



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 26 maggio 2023

ALESSANDRIA

Acqui Terme

CUVAGE

Mondo del Vino

Stradale Alessandria, 90

tel. 0144.371674 – visit@cuvage.com

www.cuvage.com

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO

dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.00 (su prenotazione)

DEGUSTAZIONI CON POSSIBILITA' DI SCELTA TRA LE DIVERSE TIPOLOGIE (METODO CLASSICO/METODO MARTINOTTI/VINI FERMI E FRIZZANTI):-
3 calici - 20 euro; -5 calici - 25 euro;

DEGUSTAZIONI WINE EXPERIENCE

Spumante Metodo Martinotti → 20€

Spumante Metodo Classico → 35€

Vini a base Barbera → 25€

Vini a base Nebbiolo → 35€

Alfiano Natta

CASCINA MONTARIOLO

Via Cascina Montariolo tel. 0141 922160

info@montariolo.it

www.montariolo.it

SABATO 27 MAGGIO

Dalle 10.30 alle 12.30 Degustazione dei 6 Montariolo: € 15 a persona

Ore 13 Pic nic tra le vigne € 38 a persona (€ 18 per i bambini)

Dalle ore 16 alle ore 18 Degustazione dei 6 Montariolo: € 15 a persona

Dalle 18 alle 19.30 Aperitivo in vigna/giardino (degustazione 2 calici di vino + 1 tagliere di salumi e formaggi)
€ 18 a persona

Posti limitati per tutte le attività necessità di prenotazione

DOMENICA 28 MAGGIO

Dalle 10.30 alle 12.30 Degustazione dei 6 Montariolo: € 15 a persona

Ore 13 Pic nic tra le vigne € 38 a persona (€ 18 per i bambini)

Dalle ore 16 alle ore 18 Degustazione dei 6 Montariolo: € 15 a persona

Posti limitati per tutte le attività necessità di prenotazione

Per prenotazioni è necessario scrivere a: patrizia.pirola@montariolo.it tel. 3478734144 - per chiamate e whatsapp



Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 27 MAGGIO - h 09-12.30 e 15-18.30

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour).

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;

- Pranzo e Cena presso il Ristorante Materia Prima con menù degustazione e possibilità di percorso di abbinamento con spirits Mazzetti d'Altavilla (su prenotazione ai numeri telefonici 0142 926215 - 351 5007930, fino ad esaurimento dei posti disponibili).

- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;

- Area relax nel Parco storico;

- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;

- Percorsi di degustazione sensoriale con l'incontro fra profumi e aromi di tipicità piemontesi e distillati e tour alla Torre Panoramica (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti).

DOMENICA 28 MAGGIO - h 09-12.30 e 15-18.30

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour).

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;

- Pranzo presso il Ristorante Materia Prima con menù degustazione e possibilità di percorso di abbinamento con spirits Mazzetti d'Altavilla (su prenotazione ai numeri telefonici 0142 926215 - 351 5007930, fino ad esaurimento dei posti disponibili).

- Degustazione Sigaro Italiano in collaborazione con Club ADT;

- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;

- Area relax nel Parco storico;

- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;

- Percorsi di degustazione sensoriale con l'incontro fra profumi e aromi di tipicità piemontesi e distillati e tour alla Torre Panoramica (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti).

Prenotazioni: Tel. 0142 926147 eventi@mazzetti.it

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142 578015 – lebotti@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO

Visita alle cantine con degustazione: insieme ad una delle nostre guide visiterete le nostre cantine storiche di vinificazione e affinamento 'Pierino Vellano'. Qui verranno raccontati aneddoti sulla nostra produzione e sul territorio del Monferrato. Al termine, avverrà una degustazione guidata di 3 etichette di vini di nostra produzione.

Orari disponibili:

- Sabato 27 dalle h 10.00 alle h 11.30

- Sabato 27 dalle h 17.30 alle h 19.00

- Domenica 28 dalle h 11.30 alle h 13.00

Al costo di 15€ a persona

A seguito della visita entrambi i giorni, possibilità di fermarsi presso il Bistrot 'Le Botti', adiacente alla cantina, per un aperipranzo con mix di antipastini caldi e freddi, assaggi di piatti tipici e un dolce, un calice di vino e acqua.

Il pacchetto con visita, degustazione e aperipranzo ha un costo di 35€ a persona.

Contatti: lebotti@casansebastiano.it | 0142 578015

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO

“VINI e DIVINE”: i nostri vini naturali, la biodiversità e i colori delle orchidee selvatiche.

Quest'anno abbiamo preparato un percorso sensoriale in vigna e nel bosco per ammirare nel loro habitat le orchidee e ascoltare i suoni che ci regala la natura. Alla fine del percorso si terrà una degustazione dei nostri vini naturali.

il percorso è di circa 3 km la durata è di circa due ore con inizio del percorso naturalistico alle ore 15, degustazione con merenda sinoira (35€ a persona).

Se vuoi passare una notte nella quiete e tranquillità, qui sei nel posto giusto! Puoi prenotare il pernottamento ai seguenti numeri: 335-5897789 (Rossella) oppure 393-1111042 (Maurilio)

3

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

SABATO 27 E DOMENICA 28

visita alle cantine e 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

www.enotecaregionaleovada.com

SABATO 28 e DOMENICA 29 MAGGIO

WINE TIME - Dalle ore 10,00 vi accoglieremo nelle cantine ottocentesche del Palazzo Comunale sede della nostra Enoteca Regionale. I nostri produttori saranno presenti con stand per raccontare la storia e la cultura vitivinicola dell'Ovadese. Si potranno degustare 3 vini accompagnati da selezione di salumi e formaggi locali (€ 18,00 a persona € 30.00 a coppia).

Durante le due giornate si potrà visitare gratuitamente la mostra, allestita all'interno della Sala Piemonte, "Tra coscienza e materia" del pittore Albero Nori e dello scultore Michelangelo Toffetti.

Verranno proiettati anche filmati promozionali del territorio.

Per informazioni e prenotazioni: enotecaregioanalediovada@gmail.com tel. 0143 346988

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210

tel. 0143.85401 - facchino.vini@gmail.com

www.vinifacchino.it

DOMENICA 28 MAGGIO

Vi aspettiamo numerosi per una giornata allegra e golosa, nella quale dalle 10:00 alle 17:30 avrete la possibilità di scegliere 3 pacchetti differenti:

“IN VINO VERITAS” (Prenotazione obbligatoria)

Si parte con una visita ai vigneti e alla cantina alle ore 10:00 (arrivo in azienda 09:45).

Alle ore 11:00, nel locale di affinamento, vi guideremo in una degustazione con accompagnamento di prodotti tipici. Terminata la degustazione, alle 12:00/12:30, verrà servito il pranzo all'interno della nostra sala con vista sui vigneti. Durante il pranzo il simpatico gioco "Dimmi cosa bevi"; al vincitore un bellissimo e buonissimo premio.

Costo del pacchetto € 35,00 a persona.

"SORSI DI VINI" (Prenotazione obbligatoria)

Vi guideremo in una visita ai vigneti e alle cantine e in seguito, all'interno del locale di affinamento, avrete la possibilità di degustare 5 vini a vostra scelta, con l'accompagnamento di prodotti tipici. Per garantire una migliore gestione della giornata, gli Orari dei turni del pacchetto "SORSI DI VINI" saranno i seguenti:

1° TURNO: 11:00-12:00 Visita (arrivo 10:45); 12:00-13:00 Degustazione 2° TURNO: 14:30-15:30 Degustazione (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Visita 3° TURNO: 14:30-15:30 Visita (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Degustazione 4° TURNO: 15:30-16:30 Visita (arrivo 15:15); 16:30-17:30 Degustazione

Costo del pacchetto € 20,00 a persona.

"MERENDA DEL CONTADINO" (Prenotazione obbligatoria)

Alle 16:00 (arrivo in azienda 15:45), all'ingresso della nostra sala degustazione, vi consegneremo il "cestino del contadino" e vi accompagneremo per un pic-nic tra i nostri vigneti, all'ombra dei nostri ulivi. Cestino per 2 persone: Costo € 21,00: (2 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 2 fette di dolce, Acqua); Cestino per 4 persone: Costo € 35,00: (4 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 4 fette di dolce, Acqua); (La "Merenda del contadino" non è adatta agli intolleranti al glutine ed ai celiaci)

Per info sul menu "In Vino Veritas" e prenotazioni di tutte le attività della giornata, telefonate al 3385388939 (Enrica) o al Tel. +39.0143.85401; altrimenti scrivetece all'indirizzo: facchino.vini@gmail.com

4

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18

tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marencovini.com

www.marencovini.com

SABATO 27 MAGGIO

Dalle 10 alle 18 Cantina aperta per visita Cantina e Degustazione Vini

Tour con il produttore alle ore 11 e alle ore 15

Ore 11 - LABORATORIO: GLI AROMATICI DELLA VALLE BAGNARIO DI STREVI (durata un'ora circa – prenotazione obbligatoria)

Ore 13 - PIC NIC IN VIGNA a Cascina Valtignosa

Prenotazione obbligatoria ENTRO IL 25 MAGGIO al numero +39 351 3292951 (WhatsApp) oppure email visit@marencovini.com specificando il tipo di menù scelto tra *gourmet* o *vegetariano*

Per ogni informazione consultare il sito marencovini.com/accoglienza

Ore 18 – CONCERTO: ARPASUONO DIVINO – ARPE IN MONFERRATO a cura di UNIVERSITA' POPOLARE DELL'ALTO MONFERRATO

Eleonora Parolin - Arpa, Alessandro Buccini - Violino, Annamaria Turicchi - Soprano, Tommaso Rotella - Attore

INGRESSO LIBERO – A SEGUIRE APERITIVO

DOMENICA 28 MAGGIO

Dalle 10 alle 18 Cantina aperta per visita Cantina e Degustazione Vini

Tour con il produttore alle ore 11 e alle ore 15

Ore 11 - LABORATORIO: LA BARBERA E LE SUE SFUMATURE (durata un'ora circa – prenotazione obbligatoria)

Ore 13 - PIC NIC IN VIGNA a Cascina Valtignosa

Prenotazione obbligatoria ENTRO IL 25 MAGGIO al numero +39 351 3292951 (WhatsApp) oppure email visit@marencovini.com specificando il tipo di menù scelto tra *gourmet* o *vegetariano*

Pe ogni informazione consultare il sito marencovini.com/accoglienza

Rosignano Monferrato

CASTELLO DI UVIGLIE / BONZANO VINI

VITICOLTORI DAL 1491

Località Castello di Uviglie 73

vini@castellodiuviglie.com

www.castellodiuviglie.it – www.bonzanovini.it

+39 0142 488132 Whatsapp/SMS: +39 337 1250397

SABATO 28 e DOMENICA 29 MAGGIO

In aggiunta alla visita alla nostra cantina di produzione e alla barraicaia, durante le giornate di sabato 27 e domenica 28 maggio, sarà possibile accedere gratuitamente (durante gli orari indicati) ai nostri 10.000 mq di Cave in Pietra da Cantone, un'impressionante "cattedrale sotterranea" originata da un fondale marino presente in Monferrato oltre 20 milioni di anni fa! Un'esperienza incredibile che vi porterà a scoprire uno dei più affascinanti tesori nascosti del Monferrato e del Piemonte.

Nella serata di sabato 27 maggio, dalle ore 16:00 alle ore 23:00, vi regaliamo un altro evento insieme a Jazz:Re:Found, in Monferrato, sempre presso le nostre cantine al Castello di Uviglie. Special guest della serata, un'autentica cittadina del mondo, nel sound e nell'attitudine.

Direttamente da Cuba passando per le frequenze di NTS Radio, Cami Layé Okún: Cuban disco, rarities afrocaribiche, groove tropical sono le coordinate dei suoi dj set, esclusivamente dai vinili che scova nelle sue ricerche in giro per il globo. In apertura e chiusura, i nostri JZ:RF Selectors sapranno creare l'atmosfera giusta. Ti aspettiamo dalle 16.00, l'ingresso è gratuito!

ORARI: SABATO 27 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 23:00 | DOMENICA 28 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 18:00

PROGRAMMA DETTAGLIATO:

1. SABATO 27 E DOMENICA 28 MAGGIO DALLE 10:30 ALLE 18:00

DEGUSTAZIONE E VISITA DI CANTINE DI PRODUZIONE, BARRICAIA E CAVE STORICHE IN PIETRA DA CANTONE

*prezzo: €25/persona *posti a sedere limitati *SOLO in occasione di Cantine Aperte l'accesso alle degustazioni è libero e non si richiede prenotazione

2. SABATO 27 MAGGIO DALLE 16:00 ALLE 23:00

JAZZ:RE:FOUND LIVE MUSIC & DJ SET

Happy Hour a cura di Castello d'Uviglie e Mazzetti d'Altavilla

*posti a sedere limitati *SOLO in occasione di Cantine Aperte l'accesso all'evento e alla cantina è libero e non si richiede prenotazione

3. SABATO 27 E DOMENICA 28 MAGGIO DALLE 10:30 ALLE 18:00

In collaborazione con Mazzetti d'Altavilla, abbiamo pensato per voi a un viaggio, andata e ritorno attraverso il Monferrato. Due sono le fermate previste: Castello di Uviglie e Mazzetti d'Altavilla.

Ritira il tuo coupon presso una delle due cantine partner per godere di uno sconto pari al 10% recandoti nell'altra!

Le regole sono semplici: Se hai già visitato le cantine del Castello di Uviglie, avrai diritto a uno sconto pari al 10% sugli acquisti che effettuerai visitando Mazzetti d'Altavilla. Se il tour ha inizio presso la distilleria Mazzetti d'Altavilla, avrai diritto a uno sconto pari al 10% sugli acquisti che effettuerai visitando Castello di Uviglie!

Nella giornata di domenica 28 maggio, anche presso il ristorante Materia Prima di Altavilla Monferrato potrai degustare i nostri vini abbinati a meravigliosi piatti territoriali.



Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

"Vice Versa" € 16 pax: degustazione di 2 etichette senza visita della cantina

"Carpe Diem" €30 pax: visita della cantina, degustazione di 4 etichette durata 1 ora (fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

"In Vino Veritas" € 45 pax : visita della cantina, degustazione di 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio. Durata 2 ore (fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

"Dulcis in fundo" €210 coppia: pernottamento camera matrimoniale, degustazione 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio.

"Ad astra" €65 pax : visita della cantina, degustazione di 4 etichette abbinata a una selezione di eccellenze stellate a cui dello chef a Gabriele Boffa , 2 stelle Michelin. Durata 2.30 h (fasce orarie disponibili 11.00 o 13.00, prenotazione 48h prima)

A questo link una descrizione dettagliata delle esperienze: Cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/

Prenotazioni: info@cantina-hicetnunc.it - Tel. 0142 670165

ASTI

Canelli

AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123

tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450

vignetialiberti@virgilio.it

www.vignetialiberti.com

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO

PROGRAMMA

Accogliamo gli appassionati di vino sabato e domenica dalle 9,30 alle 18,30

La nostra azienda si trova sulla collina di Canelli, immersa tra i vigneti, nel territorio dell'Unesco.

Vi proponiamo: visite alla cantina e ai vigneti con spiegazione dei metodi di coltivazione e di produzione.

Degustazione dei vini di nostra produzione: Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Monferrato Dolcetto, Piemonte Bianco, Moscato d'Asti (da non perdere: il Moscato secco "Acini d'Oro", affinato in barrique). Vi proponiamo, inoltre, il nuovo DOC Monferrato Nebbiolo affinato 18 mesi in botti di legno.

Possibilità di acquisto diretto in cantina.

E' obbligatoria la prenotazione: 329 5977450

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.

SABATO 27 MAGGIO

Visite in italiano: ore 10:00, 11:00, 12:00, 17,45

Visite in inglese: ore 16:30

DOMENICA 28 MAGGIO

Visita in italiano alle 17:30

Il prezzo è 15€ a testa per gli adulti, i minori di 18 anni non pagano

La durata della visita è circa 45 minuti ed è seguita dalla degustazione di due spumanti

Le prenotazioni si effettuano dal sito <https://www.bosca.it/prenota-la-tua-visita/>

Il numero di riferimento per ogni necessità è: 3357996811

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto
tel. 0141-739528
info@distillerieberta.it
www.distillerieberta.it

DOMENICA 28 MAGGIO 2023

dalle 10.30 alle 19.00

ATTIVITÀ PREVISTE:

- Visite guidate in Distilleria – No stop e senza prenotazione
- Passeggiata nel Parco (in alternativa, mobilità sostenibile offerta da Audi Zentrum Alessandria)
- Proposta Food:

I SALATI

carpione di pollo e zucchine

torta salata di erbe primaverili (veg)

insalata d'orzo pomodorini confit, zucchine, menta e pinoli (veg)

pane burro e acciughe dal cantabrico

focaccia robiola e salsiccia di manzo cruda

cono di calamari e ciuffi di calamaro fritti

I BURGER

Hamburger Villa Prato (Burger buns, Hamburger di Fassona Piemontese marinato al Barbera Nizza, Bra tenero, Indivia riccia e Maionese)

Hamburger Roccanivo (Burger buns, Hamburger misto di Fassona e salsiccia di manzo, Toma Piemonte, Cipolle caramellate, Indivia riccia e Salsa barbeque)

I DOLCI

muffin cioccolato pere e grappa

torta di nocciole

torta di mele e cannella

gelato al cioccolato, alla crema e alla nocciola

gelato alla crema e grappa bric del gaian

- Proposte Cocktail – UN EURO OGNI COCKTAIL DONATO A PICCOLO COTTOLINGO TORTONA
- Vini – Serra Domenico & Cordero San Giorgio
- Degustazioni di grappa
- Spremute di Mela Poderi Sartoris
- Angolo degustazione sigari (solo maggiorenti già fumatori) – Club Amici del Toscano
- Caffè – Lavazza
- Car Exhibition Audi Zentrum Alessandria
- Personale Mauro Rosso
- Dalle 16.30: concerto Autobuskers

Mombaruzzo

VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

DOMENICA 28 MAGGIO

Vi aspettiamo per una visita in cantina e per degustare i nostri vini.

BRACIOLATA NO STOP...E LO STRAORDINARIO HAMBURGER DI FASSONA CON RISTRETTO DI BARBERA

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni nei nostri vigneti e nelle nostre aree picnic, degustazioni i vini di nostra produzione abbinati a formaggi, salumi, prodotti da forno, miele, gelati al vino e amaretti di Mombaruzzo dei nostri ospiti.

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE

11.30 – 13.30 PRANZO DEL CONTADINO

13.30 – 15.30 PRANZO DEL CITTADINO

16.30 – 18.30 MERENDA SINOIRA

19.30 – 21.30 CENA

Prenotazioni telefoniche: 0141/739458 – 349/6202302 – 340/7903631

Mombercelli

CANTINA TERRE ASTESANE

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

DOMENICA 28 MAGGIO - dalle 10:00 alle 18:00

- APERITIVO AL CASOTTO PANORAMICO E PASSEGGIATA TRA I VIGNETI

Il Bus Navetta, vi porterà dalla cantina fino al percorso sterrato tra le vigne. Dopo circa 500 mt si raggiunge il nostro Antico Casotto panoramico dove vi aspetta del buon vino (consigliate scarpe comode).

- DEGUSTAZIONE IN BARRICAIA

Degustazione dei nostri migliori vini selezionati abbinati a prodotti tipici delle nostre terre.

- DEGUSTAZIONE CIOCCOLATO

Degustazione dei 'CIOCCOLATINI DELL'INFERNOT"al barbera Chinato e altre specialità del laboratorio artigianale "Profumi di cioccolato di Fubine".

- COCKTAIL TIME

Drinks a base di vini della nostra cantina miscelati con cura per esaltare l'ingrediente principale.

- FARINATA NON STOP

Preparata da "LA BELECAUDA" di Fontanile a partire dalle 10:00 fino alle 18:00.

- INTRATTENIMENTO MUSICA by dj AMEMIX

Costo aperitivo al Casotto + degustazione in barriera + bicchiere serigrafato 10 €. Non è necessaria la prenotazione.

Nizza Monferrato

CANTINA DI NIZZA

Strada Alessandria 57

tel. 0141 721348

nizza@nizza.it

www.nizza.it

DOMENICA 28 MAGGIO

Attività previste:

- Visita guidata in cantina
- Verticale di Nizza DOCG "3 annate da ricordare!": diverse peculiarità che soddisferanno anche i degustatori più esperti (su prenotazione obbligatoria entro giovedì 25)
- Benvenuto con cocktail a base di Palearum, il nostro vermouth di Torino con semi di cardo gobbo (presidio slow food)
- Degustazione di tutta la gamma Barbera DOCG e Nizza DOCG spumanti Metodo Martinotti e Altalanga (prenotazione gradita)

Proposta gastronomica in accompagnamento alle degustazioni:

In collaborazione con la premiata Macelleria Diotti Francesco di Nizza Monferrato

- Torta verde Piemontese
- Bocconcino di salsiccia di manzo su letto di bagna cauda

- Carpione di bocconcini di pollo
- Bruschetta di bagnetto verde e acciughe
- Giro di formaggi abbinati a composte tradizionali di fichi cipolle rosse prugne e mirtilli

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com

SABATO 27 MAGGIO e DOMENICA 28 MAGGIO

In occasione di Cantine Aperte torna il Picnic di Vinchio Vaglio: degustazioni e buon cibo nei paesaggi patrimonio UNESCO tra il Sentiero dei Nidi, la Big Bench e il parco della Val Sarmassa.

PROGRAMMA

- Dalle Ore 10:00 alle ore 17:00: Visite guidate in cantina con partenza ogni 30' in piccoli gruppi.
- Dalle ore 11:00: Distribuzione dei cestini picnic (disponibili solo su prenotazione e in numero limitato), con prodotti tipici piemontesi, acqua e tutto l'occorrente per il picnic.

Menù picnic: Peperone al forno con salsa verde e acciuga, Torta di verdure di stagione, Fettine di pollo in carpione, Insalata sfiziosa di farro e orzo, Crostata, Acqua, pane e posate.

Degustazione guidata dell'ampia gamma dei nostri vini nel gazebo con i celebri bicchieri con tasca che potrete conservare in ricordo della manifestazione (si consiglia la prenotazione unitamente al cestino picnic).

Chi avrà acquistato il calice degustazione potrà usufruire del nuovo punto degustazione nella cornice del casotto con una selezione di vini! Sarà possibile pranzare nel parco della cantina o utilizzare i tavoli picnic disposti lungo il percorso dei "Nidi di Vinchio Vaglio" che conducono alla Big Bench Rossa e ai casotti all'interno della core Zone patrimonio dell'UNESCO, oppure spostarsi nella Riserva Naturale della Val Sarmassa.

- Dalle ore 14:00: Totò gelati rinfrescherà il pomeriggio con granite e gelati

Possibilità di visita ai vigneti e al Parco Naturale della Val Sarmassa attraverso il percorso dei Nidi di Vinchio Vaglio con partenza dal piazzale della cantina.

E per i camminatori, ricordiamo che i sentieri dei Nidi di Vinchio Vaglio si ricongiunge ai percorsi segnalati del Nordic Walking che attraversano la riserva naturale della Val Sarmassa.

Novità! Possibilità di affittare le bici elettriche con partenza in cantina grazie a eBiking per percorsi segnalati da 20 – 30 o 40 km. Scopri i percorsi dedicati.

Durante tutta la giornata il Punto Vendita resterà aperto con orario continuato dalle ore 09,00 alle ore 18,00 dove troverete le nuove annate di tutti i vini di nostra produzione.

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

SABATO 27 MAGGIO

ORE 11.00 - Tour completo della Cantina e Degustazione in compagnia del produttore

4 vini + Speciale Barolo Cannubi Riserva 2012

ORE 15.30 - Vino e Musica: tour della cantina storica + Degustazione di 4 vini + speciale Barolo Cannubi Riserva 2012

Degustazione accompagnata dal suono della musica di Fabrizio Ceste unplugged

DOMENICA 28 MAGGIO

ORE 11.00 - Vino e Musica: tour della cantina storica + Degustazione di 4 vini + speciale Barolo Cannubi Riserva 2012

Degustazione accompagnata dal suono della musica di Fabrizio Ceste unplugged

ORE 15.30 - Tour completo della Cantina e Degustazione in compagnia del produttore 4 vini + speciale Barolo Cannubi Riserva 2012

PROGRAMMA DETTAGLIATO

Vino e musica - Sabato 27 - ore 15.30 e Domenica 28 – ore 11.00

Il suono della musica accompagna una degustazione incentrata sulla riscoperta dei sensi e sulla piacevolezza di degustare in pieno relax i vini.

Accoglienza nel cuore di Cannubi con spiegazione della storia e filosofia aziendale ed a seguire, visita della cantina storica.
Vini in degustazione: Langhe Nascetta 2022, Barbera d'Alba 2022, Langhe Nebbiolo 2021, Barolo Cannubi 2019, Barolo Cannubi Riserva 2012
La degustazione sarà accompagnata dal suono della musica di Fabrizio Ceste unplugged
Ogni partecipante sarà munito di informazioni scritte sui vini in degustazione (Italiano- inglese)
per lasciare massimo spazio a tutti i sensi e al connubio, vino e musica.
Al termine della degustazione vi sarà la possibilità di dialogare con i componenti della famiglia Borgogno e del Team per ulteriori curiosità e dettagli sui vini.
Costo esperienza: 35 euro (saldo in cantina il giorno stesso)
Pagamento anticipato in sede di prenotazione definitiva = 30 € (da effettuarsi almeno 3 giorni prima)

Sabato 27 – ore 11.00 e Domenica 28 – ore 15.30

Tour completo della Cantina e Degustazione in compagnia del produttore
4 vini + Barolo Cannubi Riserva 2012

Accoglienza nel cuore di Cannubi con spiegazione della storia e filosofia aziendale ed a seguire, visita della cantina storica.
Vini in degustazione: Langhe Nascetta 2022, Barbera d'Alba 2022, Langhe Nebbiolo 2021, Barolo Cannubi 2019, Barolo Cannubi Riserva 2012
I vini saranno raccontati da un componente della Famiglia Borgogno con il supporto del Team aziendale.
Costo esperienza: 35 euro (saldo in cantina, il giorno stesso)
Pagamento anticipato in sede di prenotazione definitiva = 30 € (da effettuarsi almeno 3 giorni prima)

E' richiesta/ gradita la prenotazione

E' richiesta la massima puntualità per non far attendere la restante parte del gruppo.

Si consiglia di arrivare con un anticipo di circa 10-15 minuti rispetto all'orario dell'attività.

La visita alla cantina è gratuita

L'orario di apertura: 10.30 Orario di chiusura: 18.00

PER PRENOTAZIONI: Tel. +39 0173 56107 / E-mail: info@borgognoseriobattista.it

Govone

PRODUTTORI DI GOVONE

VIA UMBERTO I NR 46

tel. 0173 58120

er@produttorigovone.com

DOMENICA 28 MAGGIO

Ore 9,30: ritrovo

A partire dalle 9,30 fino alle 12,30 e dalle 15,00 alle 17,00: TOUR DELLE VIGNE IN E-BIKE (su prenotazione e con posti limitati)

Dalle 11 alle 13: PERCORSO DI DEGUSTAZIONE GUIDATO DA ENOLOGI INTRATTENIMENTO MUSICALE

PARTECIPAZIONE DI ARTISTA CARICATURISTA e possibilità di richiedere la propria caricatura durante tutta la giornata

PRANZO A CURA DELLA PROLOCO

MENÙ: carne cruda, antipasto di verdure, formaggio, grigliata mista, dolce

Alle ore 18:00 sarà possibile ritirare presso il punto vendita una bottiglia OMAGGIO a ricordo dell'evento

Prezzo a persona per tutte le attività € 20,00 - I bambini sotto i 10 anni non pagano - da 10 a 15 € 10,00 - Posti limitati

Prenotazioni al nr. 0173 58120 oppure via e-mail: er@produttorigovone.com

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

E' sempre un piacere darvi il benvenuto nella nostra cantina. Scegliete la degustazione ed il menu che soddisfa al meglio le vostre esigenze.
Ogni ingrediente è accuratamente selezionato dal nostro chef con fornitori a chilometro zero ed ogni portata é realizzata nella nostra cucina con i metodi di lavorazione artigianali.

• Se volete una degustazione direttamente in cantina in mezzo alle botti dei nostri vini più rappresentativi vi proponiamo:

- tre vini a scelta della nostra produzione, Barolo e Barbaresco esclusi, per 15 €

- cinque vini a scelta della nostra produzione, Barolo o Barbaresco inclusi, per 25 €

- quattro vini top di gamma, per 35€

• ... se nel frattempo vi viene un po' di fame possiamo aggiungere:

- un piatto di stuzzichini con piccole prelibatezze di Langa per 12 €

- i più classici taglieri di salumi o di formaggi per 12€

• La nostra proposta "Panini Chic" comprende 3 panini imbottiti con ripieni sfiziosi abbinati a 3 vini per 27€

• Volete invece restare a pranzo da noi? I nostri menu sono:

MENU SFIZIOSO: 25€ per 3 antipasti + dessert,

MENU GOLOSO: 38€ per 3 antipasti + primo o secondo + dessert,

MENU DELIZOSO: 48€ per 3 antipasti + primo + secondo + dessert

a cui aggiungere, se vi fa piacere una degustazione: 3 vini per 14 € (no Barolo) , 5 vini per 24 € (si Barolo), 4 vini "top" per 34 €; oppure potrete acquistare la bottiglia del vino che preferite al prezzo di scaffale.

Richiediamo, gentilmente, la scelta di degustazione e menu al momento della prenotazione, uguale per tutto il tavolo per gruppi superiori alle 15 persone, fatte salve specifiche richieste alimentari o intolleranze. E' obbligatoria la comunicazione di eventuali allergie, celiachia, intolleranze alimentari, preferenze vegetariane e vegane.

Su prenotazione siamo felici di poter organizzare il seguente:

- Corsi di cucina dalle 2 alle 18 persone, realizzati in cucina con il nostro chef Paolo. Un modo nuovo e divertente non solo per "mangiare", ma anche per "vivere" le ricette!

- Lezioni di viticoltura attraverso una passeggiata tra le vigne di proprietà situate nei pressi di Alba- chiedeteci per maggiori info!

- Al fine di offrire agli ospiti un'esperienza completa del Piemonte, Denise Marrone gestisce il tour operator Italian Delights. Se desiderate apprezzare al meglio l' area di Langhe e Roero, Denise potrà organizzare un soggiorno personalizzato ed indimenticabile. Per ulteriori informazioni contattateci: denise@agricolamarrone.com o al numero 335 7711232 o registratevi attraverso il nostro sito web o pagina FB:

Agricola Gian Piero Marrone o Instagram: agricolamarrone

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO

Ore 10,00 e 12,30 / 15,00 e 17,00 : VISITA IN CANTINA, VIGNETO E DEGUSTAZIONE

Scopriremo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a passeggio tra Langhe e Monferrato.

Visiteremo un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni e le lavorazioni che svolgiamo in vigneto.

Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino.

Dopodiché saliremo in sala degustazione ad assaggiare tutti i nostri vini, le nostre nocciole accompagnati da prodotti tipici salati e dolci. A fine visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria: Costo € 20

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, in caso di allergia o intolleranza di segnalarlo alla prenotazione.

Modalità di prenotazione: 334/3031332 chiamate WhatApp, Telegram, Instagram Ca ed Curen Wines o Facebook Ca ed Curen

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

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

La cantina sarà aperta su prenotazione:

27 maggio 2023 h 10,30 visita in cantina e poi degustazione vini;

28 maggio 2023 h 11,30 prima degustazione vini e poi visita cantina;

28 maggio 2023 h 14,00 e h 16,30 visita cantina e poi degustazione vini

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, 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 € 9,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi. Vincoliamo a scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone di uno stesso gruppo.

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. Vini premiati in importanti concorsi enologici internazionali.

La nostra cantina si trova in

Sala degustazione - Frazione Occhetti 15 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/fuhrfjSSqUA2>

Cantina - Frazione Occhetti 40 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>

<https://www.morettivini.it> <https://www.facebook.com/PoderiMoretti/> <https://www.instagram.com/moretti.winery/>

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 Tel. 0173 066881 / 3493800079

shop@terremiroglio.com

www.tenutacaretta.it

SABATO 27 e DOMENICA 28 MAGGIO 2023

ESPERIENZE SENSORIALI "CLASSICHE" Le Tre Corone - € 15,00 a persona

1. Roero Arneis DOCG "Cayega"
2. Langhe Rosato DOC "Cereja"
3. Langhe Nebbiolo DOC "Podio"

ESPERIENZE SENSORIALI "TEMATICHE"

Metodo Classico – € 20,00 a persona

I Bianchi Selezione - € 25,00 a persona

I Rossi Selezione - € 30,00 a persona.

ESPERIENZE SENSORIALI "UNICHE"

Le Riserve - € 35,00 a persona

1. Roero Arneis DOCG Riserva "Canorei"
2. Roero Riserva DOCG "Bric Paradiso",
3. Barbaresco Riserva DOCG "Cascina Bordino"
4. Barolo DOCG "Cannubi"

Nebbiolando - € 45,00 a persona.

1. Nebbiolo d'Alba Superiore DOC "Tavoletto"
2. Roero Riserva DOCG "Bric Paradiso",
3. Barbaresco DOCG "Garassino"
4. Barolo DOCG "Cascina Ferrero",
5. Barbaresco Riserva DOCG "Cascina Bordino"
6. Barolo DOCG "Cannubi"

Barolo Cannubi Riserva "Experience" - € 60,00 a persona

1. Barolo DOCG "Cannubi" Riserva 2014
2. Barolo DOCG "Cannubi" Riserva 2015
3. Barolo DOCG "Cannubi" Riserva 2016

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI - € 10,00 a persona

*In abbinamento a ogni esperienza e possibile abbinare il tagliere di salumi e formaggi (disponibile minimo per due persone)

Per le prenotazioni con il tagliere riteniamo necessaria la prenotazione e il pagamento anticipato, per offrirvi un servizio migliore.

Per info: tel. 0173.619119 cell. 3493800079 email: shop@terremiroglio.it

Prenotazioni: <https://www.tenutacaretta.it/prenota-una-visita-con-degustazione/>

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

SABATO 26 e DOMENICA 27

CANTINA MONDO DEL VINO A PRIOCCA Visita con degustazione al Museo del vino MUDEV, il museo interattivo di Priocca per scoprire la storia, i territori, i metodi e gli abbinamenti dei vini.

Il MUDEV è uno 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 e prenotazioni visitare il sito: <https://www.mondodelvino.com/wine-experience/wine-experience-priocca/>

Prezzi DEGUSTAZIONE: 10€ - 1 CALICE / 20€ - 3 CALICI / 25€ 5 CALICI (bambini al di sotto 18 anni entrano gratuitamente al museo).

Prenotazione obbligatoria.

12

Santo Stefano Belbo

CA' D'GAL

Strada Vecchia di Valdivilla,1

Tel. 0141-847103 cell. 393 2708381

info@cadgal.com

www.cadgal.com

SABATO 27 MAGGIO

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00 (prenotazione obbligatoria)

DOMENICA 28 MAGGIO

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00 (prenotazione obbligatoria)

DEGUSTAZIONE MOSCATO D'ASTI

Avrete l'occasione di conoscere in una breve visita guidata la storia di Ca' D'Gal, cantina storica e rinomata per la qualità dei propri Moscato d'Asti, sita in Valdivilla - Santo Stefano Belbo (CN), passeggiare per il vigneto, visitare la nostra cantina e assaggiare tre etichette della nostra produzione.

La degustazione permetterà di approfondire le particolarità dei nostri vini e scoprirne le differenze al palato.

In questa occasione verranno assaggiate le seguenti etichette:

- Moscato d'Asti Lumine DOCG 2022
- Moscato d'Asti Vite Vecchia DOCG 2016
- Asti Spumante DOCG

Prezzo per persona: 15€

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

arianofranco@gmail.com

www.cascinafontanette.com

SABATO 26 e DOMENICA 27

proponiamo visite alle ore 11.15 e alle 17 con giro dei vigneti, visita alla cantina per poi passare in sala degustazione dove offriamo tre tipologie di degustazioni abbinata a salumi, formaggi bagnet e cugna:

3 vini 20€

5 vini 25€

7 vini 30€

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332
commerciale@podereaivalloni.it
www.podereaivalloni.wine

SABATO 27 MAGGIO

Unico turno di visita alle ore 15.30 - a seguire assaggi gratuiti dei vini.

Per chi lo desidera, sarà possibile sostituire gli assaggi con una degustazione completa, abbinando ai tre vini di nostra produzione un tagliere di salumi e formaggi tipici al costo di 15€.

Chiusura prenotazioni venerdì 26 maggio alle 12.00.

DOMENICA 28 MAGGIO

Due turni di visite con inizio alle ore 10.00 e alle ore 15.00 - entrambe le visite si concludono con assaggi gratuiti dei vini.

Dalle ore 12.00 alle 14.30, per chi lo desidera, sarà possibile pranzare al Podere ai Valloni grazie al food-truck di Squisito.

Il menù prevede:

* polpette di riso giallo, una tipologia di formaggio e salume, dessert al gorgonzola - costo 13€

* un calice di Sass Russ al costo di 4€

Tempo permettendo, il pranzo sarà un picnic in vigna quindi suggeriamo di indossare abbigliamento comodo e di portare un telo per sdraiarsi sull'erba!

Le prenotazioni per il pranzo si chiuderanno giovedì 25 maggio alle ore 12.00.

Note: Il pranzo è disponibile sia per chi avrà terminato il primo turno di visita che per chi inizierà il successivo alle 15.00.

I posti sono limitati. In caso di tempo incerto, l'evento verrà mantenuto e si terrà nel nostro salone coperto.

L'annullamento è previsto solo in caso di forte maltempo.

Briona

VIGNETI VALLE RONCATI

Via Nazionale 10/a
tel. 335-7505289 / 0321.826411
info@vignetivalleroncati.it
www.vignetivalleroncati.it

SABATO 27 e DOMENICA 28

Orari: dalla 10 alle 19

Durante tutta la giornata sono previste degustazioni dei vini abbinata a prodotti tipici locali (salumi e formaggi).

Le degustazioni proposte variano da un minimo di 3 vini ad un massimo di 7 con prezzi da 15 € a 35 €.

Nel link <https://www.vignetivalleroncati.it/degustazioni/> si possono vedere i vini proposti e gli abbinamenti.

Prenotazione obbligatoria.

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1
10087 VALPERGA TO
345-3352098
info@terredelcreario.it
www.terredelcreario.it

SABATO 27 E DOMENICA 28 MAGGIO

Orari: sabato mattina 10.00/12.00 – pomeriggio 14,30/ 18,00

Domenica pomeriggio: 14,30 / 18,30

Tra Piemonte e Valle d'Aosta si trova il territorio del Canavese, regione storico-geografica che dalla pianura sino alle Alpi, attraverso una serie di valli, laghi e colline moreniche, offre un'importante ricchezza microclimatica, luogo ideale e particolarmente vocato alla viticoltura. Valperga (TO), sede della nostra azienda, è proprio al centro di queste meraviglie ed è inoltre transito obbligato per raggiungere il Parco Nazionale del Gran Paradiso. Una visita alla cantina Terre del Creario, può essere quindi un'occasione per unire la cultura della storia e dell'ambiente al piacere della "cultura del vino". I vini prodotti oltre ad esprimere un elevato livello qualitativo esprimono con semplicità le

caratteristiche autentiche del territorio. Qui possiamo degustare tutte le Doc e Docg del Canavese: Barbera, Syrah, Nebbiolo, Rosato di Nebbiolo, Bianco Steila e Paradiso, Erbaluce di Caluso.

Sarete accompagnati a visitare i vigneti e la cantina dove potrete assaggiare i nostri vini, oppure vi proponiamo una degustazione guidata con un tagliere di prodotti tipici abbinati a 3 vini, costo 20 euro. Per l'occasione sconto del 10% sull'acquisto dei nostri vini.

La cantina "Terre del Creario" (Località Granget n.1 –Valperga (TO) commerciale@terredelcreario.it organizza degustazioni private e per gruppi, su prenotazione, tutti i giorni dal lunedì al sabato.