



MOVIMENTO TURISMO VINO VENETO

PROGRAMMI E ADESIONI:

Progress Country & Wine House

Cantine Aperte a Natale dal 06/12/2022 al 24/12/2022.

PALADIN

CANTINE APERTE A NATALE

Cantine Aperte a Natale per tutto il mese di dicembre dal lunedì al sabato con i seguenti orari:
lunedì-venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00
sabato dalle ore 09.00 alle ore 17.00

Nelle suddette date sarà possibile effettuare su prenotazione, al numero 0422-768167 o tramite indirizzo e-mail tour@paladin.it, le visite guidate con degustazione come da allegato.

Cantina Mizzon a Cantine aperte a Natale.

Ogni venerdì del mese di Dicembre, nello specifico nelle date del 9 - 16 - 23 - 30 Dicembre, parteciperemo a Cantine aperte con il seguente programma:

- Apertura ore 10.30 per i visitatori.
- Ore 10.30 - 14.30 - 16.30 possibilità di visitare la cantina senza obbligo di prenotazione
- Assaggi di Valpolicella DOC e Ripasso DOC gratuiti
- Degustazione Mizzon: 5 vini Valpolicella con Tagliere di Salumi e formaggi a 35,00€ a persona esclusivamente su prenotazione.

CANTINA AUGUSTA

CANTINE APERTE A NATALE

SABATO 10 & DOMENICA 11 DICEMBRE dalle 10.00 alle 17.00 vi aspettiamo presso la nostra Cantina per #CantineAperteNatale a scoprire le nostre confezioni Natalizie e per farvi conoscere il luogo dove vengono prodotti i vini del Lison Pramaggiore.

All'arrivo vi verrà consegnato il calice, e durante la visita verranno proposti i nostri vini, accompagnati da taglieri misti.

Costo: 15 euro a persona.

È gradita la prenotazione.



CANTINE MAELI - LE STRENNE DI MAELI

Per Maeli il tema di questo Natale 2022 è la biodiversità. Nel nostro shop aperto tutti i giorni potrai trovare non solo le nostre bottiglie ma anche una proposta di eccellenze del territorio Euganeo a Km 0. Il pregio dell'enogastronomia Italiana si fonda infatti sulla qualità e sulla biodiversità di prodotti agricoli spesso protetti da denominazioni, vere e proprie eccellenze del territorio, espressione di particolari condizioni geografiche, paesaggistiche e pedoclimatiche di quella zona e sono il risultato di tradizioni che affondano le radici nel passato e che determinano usi e costumi di quel luogo, influenzandone spesso anche il contesto sociale e culturale. Ecco perché dietro ad ogni prodotto c'è un artigiano del gusto, che con l'impegno e la dedizione del suo lavoro, nel rispetto e nella condivisione di valori come la genuinità della materia prima e l'artigianalità della lavorazione, contribuisce a rendere speciale quel "Made in Italy" che tutto il mondo ci ammira.

maeliwine.com/eventi-stampa/illnatalebiodiversodimaeli

SECRET WINE ESCAPE: IL VINO COME VIA D'USCITA

3-4 dicembre, 17-18 dicembre

Una **wine experience divertente e originale** che si svolge in due step per un numero limitato di partecipanti.

Step 1: ti trovi nella prima stanza seduto allo stesso tavolo con gli altri partecipanti davanti a 3 calici di vino, tra i quali si nasconde sempre un vulcanico vino Meli! Tra sensazioni di degustazione condivise e indizi sul vino rivelati dai nostri Wine Expert Giulia Sattin e Giacomo Solimene, come in vero e proprio divertente **gioco di squadra** (P.S. Ideale per team building!) troverai Maeli nel calice e darai un'identità agli altri 2 vini in 20 minuti di tempo!

Step 2: accederai alla seconda stanza al piano superiore, seduto ad un altro tavolo di degustazione davanti a 2 calici di bianco e 2 di rosso.

Il gioco si fa più intrigante, gli indizi diventano sensoriali! In un'atmosfera a metà strada tra un' Escape Room e il celebre gioco Cluedo, troverai in 40 minuti di tempo dove si nasconde il vino Maeli e attraverso gli indizi sul vino, la tua via d'uscita!

Prenota il tuo posto qui: bit.ly/secretwinescape

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

sabato 10 e domenica 11 ore 11

WELCOME TO MAELI: sabato e domenica ore 11

L'anima "gialla" del Moscato Giallo e quella "rossa" del taglio bordolese Euganeo.

Prenota il tuo posto qui: bit.ly/welcometomaeli

GIALLO ROSA ROSSO: sabato e domenica ore 16



Un percorso di degustazione dal Moscato Giallo al taglio bordolese Euganeo passando per le vecchie varietà autoctone.

Prenota il tuo posto qui: bit.ly/giallorosarosso

LA VIA DEL MOSCATO GIALLO: sabato e domenica ore 17:30

Una vera e propria wine experience: la riscoperta del Moscato Giallo in tutte le sue versioni: da spumante dolce a vino col fondo, da metodo classico brut nature a vini fermo secco fino al passito. Prenota il tuo posto qui: bit.ly/laviadelmoscatogiallo

Fratelli Vogadori

CANTINE APERTE A NATALE

Tutto il mese di dicembre!

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 fruttatio. Sarà un percorso degustazione con cinque calici di vino: Valpolicella, 100% Corvina, Raffaello, Amarone Grazie ed il Rita.

Tutti i weekend avremo questi tour degustazione in programma:

il Sabato alle h.10.40 e alle 15,00

la domenica alle h.10.40 e alle 15.00

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 Rita e Amarone. In barricaia, con un calice di Raffaello, parleremo degli affinamenti e nella piccola bottaia Grazie vi mostreremo le botti usate per il nostro miglior Amarone, appunto l'Amarone Grazie!

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

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



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


<https://www.vogadorivini.it>

CANTINA PIZZOLATO

POP-UP CHRISTMAS WINE-SHOP

 SABATO 17 DICEMBRE dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00

 presso CANTINA PIZZOLATO Via IV Novembre, 12 Villorba (TV)

 POP-UP CHRISTMAS WINE-SHOP! Una giornata che vi farà immergere nel nostro polmone verde: visite guidate alla cantina e degustazioni gratuite, tante idee per i vostri regali natalizi e possibilità di prenotare il vostro tavolo per il pranzo o la cena presso la nuova "Officina del Vino"



 Siamo pronti ad accogliervi in mood natalizio!

Una giornata all'insegna di visite guidate gratuite alla nostra cantina, di degustazione e nel pomeriggio una dolce sorpresa per i più piccini!



PROGRAMMA EVENTO:

9.00 APERTURA WINE SHOP con assaggi dei vini bio gratuiti per il tuo regalo perfetto con l'angolo dedicato alle confezioni regalo assieme allo staff Pizzolato

10.30 VISITA GUIDATA GRATUITA ALLA CANTINA con guida dello staff Pizzolato

15.00 APERTURA WINE SHOP con assaggi dei vini bio gratuiti per il tuo regalo perfetto con l'angolo dedicato alle confezioni regalo assieme allo staff Pizzolato

16.00 VISITA GUIDATA GRATUITA ALLA CANTINA con guida dello staff Pizzolato

ore 16.30 – MAGICO ARRIVO di Babbo Natale con REGALI PER TUTTI I BIMBI

Per info e prenotazioni:

m. welcome@lacantinapizzolato.com

t. 0422928166 04221847211

Borgo Stajnbech

Il nostro punto vendita aziendale rimarrà aperto con orari extra per i vostri acquisti e regali natalizi



Giovedì 8 dicembre: chiuso

venerdì 9 dicembre: 9.00-12.00/14.30-18.00

sabato 10 dicembre 9.00-12.00 /14.00-17.00

sabato 17 dicembre: 9.00-12.00 /14.00-17.00

Nelle settimane dall'11 al 16 e dal 19 al 23 dicembre la cantina rimane aperta con gli orari di sempre: 9.00-12.00/14.30-18.00

sabato 24 dicembre: 9.00-12.00

25-26 dicembre: chiuso

27-28-29-30-31 dicembre: 9.00-12.00

Da lunedì 2 a domenica 8 gennaio la cantina rimane chiusa per riposo

RUGGERI

Apertura del Wine Shop, **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.

Nel mese di Dicembre il nostro Wine Shop a Valdobbadiene 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

Per ulteriori info scrivete a 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