



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!



Cantine[®]
Aperte a
San Martino

16 NOVEMBRE 2014

AZIENDE ADERENTI E PROPOSTE



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

...Cantine Aperte a San Martino...la nuova stagione agraria all'insegna della dolcezza!

Il 16 novembre 2014 ritorna l'appuntamento autunnale del Movimento Turismo del Vino!

Fervono i preparativi...degustazioni, visite guidate, presentazioni, piccoli eventi e tanto altro ancora! La cantina diventa il luogo familiare per creare momenti di condivisione per tutti gli enoturisti che potranno degustare i nettari proposti dalle cantine in abbinamento alle dolci golosità.

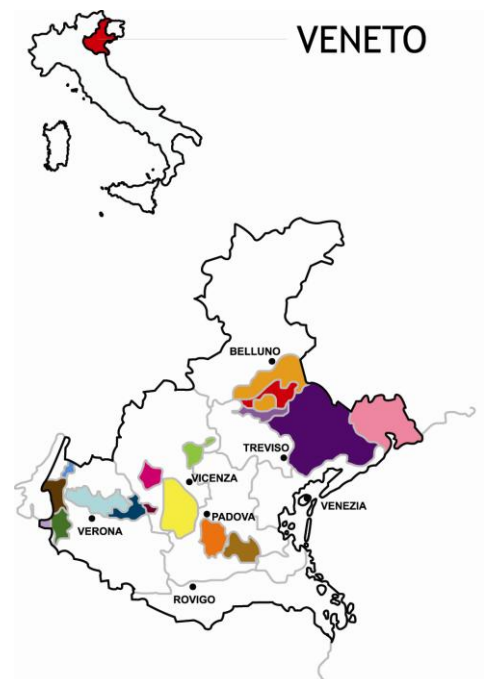
È consigliabile prenotare ed informarsi per organizzare una giornata davvero indimenticabile! **Seguici sui social per le ultime novità ed i programmi!**



<https://twitter.com/VenetoWineTours>

facebook

<https://www.facebook.com/mtvveneto>



MAPPA DELLE ZONE DOC DI RIFERIMENTO

BAGNOLI
BARDOLINO
BIANCO DI CUSTOZA
BREGANZE
COLLI BERICI
COLLI DI CONEGLIANO
COLLI EUGANEI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOC
GAMBELLARA
LESSINI DURELLO
LISON PRAMAGGIORE
LUGANA
MONTELLO E COLLI ASOLANI
PIAVE
SOAVE
VALDADIGE
VALPOLICELLA



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

Di seguito l'elenco delle cantine aderenti all'evento con i relativi programmi pervenuti ad oggi. Vi consigliamo comunque di contattare direttamente le cantine che vi potranno spiegare le loro proposte! Aggiornamento 13 novembre 2014. Controllate bene la data e le proposte

AZIENDA VITIVINICOLA ORNELLA BELLIA

Via Roma, 117
30020 Pramaggiore VE
Tel. 0421-200679 Fax 0421-203637
info@terrepiane.it
www.terrepiane.it
Zona DOC: Lison Pramaggiore

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Benvenuto Novello. Domenica 16 Novembre dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

PROGRAMMA: Arriva l'autunno, e come di consueto, la prima prelibatezza di Bacco è il vino Novello. Con tutti i suoi profumi trasporta con sé quella misteriosa parte di cantina che ha da poco concluso la dura fatica della vendemmia ed è così pronta a riposare.. Abbiamo così il piacere di invitarvi a degustare con Ornella e tutto la sua equipe, un buon bicchiere di vino, insieme ai prodotti tipici della stagione autunnale preparati da chef stellati che scoprirete presto collegandovi al nostro sito internet.

COSTI A PERSONA: 10 euro.

BORG STAJNBECH

Via Belfiore, 109 Loc. Belfiore
30020 Pramaggiore VE
Tel. 0421-799929 Fax 0421-203427
info@borgostajnbech.com
www.borgostajnbech.com
Zona DOC: Lison-Pramaggiore

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Visita e degustazioni

CA' RUGATE

Via Pergola, 36
37030 Montecchia di Crosara VR
Tel. 045-6176328 Fax 045-6176329
carugate@carugate.it
www.carugate.it
Zona DOC: Soave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Capodanno del Vino. Non solo il Nuovo Vino atto II°.

PROGRAMMA: Appuntamento a San Martino per assaggiare il nuovo vino!
Non solo il mosto dell'ultima vendemmia ma anche i Soave, Studio e tutti i nostri vini della Valpolicella. Gustose e autunnali le proposte culinarie. Dalla pasta e fagioli alla trippa, dalle castagne ai dolci casalinghi più tipici della tradizione.
Non mancheranno la visita alla cantina e all'Enomuseo, con partenza ogni venti minuti, e il caloroso spettacolo con il Cantastorie della tradizione Veneta Otello Perazzoli. orari dalle 10.30 alle 18.30.



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

CANTINA SOCIALE MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI S.c.a.

Via Caonada, 2/A
31044 Montebelluna TV
Tel. 0423-22661 Fax 0423-22650
info@montelliana.it
www.montelliana.it
Zona DOC: Montello e Colli Asolani

Data: 9 novembre 2014

TITOLO: San Martino in cantina Montelliana

PROGRAMMA: La manifestazione si terrà domenica 9 Novembre dalle 10.30 alle 19.00. Durante la manifestazione verrà presentato il Vino Novello "Primizia 2014" e gli Spumanti "Prosecco Doc Treviso Brut" e "57 Asolo Prosecco Docg extra dry". I vini saranno accompagnati da salumi e formaggi locali e da pane fatto in casa con forno a legna. Durante la giornata c'è la possibilità di visitare la cantina e l'impianto di imbottigliamento e di partecipare a delle degustazioni guidate. L'ingresso è libero.

AZIENDA PARTNER: Cooperativa Agricola Volpago per i salumi e Cooperativa San Pio X per i formaggi.

CESARI FINE WINES OF VERONA

Loc. Sorsei, 3
37010 Cavaion Veronese VR
Tel. 045-6260928 Fax 045-6268771
hospitality@cesariverona.it
www.cesariverona.it
Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Sotto i ricci ci sono i capricci!
Degustazione di vini nascosti e segreti

PROGRAMMA: Due visite alla Cantina, con in degustazioni vini freschi e giovani della nostra famiglia in abbinamento alle castagne

COSTI A PERSONA: 8 euro

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

DAL BIANCO MARCO - CASA CORNOER Az. Agr.

Via Bosco, 4/A
31013 Codogné TV
Tel. 0438-794869 Fax 0438-791028
marcoelisa@micso.net
Zona DOC: Piave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: San Martino in Cantina

PROGRAMMA: Giornata di San Martino dedicata alla riscoperta di vecchi sapori e alla degustazione del vino novello abbinato a dolci e focacce casalinghi anche a base di uva...non mancate!



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

AZIENDA FACCHIN

Via G. Marconi, 1465
35030 Vo' Euganeo PD
Tel. 049-9940293 Fax 049-9944357
info@aziendafacchin.it
www.aziendafacchin.it
Zona DOC: Colli Euganei

Data: 9 novembre 2014 dalle 10.00 alle 19.00

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Spuntino a base di prodotti tipici locali, caldarroste a volontà con degustazione di Vino Novello 2014
Colli Euganei Fior d'Arancio
Passito Docg 2009
Oscar della Douja D'or 2014
In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a domenica 16 novembre 2014.

FIORAVANTI ONESTI Francesco e Alvise Az. Agr.

Via XXV Aprile, 6
31048 San Biagio di Callalta TV
Tel. 0422-797118 Fax 0422-797118
info@fioravantonesti.it
www.fioravantonesti.it
Zona DOC: Piave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte in San Martino.

PROGRAMMA: Giornata per tutta la famiglia: degustazione vini Fioravanti Onesti e prodotti locali unita a laboratori per bambini di decorazione dei biscotti di San Martino e creazione di lanterne con Labirintondo.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER IL LABORATORIO BAMBINI: info@fioravantonesti.it
tel. 340.450 2621

FRATELLI VOGADORI

Via Vigolo, 16
37024 Negrar VR
Tel. 328-9417228 Fax 045-7500946
info@vogadorivini.it
www.vogadorivini.it
Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Degustiamo l'Amarone in cantina. San Martino patrono di Negrar: Cantine Aperte in Valpolicella

PROGRAMMA: Visita guidata della cantina partendo dal vigneto che la circonda. Spiegazione delle uve, di come vengono raccolte, le fermentazioni, gli affinamenti in legno e la bottaia per l'Amarone Forlago. Vedremo anche le uve in appassimento per l'Amarone, Recioto e Raffaello. Degustazione dei nostri vini come Valpolicella, Ripasso, Amarone, Amarone Forlago, Recioto e Raffaello. Possibilità di dormire in cantina!

PROPOSTA WEEKEND: Possibilità di alloggiare proprio in cantina e vivere una weekend in mezzo ai vigneti della Valpolicella Classica.

AZIENDA PARTNER: BB Acinaticum



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

IL PIANZIO Fam. Selmin

Via Pianzio, 66
35030 Galzignano Terme PD
Tel. 049-9130422 Fax 049-9130422
info@ilpianzio.it
www.ilpianzio.it
Zona DOC: Colli Euganei

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino. E' autunno, c'è odore di terra e di vino nuovo, vogliamo festeggiare con tutti gli enoturisti il buon esito di un anno di lavoro in vigna e in cantina.

PROGRAMMA: I vigneti si spogliano e vanno incontro all'inverno, mentre nelle vasche e nelle botti si sono compiute le fermentazioni che hanno dato vita ad espressioni uniche del nostro territorio.

Vi proponiamo un speciale anteprima dei vini già imbottigliati della vendemmia 2014 e dell'olio novello. I più curiosi, accompagnati da Vittorio, potranno assaggiare direttamente dalle botti i vini grezzi nella fase iniziale di quello che sarà il loro lungo processo di maturazione e affinamento.

Ma la svinatura si sa, favorisce la festa e i vini si apprezzano ancora meglio in abbinamento al cibo, così non mancherà il classico "schisotto di Galzignano", le zuppe, le castagne sapientemente arrostite da Silvano da sposare ai rossi e i biscotti di S. Martino da inzuppare con il "Corbinello".

Per tutta la giornata esposizione di cesti fatti a mano da un esperto artigiano del luogo.

Orari apertura 10.30 - 18.00.

Per informazioni: 049 9130422 cell 393 7699836.

PROPOSTA WEEK-END

LA FRASSINA

Strada Vallesina, 3
30021 Marango di Caorle VE
Tel. 0421-88094 Fax 0421-88094
cantina@frassina.it
www.frassina.it
Zona DOC: Lison-Pramaggiore

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: "Wine Sweet Wine"

PROGRAMMA: Vi aspettiamo anche quest'anno in Frassina domenica 16 novembre, dalle 10.00 alle 18.00. Per incontrarci, chiacchierare vicino al fuoco, passeggiare in vigna e assaggiare i nostri vini: Miglio rosato, Merlot, Cabernet Sauvignon; in ultimo le nostre riserve: Refosco dal Peduncolo Rosso, Chiaro del Turco e Ghebo.

Qualche sarda, per accompagnare i vini. Qualche pennello per ricordare la giornata. Qualche castagna per riscaldarci.

Ovviamente visite guidate alla cantina e degustazione dei vini.

LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi s.s.

Via Casa Zamboni, 4
37024 Arbizzano VR
Tel. 045-7513074 Fax 045-7513074
info@lavarinivini.it
www.lavarinivini.it
Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Profumo dell'uva appassita.

PROGRAMMA: Visita della cantina e in particolare del fruttai con presente l'uva per la produzione dell'Amarone, segue poi degustazione dei vini prodotti accompagnati da stuzzichini di salumi e formaggi.



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

LE VOLPI Società Agricola srl

Via Gemola, 14
35030 Baone PD
Tel. 0429-59019 Fax 0429-50019
info@levolpi.it
www.levolpi.it
Zona DOC: Colli Euganei

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Degustando castagne, patate "merica" e vin rosso!! Festa d'Autunno con castagne, patate dolci e selezione di vino Rosso Doc

PROGRAMMA: Cosa di meglio fare in queste giornate autunnali che una buona manciata di castagne, una calda patatina dolce, il tutto accompagnato da un buon calice di vino rosso.

Selezione di vini rossi biologici in abbinamento e due chiacchiere con il cantiniere.

L'Azienda Agricola Le Volpi propone a intenditori ed appassionati visite guidate per la degustazione di vino e olio da agricoltura biologica di propria produzione, accompagnati da assaggio di cibi tipici locali.

Un soggiorno, o anche una semplice sosta di qualche ora presso l'Azienda Agricola Le Volpi, è un'eccellente occasione per degustare vini unici che rappresentano il territorio. Esperti del settore, gruppi di persone o semplici appassionati possono vivere sensazioni uniche ed appaganti in un'atmosfera ricca di fascino e suggestioni.

COSTI A PERSONA: euro 10,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA cell. 347-6744725
tel 0429-59019

MAGIA DI BARBARANO AZIENDA AGRICOLA

Via San Martino, 29
36021 Barbarano Vicentino VI
Tel. 338 5079842 / 339 4278548
info@magiadibarbarano.it
www.magiadibarbarano.it
Zona DOC: Colli Berici

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Vi invitiamo Domenica 16 Novembre a Cantine Aperte a San Martino 2014. Dalle 10 del mattino fino al tardo pomeriggio possibilità di degustare i nostri vini accompagnati da tartine o carne alla griglia.

Sarà anche l'occasione per presentare il nostro Cabernet Sauvignon 2013. Vi saranno inoltre varie offerte vantaggiose per l'acquisto dei nostri prodotti.

Vi aspettiamo numerosi per le visite in cantina guidate e i molti sentieri tra bosco e vigneti.



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

MASSIMAGO 1883

Via Giarè, 21
37030 Mezzane di Sotto VR
Tel. 045-8880143
info@massimago.com
www.massimago.com
Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014 dalle 10.00 alle 13.00

TITOLO: Vino, astagne e olio nuovo a Massimago

PROGRAMMA: Visita guidata alla cantina e alla barricaia storica, con possibilità di passeggiata panoramica tra le vigne. Degustazione dei vini con castagne arrosto e olio nuovo.

COSTI A PERSONA: euro 10,00.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA:

francesca@massimago.com tel. 0458880143

PROPOSTA WEEK-END

Soggiorna in una delle nostre eleganti camere arredate con mobili d'epoca, rilassati davanti al camino della grande sala, o nel centro benessere del Relais. Stanze a partire da 85€ con colazione.

RECHSTEINER di Florian Von Stepski-Doliwa

Via Frassené, 2
31046 Piavon di Oderzo TV
Tel. 0422-752074 Fax 0422-752155
rechsteiner@rechsteiner.it
www.rechsteiner.it
Zona DOC: Piave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Visita e degustazioni.

SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO

Via Mincana, 143
35020 Due Carrare PD
Tel. 049-525841 Fax 049-525841
info@salvan.it
www.salvan.it
Zona DOC: Colli Euganei

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: C'era una volta la Gatta. Degustazione di vini da vitigni autoctoni

PROGRAMMA: Degustazione di vini da vitigni autoctoni padovani e del Veneto che abbiamo ripiantato da qualche anno tra le Vigne del Pigozzo.

Orario: dalle 16,00 alle 18,00 circa

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PROPOSTA WEEK-END

Venerdì 14 novembre vi invitiamo a cenare insieme alla Trattoria Tavolozza di Torreglia con un menù speciale dedicato all'oca di San Martino. Il piatto principale della serata, la Coscia d'Oca al coriandolo con polenta di Marano e verze stufate, sarà accompagnata dal nostro Bagnoli Friularo DOCG 2011.

La cena inizia alle 20,30; necessaria la prenotazione al 049-5211063 oppure 347-5944500, se avete piacere di cenare insieme al "vignaiolo" Giorgio Salvan potete specificarlo al momento della prenotazione.

AZIENDE PARTNER: La Tavolozza Trattoria.

COSTI A PERSONA: 40 euro vini e bevande inclusi.



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

SANTA SOFIA CANTINE STORICHE dal 1811

Via Cà Dedè, 61 - Fraz. Pedemonte
37029 S.Pietro in Cariano VR
Tel. 045-7701074 Fax 045-7703222
info@santasofia.com
www.santasofia.com
Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Raccontare il vino attraverso Natura e Arte. Tra meraviglie artistiche, alberi centenari, archi di tufo e botti di legno, un percorso di narrazione e degustazione dei vini Santa Sofia.

PROGRAMMA: Attraverso una visita nei luoghi di produzione dei vini Santa Sofia, illustreremo la cornice artistica e naturale dell'azienda: la Villa di Andrea Palladio e il parco, custode di antichi alberi dalle peculiari caratteristiche.

Racconteremo i nostri vini alla scoperta dei vari momenti di affinamento all'interno delle cantine storiche. Alla fine del percorso vi sarà la degustazione guidata dei migliori vini.

Proporranno inoltre alcune delizie locali: Sfogliatine al Recioto, Caldarroste e Formaggi DOP.

COSTI A PERSONA: 4 euro per bicchiere e tasca porta-bicchiere

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: scrivere a: comunicazione@santasofia.com o telefonare a +39 045 7701074, entro e non oltre venerdì 14/11/2014.

TENUTE TOMASELLA

Via Rigole, 103
31040 Mansuè TV
Tel. 0422-850043 Fax 0422-850962
Zona DOC: Piave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Visita e degustazioni.

TOFFOLI Soc. Agr. s.s.

Via Liberazione, 26
31020 Refrontolo TV
Tel. 0438-978204 Fax 0438-894556
toffoli@proseccotoffoli.it
www.proseccotoffoli.it
Zona DOC: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: I nostri primi

PROGRAMMA: Degustazione di vini abbinati a formaggi e salumi tipici locali.

TOMMASI VITICOLTORI

Via Ronchetto, 2
37029 Pedemonte di Valpolicella VR
Tel. 045-7701266 Fax 045-6834166
wine@tommasi.com
www.tommasiwine.it
Zona DOC: Valpolicella

Data: 15 novembre 2014 ore 10.00 alle ore 16.00

TITOLO: Amarone, il Re della Valpolicella. Un assaggio delle eccellenze del territorio veronese in mostra

PROGRAMMA:

Dalle ore 10,15 ogni 30 minuti: Visita vigneto, fruttai con appassimento delle uve per Amarone, vinificazione e bottaia con Magnifica la botte più grande del Mondo (Guinness world record 2011)

Degustazione 3 vini: Tommasi "Arele" Rosso Verona igt; Tommasi Amarone della Valpolicella Classico docg; Tommasi "Fiorato" Recioto della Valpolicella Classico docg.

I vini in assaggio saranno proposti con una selezione di salumi e formaggi tipici della Lessinia e da dolci veronesi offerti da Villa Quaranta park hotel (www.villaquaranta.com)

Dalle ore 12,30 alle ore 14,00 verrà servito il risotto all'Amarone, il cui costo è di € 5,00. Il



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

ricavato andrà devoluto all'associazione "Essere Clown Verona onlus", che si occupa di clown terapia presso ospedali, case di riposo e carcere di Verona. I clown saranno presenti per tutta la durata dell'evento per intrattenimento bambini.

In occasione di questa manifestazione, la famiglia Tommasi accoglierà due eccezionali eventi: l'esposizione straordinaria del Museo Nicolis di Villafranca che metterà in mostra particolari auto d'epoca e la Scuola d'Arte "Paolo Brenzoni" che presenterà l'installazione "MINIMENTALE", a cura degli allievi del corso di scultura della pietra e del loro docente, lo scultore Matteo Cavaioni.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: Iscrizione entro 11.11.2014 ai seguenti contatti: Emily Riolfi, tel. 045 7701266, mail wine@tommasi.com

AZIENDE PARTNER: Villa Quaranta park hotel, Associazione "Essere Clown Verona onlus", Museo Nicolis di Villafranca Verona, Scuola d'Arte "Paolo Brenzoni" Sant'Ambrogio Valpolicella VR.

COSTI A PERSONA: 5 euro per risotto con amarone + € 5 euro cauzione bicchiere

VILLA CANESTRARI

Via Castello, 20

37031 Illasi VR

Tel. 045-7650074 Fax 045-6170120

info@villacanestrari.com

www.villacanestrari.com

Zona DOC: Valpolicella

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Cantine Aperte a San Martino

PROGRAMMA: Visita e degustazioni

VILLA MATTIELLI

Via Carcera, 21

37038 Soave VR

Tel. 045 7675104 Fax 045 7675935

prenotazioni.villamattielli@yahoo.it

Zona DOC: Soave

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: San Martino in Cantina

PROGRAMMA: Visita e degustazioni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PROPOSTA WEEK-END: "Cantina del buon dormire". Una notte con prima colazione, presso il B&B La Trebbianella, circondati da colline e vigneti, potrete godere di un paesaggio che affascina per la sua quiete ed i suoi silenzi, il luogo ideale per rilassarsi e rigenerarsi. A scelta tra aperitivo di benvenuto e tisana della buona notte.

COSTI A PERSONA: 15 euro.



16 novembre 2014...scopri il programma di ogni azienda!

VILLA SANDI

Via Erizzo, 112
31035 Crocetta del Montello TV
Tel. 0423-665033 Fax 0423-860924
info@villasandi.it
www.villasandi.it

Zona DOC: Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DCG

Data: 16 novembre 2014

TITOLO: Villa Sandi in autunno

PROGRAMMA:

Sede di Crocetta (sede aziendale): la storica Villa seicentesca e le cantine sotterranee sono aperte ai visitatori per visite guidate e degustazione dei vini di Villa Sandi. Orari visita: ore 10.30 e ore 15.30. Costo: 5 euro a persona.

Sede di Valdobbiadene: visita alla Cantina di vinificazione e degustazione vini.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ZENI

Via Costabella, 9
37011 Bardolino VR
Tel. 045-7210022 Fax 045-6212702
accoglienzagruppi@zeni.it
www.zeni.it

Zona DOC: Bardolino

Data: 14 novembre 2014

TITOLO: Classy Wine Experience

PROGRAMMA: Tour con degustazione itinerante presso le maggiori aree d'interesse della Cantina. Il tutto accompagnato da finger food. Buffet finale in Sala Barricaia. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

COSTI A PERSONA: 20,00 euro. 15.00euro per soci ONAV, AIS, SLOW FOOD, AISM ed ASSOCIAZIONE CULTURALE LIBERAMENTE CAVAION.