



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 9 maggio 2024

ALESSANDRIA

Acqui Terme

CUVAGE

Stradale Alessandria, 90

tel. 0144-371674

visit@cuvage.com

www.cuvage.com

SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO

Cuvage interpreta in chiave moderna l'antica tradizione spumantistica nata in Piemonte a fine '800, ed esprime la sua eccellenza in un ricercato equilibrio fra storia, innovazione e tecnologia, dando vita alle due linee di prodotto "Cuvage Metodo Classico" e il Metodo Martinotti "Acquesi". Durante la visita guidata entreremo nel cuore della cantina e scopriremo le nostre bollicine piemontesi in tutte le loro sfumature.

Disponibili alla degustazione anche i bianchi e rossi piemontesi Ricossa prodotti nelle nostre cantine di Castel Boglione e Priocca.

Al termine della visita la degustazione sarà accompagnata da prodotti tipici del territorio.

Costo visita e degustazione a partire da € 20,00

Orari di apertura dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19 - E' gradita la prenotazione

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

in cima ad Altavilla Monferrato

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 25 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;

Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>

DOMENICA 26 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;

Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142-469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

SABATO 25 e DOMENICA 26 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. Al costo di 15€ a persona.

Orari disponibili:

- Sabato 25 dalle h 10.00 alle h 11.30 – e dalle h 17,30 alle h 19.00
- Domenica 26 dalle h 11.30 alle h 13.00 – dalle h 15,00 alle h 16,30 – dalle h 17,30 alle h 19,00

A seguito della visita entrambi i giorni, possibilità di fermarsi presso il Bistrot 'Le Botti', adiacente alla cantina, per un aperipranzo/apericena 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.

Per info e prenotazioni: lebotti@casansebastiano.it | 0142 578015

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO

"RELAX e ORCHIDEE": i nostri vini naturali, la biodiversità e la ricerca delle orchidee selvatiche di cui siamo orgogliosamente custodi.

Offriamo 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 bio e vegan.

La fattoria didattica agriturismo "Il tesoro di MiRo" riconosciuta dalla regione Piemonte, promuove il territorio, la biodiversità ed il cibo di territorio, ottimo connubio per un'esperienza unica. Se sei alla ricerca di sostenibilità e tranquillità, sei nel posto giusto!

Puoi prenotare degustazione e anche il pernottamento ai seguenti numeri: 335-5897789 (Rossella) oppure 393-1111042 (Maurilio)

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

La nostra è una cantina di tipo tradizionale, aperta anche all'innovazione.

Nei locali della "Tenuta Pavese" proponiamo la degustazione dei nostri vini e la visita alle cantine e, se il tempo lo permette, anche ai vigneti (durata da 60' a 90'). Orario: 10,30-12,30 e 15.00-18.00.

La degustazione viene accompagnata da prodotti monferrini. Degustazione classica 15,00€/pax. Degustazione ricca (stile aperitivo) €25,00/pax.

Sono previsti i nostri otto vini:

- Barbera del Monferrato Terra Granda
 - Barbera Bellingera barricata
 - Barbera La Allegra
 - Grignolino Antica Chiesa
 - Rosa delle Vigne
 - Chardonnay La Paveisa
 - Attimi di Tempo
 - Pinot Nero Bricco Olivera Monferrato Rosso - barricato
- E' gradita la prenotazione.

Ozzano Monferrato

TENUTA GENEVRINA

Strada per Rosignano 9

tel. 334 5827305

info@tenutagenevrina.com

www.tenutagenevrina.com

SABATO 25 MAGGIO

UVA! Urgente Voglia di Aperitivo!

Immaginati di essere in cima ad una collina, mentre sorseggi dal tuo calice degustando un ottimo tagliere monferrino e, alzando lo sguardo, osservi un panorama mozzafiato, cosa c'è di meglio?

Tutto questo è possibile all'aperitivo UVA!

Ti proporremo un ottimo aperitivo nel nostro giardino di casa con un tagliere misto di salumi e formaggi monferrini in abbinamento ad un calice a scelta tra le nostre etichette.

Orari: 10:00-12:00 / 14:00-20:00

Prezzo: 20€

Durante gli orari indicati sarà possibile visitare la nostra cantina gratuitamente senza obbligo di consumazione.

Ricaldone

CANTINA TRE SECOLI

Via Roma, 2

tel. 0144- 74119

r.poggio@tresecoli.com

www.tresecoli.com

SABATO 25 MAGGIO (dalle ore 19.00 alle ore 24.00)

- Tour dell'Ape con Il Ristorante l'Arcano propone un menù a €20, pizza a portafoglio, ½ cuoppo e 1 calice di vino.
- Ape Glam, cocktail a base di Vermouth Bianco Tre Secoli e Acqui Brut Rosè
- Intrattenimento Musicale

Per info e prenotazioni: r.poggio@tresecoli.com - telefono 0144 74119

DOMENICA 26 MAGGIO (dalle ore 9.00 alle ore 19.00)

- Degustazione "Sensazioni di Brachetto" (5 vini) ore 11.00 €15 su prenotazione
- Degustazione "La Barbera" (5 vini) ore 15.00 € 25 su prenotazione
- Tour dell'Ape con Il Ristorante l'Arcano, pizza cotta direttamente nel forno dell'ape e tante altre sfiziose.
- Tour in E-Bike su prenotazione alle ore 10.00 e ore 14.00 info e costi visitare il sito www.tresecoli.com
- Ape Glam, cocktail a base di Vermouth Bianco Tre Secoli e Acqui Brut Rosè
- Mostra dei trattori d'epoca
- Visita in cantina

Per info e prenotazioni: r.poggio@tresecoli.com numero di telefono 0144 74119

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210

tel. 0143.85401

facchino.vini@gmail.com

www.vinifacchino.it

DOMENICA 26 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 € 38,00 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 € 23,00 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 vigneti, all'ombra dei nostri ulivi.

Cestino per 2 persone: Costo € 24,00: (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 € 39,00: (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 oppure scrivetece all'indirizzo: facchino.vini@gmail.com

Rosignano Monferrato

CANTINA CASTELLO DI UVIGLIE

Località Castello di Uviglie 73

vini@castellodiuviglie.com

+39 0142 488132 whatsapp +39 3371250397

www.castellodiuviglie.com

La Cantina e Azienda Vitivinicola Castello di Uviglie ha una storia che risale a più di cinque secoli, quando nel 1491 venne piantata la prima vite della proprietà. Oggi, sotto la guida della famiglia Bonzano, questa coltivazione riflette l'identità unica del territorio del Monferrato Casalese, caratterizzato da bricchi solitari, terre bianche e antiche cave sotterranee. La Cantina opera in regime di sostenibilità SQNPI ed Equalitas, mantenendo un legame con la tradizione vitivinicola delle colline del Monferrato e abbracciando una visione di eccellenza con lo Spumante Metodo Classico.

Castello di Uviglie rappresenta la storia e la tradizione enoica del Monferrato, coltivando vitigni autoctoni come Barbera, Albarossa e Grignolino, che riflettono l'autenticità del territorio.

ORARI APERTURA IN OCCASIONE DI “CANTINE APERTE”:

- Sabato aperti dalle 10:30 alle 22:00 (orario prolungato per svolgimento evento a cura di Jazz:Re:Found dalle 16:00 alle 22:00)

- Domenica aperti dalle 10:30 alle 18:00

PACCHETTI DEGUSTAZIONI E VISITE IN OCCASIONE DI “CANTINE APERTE”, VALIDI SOLO PER LA GIORNATA DI SABATO:

- Visite gratuite alle Cave in Pietra da Cantone ogni ora (per tutta la giornata di sabato)

- VALIDO SOLO FINO ALLE 16:00 il nostro TASTING KIT: 3 calici a 15 euro/persona

DALLE 16:00 ALLE 22:00 SERATA A CURA DI JAZZ:RE:FOUND

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18

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

www.marencovini.com

SABATO 25 MAGGIO

dalle 10.00 alle 18.00 visita della cantina e degustazione vini

dalle 11.00 alle 12.00 laboratorio "Dolci Sensazioni" – prenotazione obbligatoria

ore 13.00 Pic Nic in vigna con prenotazione obbligatoria entro il 22 Maggio

DOMENICA 26 MAGGIO

dalle 10.00 alle 18.00 visita della cantina e degustazione vini

dalle 11.00 alle 12.00 laboratorio "Sfumature di Barbera" – prenotazione obbligatoria

ore 13.00 Pic Nic in vigna con prenotazione obbligatoria entro il 22 Maggio

· Per tutta la durata dell'evento "Mostra di cavatappi" a cura di Rino Sauta

Per ulteriori informazioni, costi e prenotazioni: 0144 363133 Cell – Whatsapp 351 32 92 951

oppure scrivere a: visit@marencovini.com

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

VISITE E DEGUSTAZIONI IN OCCASIONE DI "CANTINE APERTE"

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

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

"In Vino Veritas" € 45 a persona: 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)

"Prosit" € 55 a persona: visita della cantina, degustazione di 4 etichette, selezione di 3 assaggi di eccellenze gastronomiche del territorio interpretate dai ristoratori locali. Durata 2 ore (fasce orarie 11.00-13.00)

"Vinum in Fabula" €80 a persona : visita guidata tra i vigneti della cantina, visita della cantina, degustazione di 4 etichette, tagliere di eccellenze del territorio, primo piatto della tradizione monferrina, dolce Monferrino accompagnato dal passito Rossolen) Durata dell'esperienza 3.5 ore (fascia oraria disponibile 10.30)

"Ad astra" €65 a persona : 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 (prenotazione 48h prima)

"Bibere et Movere" €68/100 a persona : escursione in e-bike tra le colline del Monferrato, degustazione di 2 etichette, tagliere di eccellenze del territorio (fasce orarie 10.00-14.00/ 14.00-18.00/10.00-18.00)

Descrizione dettagliata delle esperienze e prenotazione diretta:

<https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

ASTI

Canelli

AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123

tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450

vignetialiberti@virgilio.it

www.vignetialiberti.com

SABATO 25 e DOMENICA 26 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 Unesco.

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

Degustazione dei vini di nostra produzione con possibilità di acquisto diretto: Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Monferrato Dolcetto, Piemonte Bianco, Moscato d'Asti .

Da non perdere:

- Moscato secco "Acini d'Oro", affinato in barrique
- Chiaretto 2023 di nuova produzione.
- DOC Monferrato Nebbiolo affinato 18 mesi in botti di legno.

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 25 MAGGIO

Visite in italiano: ore 10:00 - 17,45

DOMENICA 26 MAGGIO

Visita in italiano: ore 11,30 - 15,00- 17,45

Visita in inglese: ore 16,30

Il prezzo è 20€ 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 uno spumante metodo classico, uno spumante metodo charmat, un calice a sorpresa, uno snack salato.

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

Il numero di riferimento per ogni necessità è: 3357996811

Costigliole d'Asti

CANTAMESSA VINI

Strada Bionzo 29

Tel./Whatsapp + 39 320 6829012

shop@cantamessavini.it

www.cantamessavini.it

SABATO 25 E DOMENICA 16 MAGGIO

orario 10-18 al sabato e 10-13 alla domenica.

Vi attendiamo su prenotazione per visita cantina e degustazione.

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

DOMENICA 26 MAGGIO dalle 10,30 alle 19,30

- Visite guidate in Distilleria – No stop e senza prenotazione

- Passeggiata nel Parco (in alternativa, mobilità sostenibile offerta da Audi Zentrum Alessandria)

Proposta Food:

o **I Salati**

- la focaccia farcita: prosciutto crudo e stracciatella di burrata
- la focaccia farcita burro mantecato e acciughe del cantabrico
- la focaccia farcita salsiccia di manzo cruda e robiola di roccaverano
- la focaccia liscia
- sfogliatina salata di erbette primaverili
- il carpione di pollo cipolle rosse e zucchine
- mini arancino di riso sfumato al roccanivo taleggio e carciofi
- mini arancino di riso al ragù di carne e salsiccia

o 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 Yuzu e Senape*)

o I Dolci

- muffin cioccolato pere e grappa
- torta di nocciole
- torta di mele e cannella
- gelato alla crema
- gelato alla nocciola
- gelato alla crema e grappa bric del gaian

Inoltre:

Proposte Cocktail by Marco Fara

Farinata by Mencos Brothers

Yoga nel parco – orari da definire

Degustazioni di grappa

Vini

Spremute di Mela Poderi Sartoris

Angolo degustazione sigari (solo maggiorenni già fumatori) – Club Amici del Toscano

Caffè

Car Exhibition Audi Zentrum Alessandria

Open day Wedding @ Borgo Roccanivo con White Event

Mombaruzzo

VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

DOMENICA 26 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 dei 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

Nizza Monferrato

CANTINA DI NIZZA

Strada Alessandria, 57

tel.0141 721348

nizza@nizza.it

www.nizza.it

Programma disponibile con il prossimo aggiornamento

Mombercelli

CANTINA TERRE ASTESANE

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

DOMENICA 26 MAGGIO (dalle ore 10 alle ore 18)

al costo di 10€ bicchiere serigrafato, come ricordo dell'evento, e partecipazione a:

- A SPASSO PER LE COLLINE passeggiata tra i vigneti con aperitivo al casotto (Bus navetta + 500 metri di percorso sterrato)
- DEGUSTAZIONE IN BARRICAIA
- COCKTAIL TIME fantastici mix preparati con i nostri vini
- dalle ore 16,30 in saletta: LE SFUMATURE DEL BARBERA degustazione guidata di 5 vini - costo 10€ (prenotazione obbligatoria)

Durante la giornata STREET FOOD NON STOP con - la farinata de LA BELECAUDA - formaggi de LA TIZIANELLA- degustazione di miele dell'Apicoltura NALLINO - sciroppi dell'Az. Agr. LO ZAFFERANO DELLE SABBIE DEL MARE
Intrattenimento musicale con DJ AME disco anni 80-90-2000

Info e prenotazioni: 0141.959155 - info@terreastesane.it 347.0125633

Vinchio

CANTINA VINCHIO VAGLIO

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com

DOMENICA 26 MAGGIO 2024

Cantine Aperte - FansOut

I NIDI DI VINCHIO VAGLIO

DAMAMENTALE Disco Amor

DISCOMODERNI Fans Out DJset

GIANNI U'RSS Markio

- ore 10,30: Aperture visite guidate in cantina e degustazione vini
- ore 12,00: Food+DJ set
- ore 15,00: Cocktail+DJ set ai Nidi

Info e prenotazioni: vinchio.com/eventi / welcome@vinchio.com /0141-950903

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

"ASSAGGIANDO TRA LE BOTTI"

Tour del vigneto in Cannubi e visita della cantina di vinificazione con Degustazione tra le botti storiche.

Nella cantina risalente ai primi del '800, dove il Cavalier Francesco Borgogno, il fondatore, iniziò la sua attività, assaggeremo

- Langhe Nebbiolo 2023 e Nebbiolo d'alba 2021

- Barolo Cannubi 2020 e Barolo Cannubi 2018

Costo 30 euro / a persona >>>>> paga in anticipo 25€

Questa esperienza si svolgerà in entrambe le giornate del 25 e 26 Maggio nei seguenti orari:

alle ore 10.30 su prenotazione - visita e degustazione di gruppo***

alle ore 15.00 su prenotazione - visita e degustazione di gruppo ***

*** Chiediamo la gentilezza di arrivare con qualche minuto di anticipo al fine di non far attendere la restante parte del gruppo, ed accogliervi tutti al meglio.

Puoi proseguire la tua esperienza con la nostra Langhetta Picnic Special

dalle 12.00 alle 14.30 aggiungi 15 euro a persona (minimo due persone)

dalle 17.00 alle 18.30 aggiungi 15 euro a persona (minimo due persone)

La Langhetta Picnic Special è un box pensato per due persone comprendente:

- due calici vino (un calice a persona tra Nascetta / Dolcetto/ Rosato / Barbera)
- Formaggio Az Agricola Murazzano Penta 3
- Bocconcino di Suino Az Agricola Murazzano Penta 3
- Nocciole salate Az Agricola Cascina Barroero
- Zucchine trifolate La Bottega di casa Matilda
- Grissini artigianali + acqua e tutto il necessario relativo al coperto

costo 15 €/persona (minimo due persone) 30 euro >>>>> paga in anticipo totale 25€

Puoi svolgere anche solo una delle due attività, ma per vivere un'esperienza unica ti consigliamo di abbinarle e goderti la quiete e la vista magnifica che la nostra location ti offre....

ORARI APERTURA CANTINA: 10.00 - 18.00

Govone

PRODUTTORI DI GOVONE

VIA UMBERTO I nr. 46

tel. 0173-58120

er@produttorigovone.com

DOMENICA 26 MAGGIO

In occasione di Cantine Aperte siete invitati al TOUR ENOGASTRONOMICO NEI VIGNETI

- Accoglienza ospiti ore 10,30
- Animazione con spettacolo di acrobazie aeree a cura della: ASD IKIGAI CIRCUSART con accompagnamento musicale di Paolo e Serena Orlandi -
- ore 12,00 APERITIVO IN AZIENDA presso la PRODUTTORI DI GOVONE Via Umberto I n 46 - GOVONE
- ore 12,30 inizio tour enogastronomico per le vie del borgo e i vigneti, (circa 6 km), con: antipasti, primo freddo e ritorno in azienda per il dolce. Possibilità di visita al castello.
- ore 15,30 Intrattenimento musicale con DJ IMPA e brindisi finale

Adulti € 25.00, ragazzi dai 10 ai 15 anni € 15.00 sotto i 10 anni, gratuito

Prenotazione obbligatoria entro il 20/05 al numero 017358120 oppure er@produttorigovone.co

I posti sono limitati!

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.

• 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 € o per 20€ più completo
- 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: 27€ per 3 antipasti + dessert,

MENU GOLOSO: 39€ per 3 antipasti + primo o secondo + dessert,

MENU DELIZOSO: 49€ per 3 antipasti + primo + secondo + dessert

a cui aggiungere, se vi fa piacere una degustazione: 3 vini per 15 € (no Barolo) , 5 vini per 25 € (si Barolo), 4 vini “top” per 35 €; 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

E dal 25 aprile siamo felici di accogliervi anche 3 sere la settimana, il giovedì- venerdì e sabato, con menu alla carta e visita in cantina su richiesta e previo appuntamento.

Monforte d’Alba

JOSETTA SAFFIRIO

Località Castelletto 39

tel. 0173 787278

info@josettasaffirio.com

www.josettasaffirio.com

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

- ore 11.30 Brunch in the cellar: visita e degustazione di 3 vini in abbinamento a tagliere di salumi e formaggi locali, dolce, acqua e caffè al costo di 35 euro a persona

- ore 14.30 Authentic experience: visita e degustazione di 4 vini di cui un Barolo al costo di 30 euro a persona

- ore 14.30 Barolo experience: visita e degustazione di 5 vini di cui 4 tipologie di Barolo al costo di 50 euro a persona

Per tutte le esperienze è richiesta la prenotazione tramite il nostro sito: <https://visit.saravezza.it/it/58762b21bd7c387c6cda4fe9?lang=it>

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

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 illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

I nostri orari di partenza tour saranno i seguenti:

Sabato 25 maggio h 10:30 oppure h 15:00

Domenica 26 maggio h 10:30, h.14:00 oppure h 17:00

Prenotazione obbligatoria via mail o al nostro recapito telefonico.

Il prezzo a persona varia secondo il pacchetto scelto:

€ 23,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 28,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 32,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC (o in alternativa Roero Arneis DOCG), Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 42,00 a persona GRANDI D.O.C.G. EXPERIENCE, (Roero Arneis DOCG, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi).

Bambini fino a 4 anni gratis senza degustazione; ragazzi 5-17 anni € 9,00 cadauno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi.

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173248307

isabella.vico@mondodelvino.com

www.mondodelvino.com

Vi proponiamo la visita con degustazione e abbinamenti cibo-vino al Museo del Vino di Priocca. Un museo interattivo e multisensoriale progettato per immergersi in profondità nella cultura del vino. Qui, l'esperienza organolettica di gusto e olfatto si arricchisce attraverso il racconto della cultura del vino, coinvolgendo ognuno dei cinque sensi.

Attraverso questa esperienza, i visitatori non solo scopriranno le sfumature e il fascino del mondo del vino, ma acquisiranno anche preziose conoscenze da applicare in ogni degustazione.

Prezzi DEGUSTAZIONE: 3 vini in assaggio GRATIS durante l'evento Cantine Aperte.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, visita il sito: <https://www.mondodelvino.com/wine-experience/wine-experience-priocca/>

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

arianofranco@gmail.com

www.cascinafontanette.com

SABATO 25 e DOMENICA 26

proponiamo visite alle ore 11 e alle 15 con giro dei vigneti, visita alla cantina per poi raggiungere la sala degustazione dove offriamo tre tipologie di degustazioni abbinata a salumi, formaggi, bagnet e cougna: 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

CANTINE APERTE

- sabato 25 e domenica 26 maggio alle 11 e alle 15.30 con visita gratuita al vigneto e alla cantina e, a seguire, assaggi gratuiti di due vini rossi biologici di nostra produzione.

Degustazioni speciali:

- sabato 25 alle 11 e alle 15.30 e domenica 26 alle 15.30, sarà possibile sostituire gli assaggi gratuiti con la degustazione di tre vini in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi al costo di 18€. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 al 351-7049154 (anche whatsapp) o scrivendo a commerciale@podereaivalloni.it

- domenica 26 maggio, al termine della visita delle 11, sarà possibile partecipare al pranzo (sia di carne che vegetariano) proposta in collaborazione con Officina dei sapori al costo di 35€ a persona, comprensivo di un calice di vino rosso biologico di nostra produzione.

Prenotazione obbligatoria al 351-7049154 (anche whatsapp) o scrivendo a commerciale@podereaivalloni.it

Briona

VIGNETI VALLE RONCATI

Via Nazionale 10/a

tel. 335-7505289 / 0321.826411

info@vignetivalleroncati.it

www.vignetivalleroncati.it

Orari: dalla 10 alle 19 Durante tutta la giornata sono previste degustazioni dei vini abbinate 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 €.

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

Prenotazione obbligatoria.