...Dal 5 al 13 novembre puoi prenotare direttamente online sul nostro sito:*

<http://www.agriroccabianca.it/prodotto/novembre-san-martino-il-mosto-diventa-vino-2/>

Casale Monferrato

## **AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO**

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - [info@leporatiwine.com](mailto:info@leporatiwine.com)

[www.leporatiwine.com](http://www.leporatiwine.com)

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.

Ovada

## **ENOTECA REGIONALE DI OVADA E DEL MONFERRATO**

Via Torino 69

tel. 0143 346988 – [enotecaregionaleovada@gmail.com](mailto:enotecaregionaleovada@gmail.com)

[www.enotecaregionaleovada.com](http://www.enotecaregionaleovada.com)

DOMENICA 13 NOVEMBRE

“Il Dolcetto una Vi.Ta. da protagonista: quando il vino diventa racconto”

Alle Ore 17,30 presso l’Enoteca di Ovada e del Monferrato.

Conduttori della giornata saranno Bruno Gambarotta e Cinzia Montagna.

Durante la serata verrà sviluppata la funzione del vino Dolcetto come chiave di conoscenza del territorio Ovadese, con uno sguardo rivolto sia al passato sia al futuro. L'occasione farà da cornice anche alla premiazione dell'atleta ovadese campione paralimpico di Ice Hockey alle Paralimpiadi di Pechino 2022 Gabriele Lanza evidenziando l'importanza del "fattore umano", inteso come espressione di persone che costruiscono la percezione di un territorio e ne sono ambasciatori. Per concludere uno sguardo al cibo e al vino nella letteratura (narrativa e poesia), nell'arte pittorica, nelle fiction e nei media attuali (televisione, web).

L'evento anticipa di una settimana la tradizionale fiera Vi.Ta. – Vino e Tartufi che pone in evidenza le due produzioni d'eccellenza dell'Ovadese e che si terrà nella giornata di Domenica 20 Novembre.

## Vignale Monferrato

### **HIC ET NUNC**

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

[www.cantina-hicetnunc.it](http://www.cantina-hicetnunc.it)

DOMENICA 13 NOVEMBRE

RICERCA DEL TARTUFO CON DEGUSTAZIONE

L'esperienza è prevista in due fasce orarie:

- 1^a fascia: dalle 9:00 alle 13:00
- 2^a fascia: dalle 13:00 alle 17:00

Dopo l'arrivo in Cantina, insieme al tuo gruppo, verrai accompagnato sul luogo di ricerca e sarai il protagonista di una coinvolgente ricerca del tartufo tra i boschi del Monferrato.

Al termine dell'esperienza è previsto il ritorno in Cantina con visita guidata. Si passa poi alla degustazione di quattro etichette Hic et Nunc accompagnate da una selezione di eccellenze gastronomiche a base di tartufo.

Ecco il link per la prenotazione: <https://www.cantina-hicetnunc.it/prodotto/ricerca-del-tartufo-con-degustazione/>

## **ASTI**

Canelli

### **CANTINE BOSCA**

Via Luigi Bosca 2

tel. +39 335 7996811

[cantine@bosca.it](mailto:cantine@bosca.it)

[www.bosca.it](http://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](http://www.bosca.it/cantine)

Contatti: [cantine@bosca.it](mailto: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

""ma per le vie del borgo  
dal ribollir de' tini  
va l'aspro odor de i vini  
l'anime a rallegrar"

San Martino si avvicina e come racconta Carducci l'odore dei vini viaggia tra le vie dei borghi.  
Il primo vino della vendemmia 2022 è pronto per essere degustato  
Vi aspettiamo nei sabati 5 e 12 novembre per assaggiare il nostro Monferrato DOC Rosso Novello!  
Visita alla cantina, degustazione di 5 vini tra cui il Novello accompagnato da prodotti tipici.  
Orari: 10.30 oppure 15.00 durata 2 ore  
Prenotazione alla mail [agriturismo@tenutalapergola.it](mailto:agriturismo@tenutalapergola.it)  
<https://www.cantine.wine/it/degustazione-vini-piemonte-tenuta-la-pergola-asti/calendario/2095>

Mombaruzzo

## **DISTILLERIE BERTA**

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto  
tel. 0141-739528  
[info@distillierieberta.it](mailto:info@distillierieberta.it)  
[www.distillierieberta.it](http://www.distillierieberta.it)

La festa di San Martino è una ricorrenza speciale, che parla ogni anno della prima spillatura del vino novello: la fine ufficiale della campagna di vendemmia, la celebrazione del duro lavoro di vigna e di vinificazione, l'augurio che ogni anno ci dia un vino migliore del precedente. Ma se il vino ha appena iniziato la sua storia, che lo porterà alla fine nel bicchiere, anche la vinaccia non è da meno: quella che molti pensano sia solo un prodotto secondario di lavorazione in realtà custodisce ancora in sé molti tesori da scoprire. Le Distillerie Berta sono felici di guidarti in un percorso che parte dalla distillazione, passa per l'invecchiamento e si conclude con l'assaggio del tesoro che nasce dalla vinaccia: la grappa!

GIORNI E ORARI:

tutti i giorni della manifestazione, dal 5 al 13 novembre date infrasettimanali incluse.

Shop e Museo del Vecchio Alambicco aperto dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00, liberamente visitabile.

Visite guidate all'impianto produttivo e alle cantine gratuite su prenotazione scrivendo a [info@distillierieberta.it](mailto:info@distillierieberta.it) o chiamando lo 0141 739528

## **CUNEO**

Barolo

### **FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO**

Via Crosia 12  
tel. 0173/56107  
[info@borgognoseriobattista.it](mailto:info@borgognoseriobattista.it)  
[www.borgognoseriobattista.it](http://www.borgognoseriobattista.it)

Tutti i giorni su prenotazione a partire dalle ore 10.00 fino alle 18.00 (ultima degustazione entro le ore 16.30)

- DEGUSTAZIONE in edizione limitata di 4 vini

"The Truffle Hunters Edition"

1 calice di benvenuto

1 Langhe Rosso 2021 The Truffle Hunters Edition

1 Nebbiolo d'Alba 2019 The Truffle Hunters Edition  
1 Barolo Cannubi 2018 The Truffle Hunters Edition  
Costo € 20,00 a persona

Mentre solo il Sabato alle ore 15.30 , proponiamo l'esperienza:

- ASSAGGI D'AUTUNNO

VISITA GUIDATA ALLA CANTINA STORICA E DI VINIFICAZIONE,

E DEGUSTAZIONE A SEGUIRE dei seguenti vini

Langhe Rosso 2021 The Truffle Hunters Edition

Nebbiolo d'Alba 2019 The Truffle Hunters Edition

Langhe Nebbiolo 2021

Barolo Cannubi 2018

La visita alle cantine e la degustazione è strutturata come esperienza di gruppo,

La degustazione è accompagnata da grissini artigianali

L'esperienza avviene al raggiungimento del numero minimo previsto fino ad esaurimento.

Costo € 30,00 a persona

Orario chiusura cantina ore 18.00

Mango

### **AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO**

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

SABATO 12 E DOMENICA 13 NOVEMBRE

Ore 10:00, 12:00 e 15:00

Visita in cantina con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio dove ha sede l'azienda quali sono i vitigni che lavora e le zone di produzione dei vini. 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.

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

Monteu Roero

### **"BAJAJ" DI MORETTI ADRIANO**

Via del Forno, 4

tel. +39 347 8866445 (MIRELLA) o il +39 338 8164016 (ADRIANO)

info@bajaj.it

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

Cantine Aperte a San Martno: 5 e 6 Novembre e per il 12 e 13 Novembre:

- Visita all'azienda + degustazione di n°3 vini => prezzo a persona: 18,00 euro
- Visita all'azienda + degustazione di n°6 vini => prezzo a persona: 25,00 euro

Le visite si svolgono in questi orari => mattino 10.30 - pomeriggio 15.30

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE in uno di questi due orari

Possibilità di pranzare in azienda a menù fisso. In questo caso, si consiglia di presentarsi in azienda alle ore 12.00 per la visita.

Seguirà pranzo che comprende:

Benvenuto della Cucina, 2 Antipasti, 1 Primo, 1 Secondo con contorno, Dessert

Coperto, Acqua, Caffé, Grappa o Amaro (Vini esclusi)

COSTO: 38,00 a persona (33,00 Menù ridotto con scelta tra il Primo ed il Secondo)

Percorso di degustazione di n°3 Vini in accompagnamento: 12,00 euro a persona

In alternativa, possibilità di scegliere tra le nostre proposte al calice o in bottiglia dalla nostra lista.

N.B. Il menù sarà presente sul nostro sito internet nella sezione "VISITE IN AZIENDA" all'inizio del mese di Novembre.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (Al momento della prenotazione, indicare eventuali intolleranze o allergie)

CONTATTI: info@bajaj.it - 338 8164016 (anche messaggi su WhatsApp)

INDIRIZZO: Via Umberto I 2, Monteu Roero (CN)

Monteu Roero

## **AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO**

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

La cantina sarà aperta, su prenotazione, nei seguenti giorni e orari: 12 – 13 – 14 - 15 – 16 – 17 - 18 – 19 - 20 novembre 2022 alle ore 10,30 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 scelti.

€ 21,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 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, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 27,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 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

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è 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 degustazione 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 10,30 alle ore 13,00, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

> Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocciole tostate e vini: Roero Arneis DOCG, Vino bianco dolce MPF, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe Rosato DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Barbera DOC, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, Vino spumante metodo classico VSQ Brut

Priocca

## **MONDO DEL VINO WINE EXPERIENCE**

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

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

Il museo 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](http://www.mondodelvino.com)  
Prezzi DEGUSTAZIONE: 10€ - 1 CALICE / 20€ - 3 CALICI / 25€ 5 CALICI (bambini al di sotto 18 anni entrano gratuitamente al museo). Prenotazione obbligatoria durante i weekend

Santo Stefano Belbo

## CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31  
360415269  
[arianofranco@gmail.com](mailto:arianofranco@gmail.com)  
[www.cascinafontanette.com](http://www.cascinafontanette.com)

In occasione della festa di San Martino dal 5 al 13 novembre la cascina fontanette propone visite ai vigneti e alla cantina con 3 tipologie di degustazioni una da 3 vini ,€15. una da 5 vini € 20. una da 7. vini €25. tutte e 3 abbinata a salumi ,formaggi bagnet e cougna.

## NOVARA

Boca

### PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1  
tel. 0322.87332  
[zellioli@podereaivalloni.it](mailto:zellioli@podereaivalloni.it)  
[www.podereaivalloni.wine](http://www.podereaivalloni.wine)

Domenica 13 novembre, Cantine Aperte a San Martino al Podere ai Valloni (Boca, NO)

Primo turno ore 11.00

- visita al vigneto ed alla cantina; a seguire:
- assaggi gratuiti dei vini
- in alternativa agli assaggi, pranzo al costo di 35€ a persona compreso un calice di Sass Russ (altri calici acquistabili a parte)

secondo turno ore 15.30

- visita al vigneto ed alla cantina; a seguire:
- assaggi gratuiti dei vini
- in alternativa agli assaggi, degustazione dei nostri tre vini in abbinamento a salumi e formaggi tipici al costo di 15€ a persona

Durante tutta la giornata saranno nostri ospiti i pluripremiati produttori di miele dell'Apicoltura Miele Reale e i produttori di composta di Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto (presidio Slow Food) dell'Azienda Agricola Le Cascine.

Prenotazione obbligatoria al 351-7049154 (anche Whatsapp) o scrivendo a [commerciale@podereaivalloni.it](mailto:commerciale@podereaivalloni.it) entro venerdì 11.

## TORINO

Valperga

### TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1  
10087 VALPERGA TO  
345-3352098

[info@terredelcreario.it](mailto:info@terredelcreario.it)  
[www.terredelcreario.it](http://www.terredelcreario.it)

12/13 NOVEMBRE 2022

La Cantina Terre del Creario sarà aperta dalle 10.00 alle 18.00

Un importante appuntamento, questo, per condividere con i tanti appassionati di tutte le età, ma anche semplici curiosi, con la famiglia e/o gli amici un'emozione autentica in compagnia, brindando allegramente con i vini dell'ultima annata.

Dopo la visita ai vigneti e alla Cantina, infatti potrete assaggiare i nuovi vini.

Per chi lo desidera, ci sarà anche la possibilità di gustare l'aperitivo elaborato dalla nostra Azienda assieme a gustosi stuzzichini al prezzo di € 10,00 a persona.

Inoltre, sia il sabato che la domenica - previa prenotazione - sarà possibile partecipare al pranzo organizzato presso i locali della cantina alle ore 13.00 con la collaborazione della Gastronomia Gustosando di Cuornè, composto da:

- assaggio di 3 antipasti;

- ricca Bagna Caoda con verdure assortite e con carne all'albese, tomini, uova, flan, (in alternativa "polenta con brasato", da specificare nella prenotazione);

- dolce e caffè.

Il menu sarà accompagnato da 2 vini di nostra produzione, Piemonte bianco Doc (un blend con Erbaluce e Viognier)- e rosso a scelta tra Canavese Barbera Doc o Piemonte Syrah Doc – al prezzo di € 38.00 a persona.

\*Prenotazione obbligatoria entro il 10 novembre 2022 , comunicando a mail: [commerciale@terredelcreario.it](mailto:commerciale@terredelcreario.it) 348-8249078 ore ufficio.