



## Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 4 dicembre 2023

### 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)

Mazzetti d'Altavilla proporrà per il periodo natalizio il seguente programma:

#### DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno fino al 24 dicembre (incluso) è possibile accedere liberamente, senza necessità di prenotazione, al Grappa Store di Altavilla Monferrato per degustare i tanti prodotti di Mazzetti d'Altavilla (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria. Visitabili gratuitamente anche la Cappella Votiva La Rotonda e la mostra "Il Monferrato nello Spirito".

Sono possibili acquisti anche in confezioni regalo.

Orari: Fino al 24 Dicembre (incluso) dal Lunedì alla Domenica (7 giorni su 7) dalle 9 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30. Sede aperta anche il 28, 29 e 30 dicembre.

Chiusure nei giorni 25, 26, 27 e 31 Dicembre.

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

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – AI) - Tel. 0142 926147.

Sono aperti per acquisti e strenne anche i Grappa & Cioccolato Store di Milano (Via Marghera 14), Marcallo (Mi – in via Roma 79), Alba (V. Vittorio Emanuele 13) e il Grappa Store di Casale Monferrato (V. A. Saffi 64).

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.

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 (resterà chiuso a partire dal 25 dicembre 2023 fino all'11 gennaio 2024). 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/>

EVENTI PRIVATI E NATALIZI AL "PIANORAMICO"

Nel fascinoso spazio posto al piano panoramico dell'antico monastero che ospita la sede di Mazzetti d'Altavilla è possibile organizzare eventi privati e di business fra i quali anche pranzi/cene nella magica atmosfera del Natale, abbinabili a visite guidate, degustazioni sensoriali e altre attività. È possibile ottenere maggiori informazioni chiamando il numero 0142 926147 oppure scrivendo a [eventi@mazzetti.it](mailto:eventi@mazzetti.it)

Info, costi e prenotazioni: Tel. 0142 926147 - [eventi@mazzetti.it](mailto:eventi@mazzetti.it)



## Camino Monferrato

### **PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO**

via Pontestura 81

tel. 0142-469595 – [reception@casansebastiano.it](mailto:reception@casansebastiano.it)

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

Visita guidata alla cantina con degustazione di 3 vini nei seguenti orari:

- dalle 17:30 alle 19 venerdì, sabato e domenica
- 11:30-13 sabato e domenica
- 15-16:30 sabato e domenica

15€ a persona

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

Attenzione, per i giorni festivi sono previste delle chiusure/aperture straordinarie. Verificare la disponibilità qui:

<https://www.casansebastiano.it/prodotto/cantina-e-degustazione/>

## Cartosio

### **SOC. AGRICOLA ROCCABIANCA**

Reg. Roccabianca 1

tel. 014440304 3355897789

[agri.roccabianca@gmail.com](mailto:agri.roccabianca@gmail.com)

Quest'anno fatti un regalo sostenibile, organizza la tua visita in cantina chiamaci e scopri le novità con degustazioni dei nostri vini, bio-vegan accompagnati dalla tipica "merenda sinoira" tanta festa e altre novità

CI SI TROVA DALLE 14 FINO ALLE 18

...e se la stanchezza ti assale, puoi sostare nella nostra calda dimora, per maggiori informazioni non esitare a chiamarci

## 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

Vignale Monferrato

## HIC ET NUNC

Via Cà Milano tel. 0142 670165

[info@cantina-hicetnunc.it](mailto:info@cantina-hicetnunc.it)

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

La cantina Hic et Nunc sarà aperta tutto il mese di Dicembre tutti i giorni dal lunedì alla domenica fatta eccezione per 24-25-26 Dicembre.

Esperienze proposte: [Visite e Degustazioni - Hic Et Nunc - Vivi il Monferrato](#)



## CUNEO

La Morra

### AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

Frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

[denise@agricolamarrone.com](mailto:denise@agricolamarrone.com)

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

Nel mese di dicembre saremo aperti fra Natale e Capodanno; resteremo chiusi il 24-25-26 e i mercoledì.

Scegliete la vostra esperienza: <https://visit.agricolamarrone.com/it/557ede85708b927b0c715c96?lang=it>

Contattateci, [denise@agricolamarrone.com](mailto:denise@agricolamarrone.com) oppure whatsapp (testi, non chiamate!) 335 7711232 oppure Google (ma anche FB e IG) per scoprire cosa vi aspetta e prenotare la vostra visita!

Monteu Roero

### AZ. AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

[morettivini@libero.it](mailto:morettivini@libero.it)

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

Per l'evento "Cantine Aperte a Natale", la nostra cantina sarà aperta al pubblico su prenotazione anche nelle seguenti date:

sabato 2 e domenica 3 dicembre

sabato 9 e domenica 10 dicembre

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. Vinciamo 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, 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 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.

## Santo Stefano Belbo

### CA' D' GAL

Strada Vecchia di Valdivilla,1

Info e prenotazioni: Tel. 0141-847103 cell. 393 2708381

[info@cadgal.com](mailto:info@cadgal.com)

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

#### PROGRAMMA:

TUTTI i SABATI e le DOMENICHE di DICEMBRE fino al 17/12/2023

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](mailto:commerciale@podereaivalloni.it)

[www.podereaivalloni.wine](http://www.podereaivalloni.wine)

Aperture speciali a dicembre: sabato 2, domenica 3, sabato 16, domenica 17, sabato 23 dicembre

Il punto vendita è aperto dalle 10 alle 18 – Visite e degustazioni su prenotazione