

Si prega di mettere in evidenza il sito

COMUNICATO STAMPA
Cantine Aperte 2024
25-26 MAGGIO (10.00-18.00)

Il 25 e 26 maggio 2023 ritorna **Cantine Aperte** in tutte le regioni d'Italia e si annuncia già per le oltre **800** cantine socie come un evento di grande rilievo. Anche nel Lazio tante manifestazioni allietteranno gli enoturisti nelle aziende, che saranno accolti come veri amici dai migliori produttori associati, guidati tra botti e gallerie, per degustare il loro vino abbinato ai prodotti tipici dell'agricoltura locale nell'**Angolo Dei Sapori** (Pane, salumi, formaggi, porchetta, prodotti biologici e sottolio, dolci, miele, marmellate ed altre golosità) per promuovere oltre al vino i prodotti agricoli e gastronomici dei territori della Regione Lazio, poiché la qualità e la varietà delle produzioni agricole e alimentari tipiche sono la storia del territorio e della gente che lo popola. È dal 1994 che il Turismo del Vino del Lazio sostiene la più grande festa regionale in onore del buon vino. Dalle testimonianze raccolte dagli enoturisti è possibile tracciare un profilo di chi è l'enoturista oggi. Un visitatore sempre più attento al territorio e alle sue bellezze, che unisce la passione del vino, alla cultura e alla tradizione del territorio che va a visitare.

- Az. Agr. **Biologica Cantinamena a Campoleone Lanuvio (RM)**, tel. 06 45557063. **Domenica 26 Maggio**. In libertà nei giardini, pranzo a buffet e.... giochi e gare!! Passeggiata didattica nel vigneto, visita alle cantine e grotta antica di tufo dalle ore 11.00 alle ore 17.00. **PRENOTAZIONE obbligatoria** sul sito www.cantinamena.com – Per maggiori informazioni info@cantinamena.com
- Azienda Agricola **Casale Marchese a Frascati (RM)**, tel. 06 9408932. **Domenica 25 Maggio** Degustazioni, visite guidate e mercatino tipico. Per maggiori informazioni www.casalemarchese.it.
- Az. Agr. **Cantina del Tufaiolo a Zagarolo (RM)**, tel. 328 3139537 Whatsapp Nicoletta. **Sabato 25 e Domenica 26 Maggio**. Avvicinandovi al casale troverete un punto di sosta dove uno di noi vi consegnerà sacchetta portabicchiere e calice personale brandizzato. Vi verrà offerto un panino (in versione anche vegetariana su richiesta). A quel punto inizierete la vostra visita guidati da Nicoletta, Claudio o Letizia. Prevediamo una passeggiata tra i vigneti, visita della grotta di tufo e spiegazione dell'affinamento dei nostri spumanti, al termine avremo un banco di assaggio dove degusteremo insieme 7 vini: Spumante Tufaiolo pas dosè 2021, Spumante Ancestrale Prima nicchia 2020, Tufaiolo 2023, Aggi 2019, Sei gemme 2023, Casale Tiberio 2022, Ammaria 2021. Turni a disposizione: 11.00 – 12.00 – 13.30 – 14.30 – 15:30 – 16.00– 17.00. Degustazione + Calice e tracolla + panino (porchetta o vegetariano) 20€ a persona. **PRENOTAZIONE obbligatoria**: whatsapp 328 3139537 oppure info@cantinadeltufaiolo.it. Per maggiori informazioni: <https://www.cantinadeltufaiolo.it/degustazione-cantineaperte-sabato-25-domenica-26-maggio>
- **Tenuta Le Quinte a Monte Compatri (RM)**, tel. 06 9438756 - 338/1986598. **Sabato 25 e Domenica 26 Maggio**. L'evento sarà gratuito e non necessita di prenotazione, avrà inizio alle ore 10,00 per terminare alle ore 18,30, saranno proposti tutti i nostri vini, di seguito elencati. **Vini Bianchi**: Trecciole – Vino Igt Lazio B. (Malvasia-Trebbiano Giallo E Verde-Bonvino-Bellone), Virtu' Romane – Montecompatri Doc Superiore B. (Malvasia Puntinata 60% - Trebbiano Verde E Giallo – Bellone – Bonvino), Orchidea – Vino Igt Lazio B. (Malvasia Puntinata 100), Noahs – Vino Igt Lazio B. (Grechetto 100%) , Lucet – Vino Igt Lazio B. (Trebbiano Verde 100%). **Vini Rossi**: Rasa Di Marmorata – Vino Igt Lazio R. (Cesanese – Montepulciano-Merlot), Nasyr – Vino Igt Lazio R. (Syrah 100%), Primula Lucis – Vino Igt Lazio R. (Cesanese 100%), Oniricorosso – Vino Igt Lazio R. Merlot 100%). **Vino Spumante**: Calice (Trebbiano Verde). Per maggiori informazioni www.tenutalequinte.it



- **Casale del Giglio ad Aprilia (LT)**, tel. 06 92902530. **Sabato 25 e Domenica 26 Maggio**. Visita guidata dei vigneti e della Cantina ogni ora e mezza. Primo gruppo alle 10:30, poi 12, 13:30, 15:00, 16:30 - Gruppi di max 50 unità. Percorso della visita: si parte dalla Cantina con una presentazione dell'Azienda e delle sue attività, passaggio lungo i vigneti aziendali con illustrazione dei sistemi di allevamento, affaccio dalla Terrazza della Cantina da dove si gode della vista panoramica dell'intera Azienda, visita della Cantina interrata di Invecchiamento, passando attraverso la Galleria delle Microvinificazioni sperimentali risalenti agli anni Novanta, passaggio attraverso la Galleria delle Vecchie Annate per arrivare all'Oasi Naturale costituita da uno specchio d'acqua, alimentato da una sorgente spontanea, contornato da un giardino paesaggistico romantico. Vini in Degustazione: Viognier 2023, Petit Manseng 2023, Anthium 2023, Albiola 2023, Matidia 2022, Madreselva 2018. In abbinamento ai vini verranno offerti degli snack salati. Evento gratuito ma con **PRENOTAZIONE obbligatoria** all'indirizzo visite@casaledelgiglio.it **entro e non oltre sabato 18 Maggio**. Per maggiori informazioni www.casaledelgiglio.it
- **Fattoria Madonna delle Macchie a Castiglione in Teverina (VT)**, tel. 328 8953971 - 0761 948487. **Programma in fase di definizione** Per maggiori informazioni www.madonnadellemacchie.it

**Info Segreteria: Tel/fax 339/2565035 Sito regionale: www.mtv Lazio.it E-mail: info@mtvlazio.it
Sito nazionale: www.movimentoturismovino.it Ufficio Stampa: Rossana De Dominicis**