



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

1

Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 6 settembre 2023

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 fino ad esaurimento dei posti disponibili ad ogni tour (info e costi: tel. 0142 926147). È inclusa la degustazione guidata di distillati.

Proposti solitamente sabato e domenica alle 10.45 e alle 16.

All'arrivo i partecipanti saranno condotti dalla 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 Spirits. 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 è aperto venerdì a cena, sabato a pranzo e cena e domenica a pranzo. E' possibile gustare piatti di territorio e stagione con la possibilità facoltativa di effettuare un percorso degustazione con distillati serviti dopo le portate principali per scoprire abbinamenti sensoriali fra cibo e distillati, illustrati 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 preventivamente 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/>

-PIEMONTE GRAPPA

Domenica 1 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 15 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.

-DEGUSTAZIONI E ACQUISTI

Tutti i giorni è possibile visitare il Grappa Store di Mazzetti d'Altavilla fra le 9 e le 12.30 e le 15 e le 18.30 per degustazioni libere e acquisti. E' attivo il Servizio Caffetteria nell'orario di apertura ed è visitabile la Cappella Votiva La Rotonda.

Contatti e recapiti per prenotazioni e per raggiungere la sede in Viale Unità D'Italia 2, in cima ad Altavilla Monferrato (Alessandria)

Tel. 0142 926147 – eventi@mazzetti.it – www.mazzetti.it

2

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142-469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

Vivi in prima persona l'esperienza in vigna di raccolta uve e pigiatura unita ad un momento di relax a Ca' San Sebastiano: la giornata inizierà con un pranzo picnic proprio nelle nostre vigne, all'ombra delle due bellissime e grandissime querce che dominano sopra i grappoli. A seguire vi raggiungeremo per farvi 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.

PERIODO: Dal 18 settembre al 6 ottobre - Solo giorni feriali – SABATO E DOMENICA ESCLUSI

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 successiva pigiatura delle uve raccolte*

Prezzo a persona: 50.00€

Supplemento per vinoterapia 45€/persona. Minimo 2 persone / massimo 8 persone. Solo su prenotazione.

*Si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile.

PICNIC:

- Focaccia della casa ripiena con rucola e formaggio fresco
- Panino casereccio con salame locale
- Torta salata con le verdure del nostro orto
- Polpettine di carne e frittatine di verdure
- Insalata di cereali con di verdure e legumi
- Assaggio di Toma della zona
- Torta soffice di nocciole piemontesi
- Una bottiglia di vino ogni due persone e una bottiglietta d'acqua 0,5L a persona

Il menù potrà subire variazioni. Su richiesta è possibile prenotare un picnic vegetariano. Non è possibile effettuare variazioni differenti a questa. Se doveste avere intolleranze, allergie o diete alimentari particolari, vi consigliamo di prenotare al ristorante dove gestiremo le vostre esigenze.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

SABATO E DOMENICA 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

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18

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

www.marencovini.com

VENDEMMIA IN FESTA: Domenica 24 Settembre 2023

ORE 9,30: ritrovo in cantina a Strevi, p.zza Vittorio Emanuele 10 – Caffè di Benvenuto e -Consegna delle ceste e forbici e partenza per Cascina Valtignosa (circa 5 km)

ORE 10,30: in vigna per la raccolta dell'Uva (vendemmia simulata) e al termine per i bambini pigiatura con i piedi "come una volta"

ORE 13,00: PIC NIC in Cascina (menu' a scelta tra Gourmet o Vegetariano (da specificare al momento della prenotazione) e DEGUSTAZIONE VINI

Maggiori informazioni sul menu' nel sito marenocvini.com/accoglienza (Pic Nic)

ORE 16,00 Brindisi conclusivo

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO 20 SETTEMBRE: tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marenocvini.com

visit@marenocvini.com Cell./ WhatsApp +39 351 3292951 Uff. 0144 3673133 Marengo Doretta

Costo di partecipazione: Adulti Euro 45 degustazione vini compresa – da 10 a 18 anni euro 25.00 – minori di 10 anni euro 12

In caso di maltempo il programma potrà subire variazioni e saranno disponibili locali al coperto

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

VISITE E DEGUSTAZIONI - SCOPRI IL FASCINO DELLA CANTINA TRASPARENTE

Con Hic et Nunc puoi scoprire la magia del Monferrato Autentico e vivere un'esperienza unica. Potrai visitare i nostri vigneti e la cantina, degustare l'eccellenza dei nostri vini in abbinamento con i sapori del territorio.

Per ogni occasione abbiamo studiato una soluzione dedicata: per gli appassionati del vino, per chi ama gli abbinamenti gourmet, per chi vuole approfondire gli aspetti più enologici e per chi vuole unire l'esperienza con il pernottamento.

Sulle splendide colline che offrono uno scenario meraviglioso, alza il bicchiere e goditi il momento: qui e ora, Hic et Nunc.

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

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

DOMENICA 17 SETTEMBRE: CACCIA AL TESORO TRA I VIGNETI

Alla scoperta dei vitigni autoctoni che si concluderà in cantina con una degustazione. Si parte dalle vigne alle ore 15.00: i partecipanti, divisi in gruppi, dovranno ricostruire, tramite indizi le nostre bottiglie "giganti" i cui pezzi saranno nascosti tra cantina e vigneti.

Ogni gruppo sarà costantemente guidato dal personale della Cantina, il quale fornirà informazioni preziose per individuare i pezzi smarriti e vincere la caccia al tesoro! Il gruppo vincitore riceverà un simpatico omaggio.

L'esperienza si conclude con una degustazione di tre etichette di Hic et Nunc sulla bellissima terrazza panoramica della cantina. I calici verranno accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi del territorio del Monferrato, per assaporare appieno il gusto e i sapori di questa terra.

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

Per partecipare è necessaria la prenotazione.

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 martedì alla domenica su prenotazione online

Prenotazioni: <https://www.bosca.it/prenota-la-tua-visita/>

Contatti: cantine@bosca.it | 335 7996811

Costigliole d'Asti

CANTAMESSA VINI

Strada Bionzo 29 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

Tel./Whatsapp + 39 320 6829012

shop@cantamessavini.it -

www.cantamessavini.it

Saremo aperti per visite e degustazioni con il nostro consueto orario: sabato dalle 10 alle 18 e domenica dalle 10 alle 13; su richiesta anche durante la settimana. Inoltre, durante la visita della cantina, sarà possibile vedere da vicino i primi processi di vinificazione che avvengono subito dopo la raccolta dell'uva poiché la nostra zona di produzione è proprio adiacente alla cantina.

Mombaruzzo

VINI PIANA ARMANDO

Via Torino, 2 fraz. Casalotto

tel. 0141-739458 349/6202302

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

SABATO 16 e DOMENICA 17 SETTEMBRE

VENDEMMIA CON PIGIATURA E MERENDA SINOIRA

E' arrivato il momento tanto atteso dai vignaioli, siete pronti a diventare vignaioli per un giorno?

La vendemmia è un momento magico e noi quest'anno siamo pronti a condividere con voi questa esperienza.

Dopo la raccolta dell'uva pigerete come si faceva una volta e poi... tutti a gustare una ricca merenda sinoira!

Nel pomeriggio potrete assaggiare i nostri cocktail a base di vino, accompagnati da musica e canti tradizionali.

Prenotazioni: info@vinipiana.com tel. 349-6202302

4

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

DAL 2 SETTEMBRE AL 15 OTTOBRE 2023

Dal Lunedì al Venerdì >>> Orari dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 con chiusura ore 18.00

Sabato e Domenica >>> Orario continuato dalle 10.00 alle 18.00 (ultima degustazione alle ore 16.00).

Nel magico periodo della vendemmia, la nostra cantina rimane aperta dal Lunedì alla Domenica per degustazioni su prenotazione. Avrete la possibilità di immergervi nella nostra realtà assaggiando alcuni dei nostri vini. Potrete scegliere tra diversi tipi di degustazione:

DEGUSTAZIONE 4 VINI

Degustazione che prevede l'assaggio di 4 vini (2 DOC + 1 Barolo DOCG + 1 Barolo Cannubi DOCG) - Costo a persona: 20,00 euro

DEGUSTAZIONE 6 VINI

Degustazione che prevede l'assaggio di 6 vini (3 DOC + 1 Barolo DOCG + 2 Barolo Cannubi DOCG) - Costo a persona: 30,00 euro

DOC TASTING EXPERIENCE

Una full immersion nelle DOCG del nostro territorio, questa degustazione prevede l'assaggio di 6 vini DOCG

(1 Barbaresco DOCG + 2 Barolo DOCG + 3 Barolo Cannubi DOCG) - Costo a persona: 45,00 euro

PRENOTAZIONI: È necessaria la prenotazione. Per maggiori informazioni +39 017356107 oppure info@borgognoseriobattista.it

* Le annate in degustazione potrebbero subire variazione a causa di esaurimento scorte.

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

Sabato 16, 23, 30 settembre

Sabato 7 e 14 ottobre

Domenica 1, 8 e 15 ottobre

Ore 10:00 e 12:30 Ore 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 nocchie 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)

Per prenotazioni visite in cantina

Michele 334/3031332 anche su Whatapp o Telegram

info@caedcuren.it

In direct istagram caedcuren_wines

Facebook Messenger Ca ed Cure



Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

Per l'evento "Cantine Aperte in vendemmia", la nostra cantina sarà aperta al pubblico nelle seguenti date:

sabato 2 e domenica 3 settembre

sabato 9 e domenica 10 settembre

sabato 16 e domenica 17 settembre

sabato 23 e domenica 24 settembre

sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre

sabato 7 e domenica 8 ottobre

sabato 14 e domenica 15 ottobre

Al sabato saranno previsti due turni di visita alle ore 10:30 ed alle ore 15:00, mentre la domenica ci sarà un unico turno di visita alle ore 10:30.

PROGRAMMA

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15, le due cascine sono site nella stessa borgata.

Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con spiegazione delle varie fasi di produzione ed invecchiamento del vino. Il tour si conclude con la degustazione guidata dei vini, il costo della visita varia a seconda del pacchetto degustazione scelto, le nostre proposte sono le seguenti:

€ 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 ingresso gratis senza degustazione; per i ragazzi di 5-17 anni il costo è di € 9,00 a testa, comprensivo di visita in cantina, acqua e assaggi di salumi e formaggi.

Invitiamo a prenotare in anticipo, preferibilmente di qualche giorno, telefonicamente o via mail, indicandoci la data e ora preferita per la visita ed il pacchetto di degustazione scelto. Vincoliamo al momento della prenotazione a scegliere lo stesso pacchetto degustazione per tutto il gruppo di persone.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocchie 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 differenti concorsi enologici internazionali.

Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 Tel. 0173 066881 / 3493800079

shop@terremiroglio.com

www.tenutacaretta.it

CASA CAYEGA, DOMENICA 10 SETTEMBRE

Casa Cayega, giunta alla sua 6a edizione, crea uno straordinario momento di incontro tra Tenuta Carretta e gli appassionati di vino. Un evento aperto al pubblico, omaggio ad uno dei vini icona della cantina, il Roero Arneis Docg Cayega, la cui piacevolezza e attitudine ad accompagnare tutto il pasto l'hanno reso simbolo di convivialità.

La festa di Casa Cayega si svolgerà come di consueto a Piobesi d'Alba, tra cantina, corte e vigneti e vedrà il susseguirsi di attività immersive nell'universo di Tenuta Carretta: vine trekking sulla Grape's Road, pic nic gourmet e/o pranzo a cura dello chef stellato Flavio Costa, la mostra fotografica Quattro Quarti, giochi per bambini, visite in cantina e degustazioni guidate, aperitivi e stuzzicherie al calar del sole con l'Happy Cayega Hour.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

> Dalle 11.30 alle 15.00

Pic nic gourmet, da gustare in confortevoli postazioni ombreggiate allestite tra i filari.

I cesti, per coppie (€ 40) o per famiglie (€ 20 per ogni adulto e € 10 per ogni bambino) devono essere prenotati online entro il sabato 9/9.

>Dalle 12.30 alle 14.00

"Il mare nel Roero": al Bistrò Condiviso (chef Flavio Costa)

"Quattro piatti x quattro Nebbioli": al Ristorante Gourmet 21.9 (chef Flavio Costa)

Prenotazione: info@flaviocosta.it – 0173.387200

>Ore 15.00, 16.30

15.00 – Roero Arneis Cayega – vertical tasting (€ 25)

16.30 – Nebbiolando: alla scoperta dei vini a base nebbiolo di Tenuta Carretta (€ 30) Posti limitati (max 30 persone) e prenotazione online obbligatoria

>Dalle 15.00 alle 18.00

Laboratorio Tele d'Artista: intrattenimento creativo con tessuti, nastri e bottoni dedicato ai bambini. Attività a cura dell'associazione Spazio Telamundi e di Colomba Ferraris

>Ore 18.00

Happy Cayega Hour – Serata con Cayega e musica live

PRENOTAZIONI VIA EMAIL E TELEFONO: casacayega@gmail.com – 0173.619119, int. 4

PRENOTAZIONI ONLINE: <https://www.tenutacarretta.it/prenota-una-visita-con-degustazione/>

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

Info e prenotazioni: 360415269

arianofranco@gmail.com

www.cascinafontanette.com

FESTA DELLA VENDEMMIA

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 questo periodo è un'occasione speciale per visitare una cantina tradizionale accompagnati da un appassionato viticoltore come me!

DATE (Sabato: ore 10.00 – 15.00 / 16.00 – 24.00 | Domenica: ore 10.00 – 20.00)

Sabato 9 – Domenica 10 settembre

Sabato 16 – Domenica 17 settembre

Sabato 23 – Domenica 24 settembre

Sabato 30 settembre – Domenica 1 ottobre

PROGRAMMA

Visita guidata della cantina e dei vigneti. Prova di vendemmia e pigiatura come una volta – 10,00 €

Degustazione vini abbinati a piatti tipici:

Tagliere con salumi, formaggi e peperoni – 8,00 €

Ravioli al plin – 9.00 €

Torta di nocciole con crema di moscato – 3.00 €

Tasca con bicchiere con 2 degustazioni – 10.00 €

INTRATTENIMENTO

Area espositiva di degustazione prodotti tipici, intrattenimento musicale con Maurizio Gallo alle tastiere e voce, animazione per bambini.

Santo Stefano Belbo

CA' D' GAL

Strada Vecchia di Valdivilla,1
Info e prenotazioni: Tel. 0141-847103 cell. 393 2708381
info@cadgal.com
www.cadgal.com

TUTTI I SABATI di SETTEMBRE

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

TUTTE LE DOMENICHE di OTTOBRE

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00 (su 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
- Moscato d'Asti Sant'Ilario Canelli DOCG 2022
- Asti Spumante DOCG

Prezzo per persona: 20€



NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332 - 351 7049154

commerciale@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

In occasione di Cantine Aperte in Vendemmia si terrà un evento particolare il **1° ottobre**.

A breve sarà disponibile il programma della giornata!

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1

10087 VALPERGA TO

345-3352098

info@terredelcreario.it

www.terredelcreario.it Invito alla "FESTA DELLA VENDEMMIA"

24 SETTEMBRE 2023 - "CANTINE APERTE IN VENDEMMIA"

Una festa che ormai da anni è apprezzata da tutti i partecipanti ed è rivolta non solo alle famiglie, ma anche agli amici e a tutti coloro che vogliono trascorrere una giornata immersi nella natura. E' quindi imperdibile per chi arriva in Canavese una visita alla Cantina TERRE DEL CREARIO (uscita al casello di S. Giorgio dell'autostrada TO-AO, mentre per chi arriva da TO, prendere la SS 460 per Ceresole e uscire a Valperga).

PROGRAMMA

- 10.30 ritrovo in Cantina

per chi vorrà provare l'emozione della vendemmia, sarà possibile parteciparvi attivamente, dotato del necessario dall'Azienda (si raccomanda abbigliamento agreste);

- 12.30 aperitivo di benvenuto in Cantina; a seguire il pranzo con primo, secondo con contorno, dolce, vino e caffè allietati da musica dal vivo;

- 15.30 per i bambini e per gli adulti che vorranno, è riservata la possibilità di pigiare l'uva raccolta, a piedi nudi come da tradizione, di visitare la Cantina, degustando i vini di nostra produzione con la possibilità di acquistarli a prezzi scontati per l'occasione.

Anche quest'anno promuoveremo l'iniziativa di "ASPIRANTE VIGNAIOLO 2023" riservato ai bambini fino ai 10 anni e il cui relativo diploma darà diritto, il prossimo anno in vendemmia, a ritirare gratuitamente una bottiglia personalizzata con il proprio nome.

PREZZO per la partecipazione alla festa, degustazione cibo e vino al pasto compresi, €. 30,00 per gli adulti e bambini oltre i 10 anni e € 15.00 per i bambini fino a 10 anni.

Prenotazione obbligatoria entro il 16/09/2023 via mail a: commerciale@terredelcreario.it

Pagamento anticipato della partecipazione, con eventuale rimborso in caso di annullamento dell'evento

Per informazioni cell. 348-8249078 orario ufficio dal martedì al sabato.