

Domenica 26 maggio

Azienda Agricola Bonotto Giorgio Via Tezze, 31/2 Rai di San Polo di Piave (TV)

dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Orario visite guidate : alle ore 11 e 17

Spiedo | N.3 calici di degustazione € 18,00 fino alle ore 15:00

Porchetta | N.3 calici di degustazione € 10,00 dopo le ore 15:00

Prenotazione spiedo obbligatoria entro 23/5/24

Ore 15:30 Masterclass “Raboso e Manzoni Bianco: la forza dell’autoctono in risposta al cambiamento climatico e a quello dei consumi.” guidata da Alberto Puppini sommelier, degustatore e giudice sensoriale. A conclusione, degustazione di n. 4 calici.

15€/persona con prenotazione obbligatoria

+39 340 6231310

elisa@bonottovini.it

Cantine Aperte: il tour della sostenibilità al Parco della Filandetta

In occasione di Cantine Aperte, al Parco della Filandetta Bortolomiol nel cuore di Valdobbiadene, una due giorni dedicata all'arte e ai prodotti a Km 0 per esaltare le unicità di un territorio tutto da scoprire nella cornice della sostenibilità.

Sabato 25 maggio alle ore 15.30 e domenica 26 maggio alle ore 10.45, dopo una passeggiata immersi nel vigneto biologico e tra le opere d'arte, potrete degustare all'aperto, in anteprima, Bandarossa Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Vigna di Collagù 2023, che rivendica e tutela l'unicità di un vigneto che la famiglia Bortolomiol custodisce da decenni, valorizzando un luogo iconico delle colline della Denominazione.

Si proseguirà poi all'interno dell'antica Filanda per la degustazione di:

- Ius Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Biologico abbinato alla Caprese di Collina con erbe di stagione creata dall'azienda agricola Stramare Dario e Saverio
- Maior Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry abbinato ad una cialda con ricottina e il miele prodotto dalle api che dimorano nel Parco accanto al vigneto biologico

Il consueto appuntamento, organizzato dal Movimento Turismo del Vino, sarà l'occasione per far conoscere a nostri wine lovers i progetti legati all'ambiente e al territorio dove abbiamo radici, che per la prima volta abbiamo racchiuso all'interno del bilancio di sostenibilità.

Evento su prenotazione | Posti limitati | Costo 25 € a persona

parcodellafilandetta@bortolomiol.com

CANTINE APERTE 2024

Domenica 26 maggio 2024 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Una domenica alla scoperta di sapori, profumi, tradizioni della viticoltura italiana.

È l'appuntamento da non perdere con "Cantine Aperte", affermata manifestazione enogastronomica-culturale che quest'anno si terrà domenica 26 maggio con gli enoturisti invitati a visitare cantine e vigneti.

«Da oltre 20 anni siamo convinti protagonisti di Cantine Aperte, e anche quest'anno sottolinea Michele Tessari, che guida l'azienda di famiglia – per dare valore al tema dell'accoglienza a tutte quelle persone che sono ambasciatori dei nostri vini e che vogliono conoscere da vicino la nostra realtà agricola sostenibile.

Ca' Rugate ha sempre valorizzato la cura dei suoi 90 ettari di vigna, consapevole che è dalla terra, dal lavoro sostenibile tra i filari, che si pongono le basi per ricavare grandi vini.

Per questo, vogliamo condurre i visitatori, sì alla scoperta della nostra cantina, dell'Enomuseo e della nostra Fattoria Didattica di cui siamo orgogliosi, ma anche vedere le nostre vigne e i luoghi dove si producono i nostri vini».

A condurre nei vigneti gli enoturisti sarà il trenino che ogni ora partirà da Ca' Rugate, a Montecchia di Crosara.

Il tour della durata di 60 minuti porterà i turisti nel cuore del Soave Classico sino al vigneto Monte Fiorentine, perla delle vigne storiche della famiglia Tessari.

Si visiterà inoltre il Parco della Fattoria di Ca' Rugate che custodisce gli animali da cortile, gli alberi da frutto antichi e le erbe officinali per la produzione del Vermouth di Amarone.

Sarà naturalmente possibile visitare a gruppi, ogni 30 minuti, la cantina e l'Enomuseo, vero scrigno di Ca' Rugate, museo del vino di interesse regionale, che ripropone gli attrezzi per produrre vino e oggetti d'epoca restaurati, quella che era la casa con cantina del fondatore, Fulvio "Beo" Tessari.

Popoleranno il chiostro della cantina un talentuoso caricaturista, che darà valore agli sguardi dei visitatori presenti, immortalandoli su apposite pergamene a ricordo della giornata e un'istrionica Dj accompagnerà le movenze dei presenti, con un dedicato musical rurale.

Al termine del tour, i visitatori potranno assaggiare i vini di Ca' Rugate.

All'interno del chiostro dell'azienda sarà presente il celebre Food Truck 616N che, con le sue portate d'autore delizierà i palati anche più esigenti.

Le Golose ciliegie di Montecchia faranno infine da cornice a questo momento gastronomico.

E mentre gli adulti potranno conversare degustando vini e leccornie, i più piccoli potranno divertirsi su un colorato castello gonfiabile di oltre 7 metri.

L'accesso alla manifestazione è su prenotazione con i seguenti costi:

- Adulti

Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita alla cantina e all'Enomuseo con degustazione vini - € 26

- Bambini

Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita alla cantina e all'Enomuseo - € 10 (bambini sino a tre anni, gratuito)

- L'accesso al Food Truck è libero, con queste proposte

- Polpette di manzo al barbecue con nachos € 10

- Tacos messicane con la ciccìa € 10

- Samosa indiane con patate e spezie masala € 10

- Frittura di Gamberi ai fiocchi di mais con maionese alla senape, miele e succo di mela € 15

- Gua bao con porchetta e crema al tartufo € 15

- Tour con Trenino Turistico di circa 60 minuti

Partenza da Ca' Rugate con arrivo nella vigna di Monte Fiorentine e visita al parco della Fattoria - € 10 (bambini sino a tre anni, gratuito)

Per gli adulti, per chi lo vorrà, al termine della giornata, sarà disponibile in forma gratuita e riservata un etilometro professionale medicale. Il tema del bere responsabile è imprescindibile per ogni azienda che ha a cuore il benessere del suo territorio e di chi lo abita

PROGRAMMA CANTINE APERTE 2024 – CANTINA AUGUSTA

Accoglienza:

I visitatori saranno accolti con un calice di Ribolla Gialla Spumante.

Tour della Cantina:

I visitatori saranno condotti in un tour guidato attraverso la cantina, dove verranno illustrate tutte le fasi della produzione del vino, dalla raccolta dell'uva al prodotto finito.

Saranno mostrati i vari macchinari e attrezzature utilizzati nel processo.

Durante il tour, verranno spiegate nel dettaglio le diverse fasi della produzione del vino, inclusa la vendemmia, la pigiatura dell'uva, la fermentazione, l'affinamento e l'imbottigliamento.

Degustazione Guidata:

Dopo il tour della cantina, i visitatori avranno l'opportunità di partecipare a una degustazione guidata di due vini per persona accompagnati da una selezione di prodotti tipici locali, scelti appositamente per esaltare le caratteristiche dei vini.

Tempo Libero:

Dopo la degustazione, i visitatori avranno del tempo libero per esplorare ulteriormente la cantina, acquistare vini, o semplicemente rilassarsi e godersi l'atmosfera.

Dove? Via Lison 44/B, Pramaggiore

Costo? 10 euro per persona da pagare in loco

Per prenotarsi? Mandare un messaggio o chiamare il numero 377 3384474

Oppure mandare un e-mail all'indirizzo cantinaaugusta@gmail.com

CASTELLO DI RONCADE

Torna anche quest'anno l'appuntamento "Cantine Aperte" in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Veneto, un'occasione per scoprire il Castello di Roncade e conoscere meglio i suoi vini.

L'evento si svolgerà dalle ore 10:30 alle ore 19:00 (ultimo ingresso alle ore 18:00).

Durante l'intera durata dell'evento sarà presente un banco di degustazione dove verranno serviti e raccontati i vini della nostra produzione.

Inoltre alle ore 11:00, 16:00 e 17:00 sarà possibile partecipare alla visita guidata della Villa, del vigneto e delle cantine di invecchiamento.

Si prega di indicare l'orario a cui si desidera partecipare alla visita guidata, l'ingresso al Castello è invece aperto dalle 10:30 alle 18:00

Prezzo di ingresso: €25,00 a persona

Cosa include:

- Ingresso al Castello di Roncade
- Calice da degustazione
- Assaggio di 5 vini al banco di degustazione
- Possibilità di partecipare alle visite guidate che partiranno alle ore 11:00, 16:00 e 17:00
- Sconto del -10% sull'acquisto di bottiglie di vino (escluse confezioni in offerta)

E' possibile prenotare tramite a questo link:

<https://www.castellodironcade.com/visite-guidate/>

Oppure chiamare il +39 0422708736 o scrivere a info@castellodironcade.com

Cantine Aperte 2024

DOMENICA 26 maggio 2024 dalle ore 11.00 alle ore 19.00

Cantina Pizzolato – Via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)

experience@lacantinapizzolato.com

+39 0422 928166 oppure +39 0422 1847211

Cantine Aperte 2024”, l’imperdibile festa di primavera organizzata dal Movimento del Turismo del Vino.

Apriamo le porte della nostra cantina per farvi vivere una giornata immersi nel verde dei nostri vigneti biologici e trascorrere una domenica spensierata!

Più di un semplice momento per degustare vino, ma l’occasione per scoprire la realtà della cantina Pizzolato, dove ogni sorso racconta la storia del nostro territorio, dal biologico all’impegno che ogni giorno mettiamo nel rispetto dell’ambiente che ci circonda.

Per tutta la giornata saranno disponibili banchi di degustazione all’aperto con i nostri vini biologici, tour guidati gratuiti della cantina e divertenti attività da svolgere in compagnia.

Per ogni acquisto di vino verrà consegnato un gratta e vinci. Quanto ti senti fortunato?

IL PROGRAMMA

- Ore 11.00 – Apertura “Cantine Aperte”
- Durante tutta la giornata – biscotteria, cicchetti di stagione e taglieri
- Ore 12.00 – Masterclass sui vini Piwi – solo su prenotazione
- Ore 12.00 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Dalle ore 12.00 alle 14.30 – piatti stagionali a scelta
- Ore 14.30 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Ore 16.30 – Masterclass sui vini Piwi – solo su prenotazione
- Ore 17.00 – Dj set
- Ore 18.00 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Ore 19.00 – Chiusura “Cantine Aperte”

PER TUTTA LA DURATA DELLA GIORNATA:

- VINO BIOLOGICO. Punti mescita in diverse aree per degustare i nostri vini certificati biologici e vegani.
- VISITE GUIDATE GRATUITE. Scopri la storia e le curiosità di Pizzolato.
- AREE PIC NIC. Spazi interni con tavoli e sedute e aree open air allestite con balle di fieno, coperte e tavolini immersi nel verde dei nostri vigneti. Non sarà previsto servizio al tavolo, non si accettano prenotazioni, pagamento a consumazione.
- GIOCHI E INTRATTENIMENTO. Sfida chi vuoi e lasciati coinvolgere da quello che è sempre stato il tuo gioco preferito. Carte, tris, memory e altri giochi a disposizione per tutti!
- MASTERCLASS MONDO DEI VINI PIWI. Ore 12.00 e 16.30 – Una lezione guidata dai nostri sommelier, per farvi immergere nel mondo dei vini da vitigni resistenti. Il costo per la partecipazione alla masterclass è di 10.00 € – max 14 persone – SOLO SU PRENOTAZIONE 0422928166 o experience@lacantinapizzolato.com
- MASTERCLASS SULLE BOLLICINE. Ore 12.00, 15.00 e 18.00 – Una lezione guidata dai nostri sommelier, per farvi immergere in un mondo di bollicine, alla scoperta della differenza tra vino spumante e frizzante. Il costo per la partecipazione alla masterclass è di 10.00 € – max 14 persone – SOLO SU PRENOTAZIONE 0422928166 o experience@lacantinapizzolato.com

INFO EVENTO:

INGRESSO LIBERO | Pagamento a consumazione

Set di benvenuto: 5€, verrà consegnato il bicchiere con la sacca portacalice e il primo vino in degustazione omaggio (a scelta tra la selezione proposta).

La partecipazione alle masterclass richiede la prenotazione obbligatoria.

Per info:

 experience@lacantinapizzolato.com

 +39 0422 928166 oppure +39 0422 1847211

L'evento si svolgerà all'aperto ma, in caso di maltempo, gli ingressi saranno contingentati.

PARKING: Campo fronte cantina – via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)

Sabato 25 Maggio alle ore 10.30-14.30 e 16:00 visita guidata della cantina con laboratorio sull'Amarone. Verranno fatti assaggiare 3 campioni da botte.

Costo € 20,00 include calice+ laboratorio+ degustazione di tutti gli altri vini

Durante tutta la giornata degustazioni libere € 10,00

Domenica 26 Maggio alle ore 10.30 - 14.30 e 16 visita guidata della cantina con laboratorio sul Valpolicella Ripasso. Verranno fatti assaggiare 2 campioni da botte.

Costo € 15,00 include calice +laboratorio+ degustazione di tutti gli altri vini.

Degustazione libere tutto il giorno costo € 10,00 .

Entrambe le giornate saremo accompagnati da piatti tipici del veronese e da musica dal vivo

Per informazioni e prenotazioni 346/0138025 Daniela o fraccawine@libero.it

Nel weekend di cantine aperte proporremo due esperienze:

1 - Percorso Trekking e Amarone

La Valpolicella è un territorio famoso non solo per i suoi vini ma anche per la bellezza delle sue colline. Nelle giornate di Cantina aperte organizziamo dei percorsi di trekking per farvi scoprire questa fantastica Vallata. Il punto di ritrovo è alle 10 o alle 14.30 presso la cantina Vogadori e da qui partiremo per un percorso circolare: passeremo non solo per diversi punti panoramici ma anche a fianco della Villa Rizzardi e alla Villa Romana dove sono ancora in corso gli scavi per riportarla alla luce. Arrivere infine in cantina dove inizieremo invece la visita in cantina partendo dal vigneto, durante la visita degusteremo i nostri vini. Sarà una passeggiata informale con il produttore (uno dei tre fratelli Vogadori) che vi trasmetterà la passione, l'amore per la nostra terra e così scopriremo che non è un vino caro. Vi aspettiamo!

Sabato e domenica alle 10

Costo a persona 35 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: info@vogadorivini.it whatsapp 00393289417228

2 - Percorso Amarone Experience

Alle 10.30 e alle 15 del sabato e della domenica ci sarà l' "Amarone Experience": sono proprio dei percorsi degustazione dove mentre si visita la cantina si degusteranno cinque vini.

Per prenotare è sufficiente mandare a info@vogadorivini.it i una volta raggiunto il numero chiuderemo le iscrizioni. Nella mail occorre indicare un nome di riferimento, il numero di partecipanti ed un numero di cellulare dove è possibile contattarvi in caso di necessità.

A fine visita-degustazione, quando si arriva in sala degustazione, è possibile acquistare le bottiglie degustate.

Costo a persona 25 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: info@vogadorivini.it whatsapp 00393289417228

Fratelli Vogadori

Via Vigolo 16 Negrar di Valpolicella 37024 (VR)

CANTINE APERTE SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO – IL PIANZIO

Programma 25 Maggio:

DEGUSTAZIONE GUIDATA SU PRENOTAZIONE – 25,00 € /pp

Comprensivo di:

- Degustazione di 4 vini
- Abbinamento con un piatto di salumi e formaggi locali
- Degustazione del nostro olio Evo Extravergine

E' possibile aggiungere il dolce con un calice di Spumante a 5€

Le degustazioni verranno svolte ai seguenti orari: 11.00 - 14.00 - 16.30

È necessaria la prenotazione

Programma 26 Maggio:

INGRESSO AL BANCO D'ASSAGGIO – 15,00 € /pp (Dalle ore 12:00 alle ore 19:00)

Comprensivo di:

- 4 calice a scelta tra i vini in mescita
- Tasca
- Calice

(la prenotazione non è necessaria, ma gradita per chi vuole riservare il posto a sedere)

DURANTE LA GIORNATA:

- Ore 15.00 Passeggiata nei vigneti storici - previa prenotazione

La passeggiata è gratuita per i partecipanti all'evento e verrà svolta con un minimo di 10 partecipanti, consigliamo un abbigliamento adeguato (terreno sterrato con pendenza moderata)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Telefono: +39 049 9130422

Mobile: +39 393 7699836

Email: info@ilpianzio.it

Sito: www.ilpianzio.it (<https://www.ilpianzio.it/vino-e-dintorni/cantine-aperite-25-e-26-maggio/>)

Instagram: [ilpianzio](https://www.instagram.com/ilpianzio/) (<https://www.instagram.com/ilpianzio/>)

Facebook: Il Pianzio - produttori per passione (<https://www.facebook.com/ilpianzio>)

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO 2024 "I VINI DEL MARE"

Anche quest'anno insieme al Movimento Turismo del Vino vogliamo offrirvi una giornata diversa: una full immersion nella natura, lontano dai ritmi frenetici della città, per scoprire la terra e l'ecosistema che noi, ogni giorno, abbiamo la fortuna di vivere.

Vi aspettiamo per degustare insieme le nuove annate di LISON DOCG e del nostro MIGLIO rosato.

SABATO 25 MAGGIO 2024

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 15:00; 17:00)

DOMENICA 26 MAGGIO 2024

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 13:00; 15:00; 17:00): vi porteremo tra le vigne e in cantina per scoprire come produciamo i nostri vini sani e sostenibili e per raccontarvi la nostra filosofia aziendale.

A seguire la degustazione dei nostri vini. – 15€

"HEMINGWAY BOAT TOUR" (10:00; 12:00; 14:00; 16:00): breve tour della laguna di Caorle in burcio, per assaporare a pieno il territorio che origina i nostri vini. –

Prenotazione al seguente link: <https://forms.gle/xCeet19QaeUAPNqJ8>

PICNIC IN VIGNA con affettato, formaggio e pane croccante, perfetto per accompagnare un buon calice, mentre siete seduti sul prato a godervi il sole e la campagna. – 10€ - Prenotazione al seguente link:

<https://forms.gle/bjY456vTpj743cc26>

Noi siamo pronti e molto emozionati, speriamo di vedervi in tanti per passare assieme una giornata all'insegna del buon vino, della buona compagnia e della natura.

INFO E PRENOTAZIONI: visite@frassina.it 333 255 7529 Lucia

Seguici sui social, per restare sempre aggiornato o visita www.frassina.it

Per i giorni di sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 proponiamo:

-degustazione di due vini €10

-il nostro percorso di degustazione "La Valpolicella si fa in 4" al prezzo speciale di 25€ a persona (prevista degustazione guidata di 4 vini e tagliere di salumi e formaggi).

-ore 13 risotto all'Amarone €12.

Per la degustazione ed il risotto è richiesta la prenotazione.

LAVARINI - Soc. Agr. di Lavarini Massimo & C. s.s.

via Casa Zamboni, 4

37024 NEGRAR - Verona - Italia

Tel. e Fax. 045.751.3074 - Cell. 338.7066848

www.lavarinivini.it

PROGRAMMA CANTINE APERTE A MAELI BELVEDER 2024

Dove: Maeli, Via Dietro Cero 7, Baone 35030 Padova
Quando: Domenica 26 maggio 2024 dalle 10:30 alle 19.30

Cosa ti offriamo
Puoi scegliere tra tre situazioni:

- **DEGUSTAZIONE LIBERA DEI NOSTRI VINI AL CALICE SIA DI ANNATE ATTUALI CHE DI ANNATE VINTAGE**

Orari: 10:30-19:30

Costo a persona: a partire da 4,5€

Ai vini degustati liberamente nella nostra terrazza panoramica Maeli Belveder, con vista sui vulcanici Colli Euganei, potrai abbinare spuncioti, crostini e taglieri a base di prodotti selezionati tra piccoli artigiani del gusto della rete Campagna Amica e del territorio. Dai salumi dell'azienda agricola Ai tre Archi di Marano Vicentino, ai formaggi del caseificio Sapori di Montegnago di Villaga (VI), alla porchetta d'oca di Michele Littame' di Sant'Urbano (PD), fino alla trota d'alta valle di Paolo Tibaldo di Crespadoro (VI), spazieremo tra ricercate chicche gastronomiche locali e pedemontane.

- **VERTICALE DI BIANCO INFINITO: IL MOSCATO GIALLO SECCO VINTAGE**

Sapevi che il Moscato Giallo, vitigno che la maggior parte delle persone conosce come spumante dolce, nei vulcanici Colli Euganei può esprimersi in diverse versioni e dare vita a vini che dimostrano attitudine all'affinamento? Se vuoi rimanere sorpreso, partecipa a questa degustazione di Bianco Infinito, il nostro moscato giallo fermo secco e scopri il potenziale di questo vitigno assaggiando le vendemmie 2016, 2018, 2019, 2020!

Orari: 12:30

Costo a persona : 19€

Posti disponibili: 15

Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 3803825750 o scrivendo a prenotazioni@maeliwine.com

- SECRET WINE ESCAPE: IL VINO COME VIA D'USCITA

Una wine experience di squadra, che mette alla prova il tuo palato in modo divertente e originale. Attraverso gli indizi troverai l'identità dei 7 dei vini in degustazione e...la via d'uscita!

Orari: 16:30

Costo a persona: 29€

Posti disponibili: 15

Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 3803825750 o scrivendo a prenotazioni@maeliwine.com

N.B. In questa giornata di Cantine Aperte, l'affluenza di persone è notevole. Per questo ti chiediamo cortesemente di prenotare il tuo posto a sedere nel nostro Maeli Belveder o nelle experience (Degustazione verticale di Bianco Infinito o Secret Wine Escape) con messaggio su whatsapp al numero 3803825750 o scrivendo a prenotazioni@maeliwine.com fino alle ore 12 di sabato 25 maggio.

Ti aspettiamo!

Attività Mionetto per Cantine Aperte sabato 25 e domenica 26:

- visita alla nostra cantina di produzione con spiegazione del territorio
- degustazione di diverse tipologie di Prosecco DOCG
- tagliere con assaggi di prodotti locali tra cui salumi e formaggi

attività prenotabili tramite il nostro portale [Degusto.io](https://degusto.io)

Cantine Aperte
Sabato 25 Maggio dalle 10:00 alle 23:00

Durante la giornata sarà possibile visitare la cantina e acquistare un calice di vino a scelta tra le varie tipologie o con la proposta gastronomica "Panino Imbottito con salame + calice di Valpolicella Ripasso DOC Superiore" a 9€.

In alternativa sarà possibile, solo su prenotazione, effettuare una delle seguenti degustazioni guidate:

11:00 "Territory Experience": 40€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 6 vini della Valpolicella (Valpolicella DOC, Valpolicella DOC Superiore, Amarone della Valpolicella DOCG, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva, Recioto della Valpolicella DOCG e Recioto della Valpolicella DOCG Classico) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

14:30 "Recioto Experience": 35€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 4 vini passiti dolci (Recioto della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG Classico, Recioto della Valpolicella DOCG Classico in Anfora e Passito Bianco Veneto IGT) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

16:30 "Amarone Experience": 40€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 4 vini Amarone (Amarone della Valpolicella DOCG, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2015, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2013, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva di Famiglia 2006) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

Dalle 20 alle 23 sarà possibile deliziare il palato con arrosticini preparati al momento, nella suggestiva atmosfera del nostro giardino, accompagnati da musica dal vivo in sottofondo con DJ SET.

Az. Agr. Mizzon di Perusi Nicola
Via Quar 23, 37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. +390457725705
info@cantinamizzon.com

Cantine Aperte – Una giornata da degustare

Domenica 26 Maggio vi aspettiamo nella nostra Cantina per una giornata in compagnia all'insegna della scoperta e del buon vino! Durante l'evento saranno con noi il Food Truck Cibarsi - Lessinia Itinerante con le sue proposte culinarie e la Sweet Bike della Gelateria California.

Il programma della giornata:

- 11:00 Inizio evento e partenza prima Bike Experience
- 12:00 Prima visita in Cantina
- 14:30 Prima lezione di Zen Stretching in Vigna
- 15:00 Partenza seconda Bike Experience
- 15:30 Seconda visita in Cantina
- 16:00 Seconda lezione di Zen Stretching in Vigna
- 17:00 Terza visita in Cantina
- 18:00 Chiusura evento

L'ingresso all'evento comprende:

- € 10,00 comprensivi di bicchiere, sacca portabicchiere e 2 assaggi. Consumazioni gastronomiche a pagamento.
- Angolo trucca-bimbi per i più piccini.
- Visite gratuite alla cantina alla scoperta dei segreti della vinificazione.
- Musica con Dj Set.

Esperienze disponibili:

- Bike Experience: grazie alla collaborazione con Valpolicella E-Motion, la cantina metterà a disposizione delle bici per effettuare un percorso autoguidato di circa due ore tra i paesaggi della Valpolicella, consultabile tramite App.

Ingresso + Experience: 35€

*Le bici fornite sono delle Mountain Bike elettriche, pertanto si consiglia un abbigliamento adeguato.

- Zen Stretching in Vigna: movimenti lenti e gentili, respiro consapevole, Stretching dei Meridiani, per armonizzare il flusso dell'energia vitale. La lezione ha una durata di circa un'ora e si svolgerà a contatto con la natura nel vigneto adiacente alla cantina, in compagnia dell'operatrice shiatsu Donata Mennucci.
Ingresso + Experience: 20€

*Si consigliano abiti comodi e un piccolo telo o tappetino da appoggiare a terra. Non è necessari la prenotazione per l'ingresso all'evento, ma solo per le attività di Bike Experience e Zen Stretching in Vigna, per le quali i posti sono limitati. In caso di maltempo l'evento si svolgerà nel nostro ampio salone. L'attività di Bike Experience verrà annullata e rimborsata, mentre la lezione di Zen Stretching si svolgerà sul soppalco della nostra suggestiva barriacaia.

Potete effettuare la prenotazione e acquistare il vostro ingresso direttamente al link <https://www.monteci.shop/eventi>

Per info contattare:

3461186032

eventi@monteci.it

Weekend BIO in Azienda NOVAIA in VALPOLICELLA!

NOVAIA AZ.AGRICOLA

Vi aspetta nella Valle di Marano in VALPOLICELLA

Domenica 26 Maggio 2024

h10.30-18.00

A NOVAIA, tra vigneti, oliveti ed antichi muri a secco, conoscerete i vini Classici Biologici DOC e DOCG, VALPOLICELLA, RIPASSO, SUPERIORE, AMARONE e RECIOTO.

EVENTO

Degustazione vini Classici Biologici Valpolicella, Ripasso, Superiore, Amarone e Recioto.

Winetasting €20 (N.03 vini BIO con calice ricordo ed un panino degustazione con salame tipico, un'eccellenza della "Malga Valentino Marconi" di Sant'Anna d'Alfaedo), tasting €15 (se muniti di proprio calice).

Vi aspettiamo! Per partecipare a Cantine Aperte è consigliata la prenotazione.

BOOKING: www.novaia.it

INFO: info@novaia.it; Cristina mobile (+39) 3407766613

IG: [novaia_vini](#)

FB: [@novaia.wine](#)

LUOGO evento: Azienda Agricola Novaia - Via Novaia 1, 37020 Marano di Valpolicella
– Verona

QUOTA 101 A COLORI - CANTINE APERTE 2024

L'esplosione della natura, tanti tavolini colorati, una cantina 100% sostenibile

Cantine Aperte è prima di tutto una festa, e per noi è così da sempre. Ma se dovessimo trovare delle valide ragioni per dirti perché venire a trovarci **domenica 26 maggio** (dalle 11 alle 19) ci vengono in mente almeno tre motivi. Eccoli!

1. CI SI CONCEDE UNA GIORNATA DI OZIO E NATURA

Otto ore filate nella natura con i nostri vini biologici, tanti sorrisi, cibo buono, sedie colorate e verde ovunque. Sarà **un'autentica domenica senza pensieri**.

2. SI MANGIA CON I PIATTI (ANCHE VEGETARIANI) DI UN FOOD TRUCK LOCALE

Per un pranzo alternativo o uno spuntino durante la giornata (non compreso nel ticket d'ingresso) abbiamo scelto di affidarci all'Azienda Agricola Bisiola che con il suo **food truck** ci delizierà con agrisfiosità gastronomiche: taglieri di salumi e formaggio e piccole sfiosità, focacce farcite di vari gusti, arrostitini di loro produzione misti, hamburger e patatine. Ci saranno anche proposte veg!

3. SI VISITANO I VIGNETI E LA NUOVA CANTINA CASACLIMA WINE

Abbiamo previsto delle **visite in cantina** gratuite e senza prenotazione **alle ore 12, alle 15 e alle 17**.

Partiremo dalla corte aziendale. Abbiamo chiamato questa visita POSTCARD QUOTA 101 e sarà un percorso a piedi tra vigneti e uliveti che sembrerà di fare un viaggio dentro una cartolina. Andremo a vedere anche la nuovissima cantina Casaclima Wine (l'unica nella provincia di Padova).

PER CHI E' PENSATA LA NOSTRA GIORNATA

- appassionati di vino, della biodiversità, della natura
- per chi fa tante domande e cerca risposte concrete

✓ architetti, designer, amanti del bello che vogliono capire come abbiamo progettato la nostra cantina

sostenibile

✓ fan dell'ozio creativo con un bicchiere di vino in mano

INFO TECNICHE

Con il ticket di ingresso di 15€ si avrà diritto a 4 calici di vino (vengono dati calice e bisaccia). Info marketing@quota101.com o telefonare al 347/7685162.

La cantina sarà aperta, come sempre, anche sabato 25 maggio dalle 9 alle 17. Potete venire a trovarci, senza preavviso, per conoscere la nostra realtà e assaggiare i nostri vini. Nel caso invece vi interessasse un approfondimento maggiore, organizziamo anche visite e degustazioni guidate, SU PRENOTAZIONE. Per ulteriori informazioni scrivere a marketing@quota101.com o telefonare al 347/7685162.

ENGLISH

QUOTA 101 A COLORI - CANTINE APERTE 2024

Nature's explosion, lots of colorful tables, a 100% sustainable winery

"Cantine Aperte" is firstly a party, and it has always been so for us. But if we had to come up with good reasons to tell you why to come visit us Sunday, May 26th (11 a.m. to 7 p.m.) we would think of three reasons at least. Here they are!

1. A day of lazing around and nature.

Spending some relaxed time in the nature with our organic wines, lots of smiles, good food, colorful chairs and greenery everywhere. An authentic sunday-wine(fun)day!

2. Dishes from a local agri-food truck.

For an alternative lunch or snack during the day (not included in the entry ticket), we have chosen Azienda Agricola Bisiola, whose food truck will delight us with agri-food delicacies: charcuterie and cheese boards and small delicacies, stuffed "focacce", mixed "arrosticini", burgers and chips. There will also be veg offerings!

3. Winery tours.

We will provide free guided winery tours (no reservation needed) at noon, 3pm and 5 pm. We have called this tour POSTCARD QUOTA 101 and it will be a walking tour through the vineyards and olive trees that will feel like taking a trip inside a postcard. We will also go to see the brand new Casaclima Wine cellar (the only one in the province of Padua).

WHO OUR DAY IS DESIGNED FOR.

- passionate about wine, biodiversity, nature
- architects, designers, lovers of beauty who want to understand how we designed our sustainable winery
- fans of creative leisure with a glass of wine in the hand

ORGANIZATIONAL INFO

There is a reasonable ticket fee of 15 € that includes the following: 4 glasses of wine (glass and bag included), entrance to the event, and a guided tour of the vineyard/winery (at noon, 3pm and 5pm)

Quota 101 will also be open on Saturday, May 25th, from 9 am to 5 pm. As per usual, you can stop by for a tasting of our wines and learn more about Quota 101. If you prefer a complete guided tour, please book in advance.

For more information, please feel free to email marketing@quota101.com or call +39 347 768516

Sabato e Domenica 25-26 Maggio cantina Ruggeri apre le porte ai visitatori!

Scopri il Metodo Ruggeri attraverso la visita del processo produttivo, proseguendo in sala degustazione per l'assaggio guidato di 3 Valdobbiadene DOCG (L'Extrabrut 2022, Cartizze Brut e Giustino B. 2022). I calici saranno proposti in abbinamento a variegate polpette gourmet.

Descrizione dettagliata:

- Accoglienza e registrazione visitatori
- Visita guidata del processo produttivo
- Degustazione guidata di 3 vini Valdobbiadene DOCG (di cui un Cartizze):
 - L'Extra Brut Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Brut
 - Cartizze Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Brut
 - Giustino B Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Dry
- Abbinamento con variegate polpette gourmet (non sono da considerarsi un pasto)

L'esperienza verrà proposta Sabato 25 e Domenica 26 Maggio, nei seguenti orari:

10:30 / 12:00 / 13:30 / 15:30 / 17:00

Prezzo a visitatore: €30 (adulti), €10 (bambini), gruppi minimi di 2 persone, max 8

Per info scrivi a hospitality@ruggeri.it o chiama al +39 345 1692165 (anche Whatsapp).

Prenotazione obbligatoria al link <https://ruggeri.it/visite-e-degustazioni/> dov'è possibile consultare le disponibilità aggiornate.

Le due giornate di Sabato 25 e Domenica 26 maggio saremo aperti per visite e degustazioni.

Orari di apertura:

- Sabato 25: 10-12 e 15-18.
- Domenica 26 maggio: 10-18.

Sarà possibile degustare tutti i vini della nostra produzione in abbinamento a prodotti locali come salumi, formaggi e altre specialità.

Possibilità di visita ai vigneti alle ore 11 oppure alle ore 15.

Non è obbligatoria la prenotazione, ma la consigliamo per potervi accogliere al meglio ed eventualmente per riservare dei posti a sedere.

Costo della degustazione a persona: da 15 a 22€ a seconda della tipologia di degustazione scelta.

Vi aspettiamo Domenica 26 Maggio, in occasione di CANTINE APERTE, dalle ore 11:00 fino alle 16:00.

Ci sarà la possibilità di degustare tutti i nostri vini, con la formula 6€ due calici a scelta.

Inoltre dalle 12:00 alle 14:00 ci sarà la possibilità di mangiare del risotto a 5€ (su prenotazione al numero 392 29814220).

Vi aspettiamo numerosi.

SPARICI LANDINI

TENUTA POLVARO

PROGRAMMA:

Ore 8:30 apertura di Cantine Aperte 2024

Dalle 8:30 alle 10:00 ospiti gli amici di Angry Eagles con le loro auto americane in esposizione.

Alle 11:00 e alle 16:00 visita guidata gratuita alla cantina, ai vigneti e alla barricaia. È consigliata la prenotazione.

Ore 20:00 chiusura di Cantine Aperte 2024

DURANTE TUTTA LA GIORNATA:

 Pausa pranzo e aperitivo con gustosissimi cicchetti e taglierini

 Visita guidata gratuita (alle 11:00 e alle 16:00)

 Polvaro Special Card. Speciale 3 calici degustazione a 6€

 Consigli e abbinamenti

Evento garantito anche in caso di maltempo.

Torna l'imperdibile appuntamento di Cantine Aperte

Vieni in Tenuta Zai, Via cori 9 Alonte (VI), sabato 25 e domenica 26 Maggio, potrai assaggiare i nostri vini rossi e lo speciale Spumante Rosè, il tutto ammirando lo splendido paesaggio primaverile della Tenuta.

Saremo aperti nei seguenti orari:

-mattino dalle 10.00 alle 13.00

-pomeriggio dalle 15.00 alle 19.00

Ingresso libero con possibilità di assaggiare uno o più vini con l'acquisto del ticket degustazione.

Per i più curiosi e appassionati ci sarà la possibilità di partecipare alle visite guidate dal vigneto alla cantina per conoscere la produzione direttamente dalla vigna.

Per la visita del vigneto e della cantina è necessaria la prenotazione con possibilità di scelta tra 2 turni disponibili:

-mattino alle ore 10.30

-pomeriggio alle ore 15.30

Info e prenotazioni:

3518682052

info@tenutazai.com

Non vediamo l'ora di accoglierti nella nostra Tenuta!!!"

Il percorso inizia dall'antica barricaia risalente al 1700, dove maturano prestigiosi vini rossi in barrique di rovere francese. Luogo ideale per lasciarsi trasportare nella realtà di Villa Sandi attraverso un video emozionale. Si snoda poi lungo secolari gallerie sotterranee nelle quali riposa il metodo classico, fino a raggiungere un luogo magico: la meravigliosa Villa in stile palladiano.

Sabato 25 e Domenica 26 Maggio proponiamo la seguente esperienza:

“Esperienza Classica”: Primi passi nel mondo del vino con Villa Sandi

- Visita guidata: antica barricaia del 1700, video emozionale, gallerie sotterranee dove riposa il metodo classico, villa in stile palladiano.
- Degustazione di 2 vini
- Durata: 1 ora e mezza
- Prezzo a persona: 15,00 €

Per prenotazioni contattateci a visite@villasandi.it oppure 04238607

Villa Sandi

www.villasandi.it

IG - <https://www.instagram.com/villasandi/>

FB - <https://it-it.facebook.com/VillaSandiProsecco/>