Movimento Turismo del Vino Lazio

Si prega di mettere in evidenza il sito

COMUNICATO STAMPA
Cantine Aperte 2023
27-28 MAGGIO (10.30-18.30)

Il 27 e 28 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. Si conclude così la celebrazione del **Trentesimo anno anche per il Lazio** che aprirà le sue cantine agli appassionati. Tante le manifestazioni che allieteranno 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 28 Maggio** passeggiata guidata in vigna, nelle cantine e pranzo "pic nic" all'aria aperta. Per maggiori informazioni www.cantinamena.it
- Azienda Agricola **Casale Marchese a Frascati (RM)**, tel. 06 9408932. **Domenica 28 Maggio** Degustazioni, visite e mercatino di prodotti tipici. Per maggiori informazioni www.casalemarchese.it.
- Az. Agr. **Cantina del Tufaio a Zagarolo (RM)**, tel. 328 3139537. **Sabato 27 e Domenica 28 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 in anteprima presenteremo le nuove annate in commercio dei nostri vini e degusteremo insieme Spumante Tufaio pas dosè 2020, Spumante Ancestrale Prima nicchia 2019, Tufaio 2022, Aggì 2018, Annikè 2021 (ultima annata), Sei gemme 2021, Casale Tiberio 2021, Ammaria 2020. Potete scegliere il vostro turno: 11.00 – 12.00 – 13.30 – 14.30 – 16.00– 17.00 – 18.00. **PRENOTAZIONE obbligatoria** via mail a info@cantinadeltufaio.it oppure mandare un messaggio whatsapp al 3283139537. Costo 18 €. Per maggiori informazioni www.cantinadeltufaio.it/eventi/cantine-aperte-2023-574
- **Ômina Romana a Velletri (RM)**, tel 06 96430193. **Sabato 27 e Domenica 28 Maggio**. Visita guidata in vigna, cantina e barriccaia in due orari: 1° turno visita: 10,00 – 11,30 - 2° turno visita: 16,00 – 17.30. Ingresso con **PRENOTAZIONE obbligatoria** a pagamento anticipato: 15€/persona. Modalità di prenotazione: inviando una email a info@ominaromana.com entro venerdì' 26 maggio. Possibilità di acquisto vini con sconto speciale "Cantine Aperte 2023". Vini in degustazione nell'area predisposta in giardino circondati da vigneti: Hermes Diactorus II 2021 (IGP Lazio Bianco – blend di: Viognier, Chardonnay, Bellone) - Chardonnay Omina Romana 2021 (IGP Lazio Bianco) - Rosato Merlot 2022 (IGP Lazio Rosato) - Diana Nemorensis 2018 (IGP Lazio Rosso – blend di: 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc) - Janus 2014 (IGP Lazio Rosso - blend di 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc, 20 % Merlot) - OLIO EVO di nostra produzione. La degustazione sarà accompagnata da pizza bianca e rossa e pane di Genzano con nostro Olio Evo 2022. Per maggiori informazioni www.ominaromana.com

MOVIMENTO TURISMO DEL VINO DEL LAZIO Circ.ne Nomentana 288 – 00162 Roma tel. Fax +39068604694
www.mtvlazio.it – info@mtvlazio.it -

- **Tenuta Le Quinte a Monte Compatri (RM)**, tel. 06 9438756 - 338/1986598. **Sabato 27 e Domenica 28 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, cinque bianchi e quattro rossi, oltre il vino spumante Calice. Ci saranno i sommelier che spiegheranno tutte le caratteristiche e gli abbinamenti dei vini, il tutto accompagnato da deliziose monoporzioni. Augurandoci una bella giornata di sole Tenuta Le Quinte e il suo staff sarà lieta di avervi suoi ospiti. Per maggiori informazioni www.tenutalequinte.com
- **Casale del Giglio ad Aprilia (LT)**, tel. 06 92902530. **Sabato 27 e Domenica 28 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. Vini in degustazione: Sauvignon 2022 - Petit manseng 2021 - Antinoo 2021 - Petit verdot 2021 - Tempranijo 2020 - Madreselva 2018. In abbinamento ai vini verranno offerti degli snack salati monodose. Evento gratuito ma con **PRENOTAZIONE obbligatoria** all'indirizzo visite@casaledelgiglio.it **entro e non oltre sabato 20 Maggio**
  Per maggiori informazioni www.casaledelgiglio.it
- **Tenuta Pietra Pinta a Cori (LT)**, tel. 06 9678001. **Sabato 27 e Domenica 28 Maggio** Presso la barricaia dell'azienda sarà possibile effettuare la **degustazione guidata di tutti i vini e l'olio aziendale**. Le degustazioni saranno su turni orari (è consigliata la **prenotazione**). Sarà possibile anche scoprire i **prodotti di dermocosmesi dell'azienda Vivita** (partner dell'Università La Sapienza) a base di antiossidanti dell'uva estratti dalle nostre uve. Per maggiori informazioni www.pietrapinta.com
- **Fattoria Madonna delle Macchie a Castiglione in Teverina (VT)**, tel. 328 8953971 - 0761 948487. **Sabato 27 Maggio** dalle 10 alle 15 tasting vini Fattoria MdM e Olio Evo bio. **Domenica 28 Maggio:** ore 11,00 **tour aziendale** (gratuito su **prenotazione**) con visita cantina storica, sotterranei, frantoio tradizionale, frantoio moderno e passeggiata per i vigneti e parco della Fattoria condotto dal titolare dell'azienda - ore 11,30: apertura **banco d'assaggio** curato dai somelier Fisar - Ore 12,30 **Tagliere e sapori di Fattoria**, abbinamento vini e prodotti tipici della Tuscia selezionati - Ore 15,00 : tour aziendale (gratuito su prenotazione) con visita cantina storica, sotterranei, frantoio tradizionale, frantoio moderno e passeggiata per i vigneti e parco della Fattoria condotto dal titolare dell'azienda. Per maggiori informazioni www.madonnadellemacchie.it

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