



Cantine Aperte 2015 PARTECIPANTI E PROGRAMMI al 07/05/2015

I programmi mancanti saranno disponibili nei prossimi giorni

ALESSANDRIA

1

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900

info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

PROGRAMMA

Una passeggiata tra i vigneti che culmina nella visita alle antiche abitazioni scavate direttamente nella roccia, e in un'insolita degustazione in vigna.

E' la proposta delle Cantine Pierino Vellano in occasione di Cantine Aperte 2015.

SABATO 30 maggio ore 20,00: "Cena del Vignaiolo" con degustazione (su prenotazione) - Menu disponibile sul sito

DOMENICA 31 maggio: Passeggiata tra i vigneti e visita alle grotte (ritrovo ore 11,00).

Nelle proprietà della famiglia Vellano si trovano alcuni gruppi di case scavate nei declivi di depositi sabbio-terrosi sedimentatisi nel Pliocene (5-2 milioni di anni fa) che formano le colline immediatamente a sud del fiume Po. Gli appassionati potranno partecipare alla passeggiata che dal borgo di Castel San Pietro, risalendo il crinale collinare, condurrà alle antiche grotte, un luogo di raro fascino. L'itinerario proseguirà tra i vigneti e si concluderà, in una splendida cornice paesaggistica, con una degustazione guidata verticale che comprenderà Barbera dal 1997 al 2008.

Nel corso della "Cena del Vignaiolo" e della degustazione domenicale sarà presentato "Osiri", il Grignolino storico.

"Osiri" è un nome che rimanda all'antico dio egizio Osiris. Cosa può centrare una divinità legata al Nilo e alle Piramidi, con le colline del nostro Monferrato? In apparenza, nulla. In realtà, c'entra una misteriosa statua ritrovata, nei primi anni Duemila, dove oggi si trova l'accogliente Osteria di Cà San Sebastiano. Una statua che ha a che vedere con una storia incredibile, alla Indiana Jones.

Volete saperne di più? Partecipate alla nostra passeggiata...

Per chi desiderasse pranzare, sarà possibile prenotare un pranzo tipico Monferrino al prezzo speciale di 25,00 euro a persona vino escluso. Prezzo della passeggiata con visita alle grotte e degustazione 10,00€ a persona (durata: circa 90 minuti)

Info: 0142/945900 – 339/5030545 - info@casansebastiano.it

Capriata D'Orba

AZ. AGRICOLA CASCINA GENTILE

Strada per San Cristoforo 11

tel. 0143468975

daniele.oddone@gmail.com

www.cascinagentile.tumblr.com

PROGRAMMA

"A QUATTROCCHI COL VIGNAIOLO"

Sabato 30 maggio

Dalle ore 10:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione delle uve e di vinificazione, con "obbligo" di interrogare il più possibile il vignaiolo (vogliamo che usciate dall'azienda senza neanche un dubbio!);

- Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi;

Dalle ore 18:30

- Apericena e musica in cantina con calice di vino e ricco buffet di prodotti tipici a 7 euro (è gradita la prenotazione)

Domenica 31 maggio

Dalle ore 10:00 alle 20:00

- Visite della cantina e dei vigneti con spiegazioni dei metodi di coltivazione delle uve e di vinificazione, con "obbligo" di interrogare il più possibile il vignaiolo (vogliamo che usciate dall'azienda senza neanche un dubbio!);

- Degustazioni guidate dei nostri vini accompagnate con focaccia, farinata con i nostri ceci, gnocco fritto e salumi;

A mezzogiorno

- Pranzo con il vignaiolo in cantina (solo su prenotazione costo 20 euro vini inclusi)

Per info e prenotazioni 3496916117 Daniele oppure daniele.oddone@gmail.com

(N.B. ci scusiamo con la clientela ma non è ancora attivo il servizio POS)

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616

info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA

Visita guidata alle cantine, passeggiata didattica per i vigneti, degustazione dei vini accompagnata da "sapori di Monferrato" e digressioni musicali.

Gabiano

AZ. AGRARIA CATTANEO ADORNO CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004

info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROGRAMMA

Domenica 31 maggio

VISITA GUIDATA NELL'AMBITO DELL'INIZIATIVA CASTELLI APERTI 2015

LE CANTINE MEDIEVALI, IL CORTILE DEL CASTELLO, 3 SALE INTERNE, IL GIARDINO SOSPESO E LA TORRE PANORAMICA.

TURNI DI MASSIMO 25 PERSONE ALLA VOLTA. E' OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE ANTICIPATA PER VIA DEI POSTI LIMITATI.

Ingresso: euro 10 adulti, euro 8 ridotto (ragazzi da 12 a 18 anni e over 65).

ORARI: MATTINA ORE 10.30 E 11.30 (2 TURNI DA 1 ORA CIRCA CIASCUNO)

POMERIGGIO: ORE 14.30, 15.30, 16.30, 17.30 (4TURNI DA 1 ORA CIRCA CIASCUNO)

EMPORIO DEI VINI APERTO PER ACQUISTI E DEGUSTAZIONI DALLE 10 ALLE 12 E DALLE 15 ALLE 18

AGRITURISMO NEL BORGO DEL CASTELLO "3 OROLOGI" APERTO A PRANZO PER UN MENU' A TEMA DELLA GIORNATA:

Stracetti di Gallina Bionda Presidio Slow Food agli agrumi e noci

Spuma di tonno all'alessandrina

Ravioli integrali di coniglio

Risotto al vino rosso del castello

Capunèt delicati del Monferrato - in alternativa, selezione di formaggi con il miele raccolto al castello

Dolce della casa - Caffè

Euro 28 a persona (tutto incluso: caffè, acqua e 1 calice a persona di Barbera d'Asti DOCG LA BRAJA)

Montaldo Bormida

CÀ DEL BRIC

Via Marconi, 28
Tel. 0143 85255
info@cadelbric.it
www.cadelbric.it

Novi Ligure

TENUTA LA MARCHESA

Strada Gavi 87
tel. 0143-743362
info@tenutalamarchesa.it
www.tenutalamarchesa.it

PROGRAMMA

Visita guidata con degustazione vini

Visita guidata per tutti i visitatori che prevede una passeggiata all'interno del giardino frutteto con visita panoramica dei vigneti , visita alla cappella e alla limonaia dell'azienda , visita alla cantina con relativa spiegazione di tutto il processo produttivo dell'uva e del vino. Alla fine della visita faremo assaggiare gratuitamente un vino a scelta abbinato alla focaccia di Novi preparata al momento nei nostri forni a legna . Finita la visita potete anche fare una passeggiata al nostro laghetto privato ed ammirare la fioritura dei primi fiori di loto.

Mostra di pittura

Per gli appassionati di pittura abbiamo anche la mostra del pittore Teresio Ferrari che esporrà alcuni dei suoi dipinti tra i quali " I grandi campioni del ciclismo " .

Prodotti locali

Potrete assaggiare e acquistare prodotti tipici locali tra i quali formaggi caprini , miele della Val Borbera , marmellate varie , ceci della Merella e zafferano della Fraschetta prodotti tutti da piccole aziende agricole locali.

Promozione speciale per cantine aperte:

A tutti i visitatori che acquisteranno un cartone da 6 verrà riconosciuto uno sconto del 10%.

Con l'occasione , se volete trascorrere l'intero week end in zona potete anche pernottare nel ns. agriturismo il sabato sera ed assaggiare i nostri piatti della tradizione contadina rivisitati , per informazioni 0143314028-0143743362.

3

Ozzano Monferrato

CANTINE VALPANE

Cascina Valpane 10/1
tel. 0142-486713
info@cantinevalpane.com
www.cantinevalpane.com

PROGRAMMA

Domenica 31 maggio - Cantine Valpane apre agli appassionati cultori del vino di qualità, le proprie antiche cantine che hanno sede in una caratteristica cascina a corte chiusa del '700 piemontese nel cuore del Monferrato.

E' possibile effettuare la visita delle nostre cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustazione dei nostri vini.

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA ROCCA RONDINARIA

Castello di Rocca Grimalda

Piazza Borgatta 2
Tel. 0143-873223
www.roccarondinaria.com
roccarondinaria@gmail.com

Rocca Grimalda

AZ. VITIVINICOLA FRATELLI FACCHINO

Tel. 0143-85401
www.vinifacchino.com
facchino.vini@alice.it

PROGRAMMA

•Domenica 31 Maggio (dalle 10:00 alle 19:00)

Durante tutta la giornata è possibile eseguire gratuitamente il tour dei vigneti e la visita alle cantine. Inoltre accompagneremo la degustazione dei nostri vini con un ricco buffet con focaccia artigianale, formaggi, salumi tipici e tante altre specialità. Contattateci per prenotare la vostra visita con degustazione, come sempre sarà un piacere accogliere voi, la vostra famiglia ed i vostri amici .

Dalle ore 12:00 alle ore 14:00, esclusivamente su prenotazione, nella nostra nuova sala degustazione con vista sui vigneti, offriremo il menu degustazione al prezzo di € 15,00 a persona.

Durante tutta la giornata musica dal vivo.

Alle ore 16:00, esclusivamente su prenotazione, “**Merenda del contadino**” tra i filari delle nostre vigne; prima zappa, vanga e badile, poi pane e salame e pane e formaggio accompagnati da una fiaschetta di Dolcetto o Barbera e una di Cortese.

I partecipanti proveranno in prima persona un’assaggio dei lavori alla vecchia maniera e poi si godranno la merenda tra i vigneti, sull’erba, all’ombra dei nostri ulivi.

Costo 5,00 €/persona

In caso di maltempo la “Merenda del contadino” non si svolgerà, ma proseguiamo con le degustazioni e le visite.

Rosignano Monferrato

VICARA SRL

Cascina Madonna delle Grazie

tel. 0142-488054

vicara@vicara.it

www.vicara.it

Serralunga di Crea

TENUTA LA TENAGLIA

Strada Santuario di Crea, 5

tel. 0142-940252

info@latenaglia.com

www.latenaglia.com

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133

info@marencovini.com

www.marencovini.com

PROGRAMMA

domenica 31 maggio 2015

In occasione dell'evento Cantine Aperte accompagneremo gli enoturisti attraverso la nostra realtà vitivinicola: visita all'azienda e degustazione gratuita di vini in abbinamento ai prodotti d'eccellenza del territorio.

Quargneto

COLLE MANORA

Strada Bozzole 4

tel. 0131-219252

info@collemanora.it

www.collemanora.it

ASTI

Bruno

AZ. VITIVINICOLA PIERANGELO IGLINA

via Silva 17

0141/764158 cel.3381636613

vini.iglina@gmail.com

PROGRAMMA

Per tutte le giornate

SABATO 30 MAGGIO

- Ore 19,30 **CENA DEL VIGNAIOLO** € 20,00 con antipasti, primo, secondo, dolci, acqua, vino, e su richiesta menu vegetariano, vegano e per intolleranze previa telefonata.

DOMENICA 31 MAGGIO

Continuano le degustazioni dei favolosi vini dell'Azienda vitivinicola Pierangelo Iglina.

- Ore 10,00 **PASSEGGIATA A 4 ZAMPE** per i sentieri brunesi. Tappa di ristoro nei nostri vigneti al "Cascinot" e ritorno in cantina. Ore 16,00 premiazione.

- Ore 11,00 **GARA DI PITTURA PER BAMBINI** con premi per tutti i partecipanti. Ore 16,00 premiazione.

- Ore 13,00 **PRANZO DEL VIGNAIOLO** presso la nostra Azienda a € 20,00 con antipasti, primo, secondo, dolci, acqua, vino e su richiesta menu vegetariano, vegano e per intolleranze previa telefonata.

Possibilità di acquisto dei prodotti esposti e degustati.

si richiede la **PRENOTAZIONE** per pranzi e cene specificando il tipo di menu.

Castelnuovo Don Bosco

CASCINA GILLI

Via Nevissano, 36

0119876984

info@cascinagilli.it

www.cascinagilli.it

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

Costigliole d'Asti

CASCINA FIORE

Strada Piazza n.2

tel. 0141 961407

cascinafiore@libero.it

PROGRAMMA

Sabato dalle 11 alle 19

Degustazioni dei vini accompagnati da salumi e formaggi.

Visita guidata nei vigneti con viste panoramiche dalle Langhe alle Alpi (su prenotazione)

Domenica dalle 10 alle 20

Degustazioni dei vini accompagnati da salumi e formaggi.

Durante tutto il pomeriggio potrete assaggiare le gustosissime "chiciole" fritte abbinare ai salumi !

Inoltre da quest'anno sono anche disponibili i nostri succhi di mela e uva, purissimi e ottimi per rigenerarsi

Grana

AZ. AGRICOLA GARRONE EVASIO & FIGLIO

Via Roma 58

tel. 0141-92629

azienda.garrone@libero.it

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

Via Guasti 34/36 Fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

Mombaruzzo

AZ. AGR. PIANA ARMANDO ERMINIO

Via Torino, 2 fraz. Casalotto
Tel 0141-739458
vinipiana@tin.it
www.vinipiana.it

PROGRAMMA

Domenica 31 Maggio: "BALLANDO E CANTANDO"

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni attraverso i nostri vigneti. Degustazione dei vini di nostra produzione abbinati a formaggi, salumi, confetture, olio, miele aceti balsamici ed amaretti di Mombaruzzo direttamente dai produttori locali nostri ospiti per tutta la giornata

*Da mattino a sera **BRACIOLATA NO STOP***

Mombercelli

CANTINA SOCIALE DI MOMBERCCELLI "TERRE ASTESANE"

Via Marconi 42B
tel.0141 959155
info@terreastesane.it
www.terreastesane.it

PROGRAMMA

DOMENICA 31 MAGGIO 2015

Dalle ore 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00:

Degustazione gratuita (anche per i non partecipanti al pranzo) dei vini abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici piemontesi in un percorso guidato all'interno della cantina.

Mostra d'arte di artisti locali, banchi per degustare ed acquistare salumi e formaggi.

Inoltre per tutto il giorno la partecipazione della compagnia degli antichi mestieri

Dalle 9.30 alle 13.00: Tour panoramico tra le colline ed i vigneti con **aperitivo tra i filari**.

Sarà disponibile il servizio Bus navetta gratuito per il trasporto nei vigneti.

Dalle 12.30: **Pranzo** nel salone della Cantina preparato dalla Proloco di Mombercelli con piatti tipici piemontesi (25€ - Consigliata la prenotazione).

Per tutta la giornata la "**Compagnia degli Antichi Mestieri**" di Priocca d'Alba proporrà nel piazzale della Cantina esibizioni e dimostrazioni delle lavorazioni di un tempo:

-stampa pergamene, coniatore monete, cordai, intaglio e scultura legno, tornitura legno, falegname, calzolaio, lattoniere, arrotino, sgranatrice granoturco, confezione borse con foglie di mais, pastaia, tostatura orzo e caffè, filatura a mano di canapa e lana con rocchetto, tessitura con telaio, ricamatrici, cardatura lana, materassaia, bucato con la cenere (arsia).

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9
tel. 0141-63624
www.montemagno.it
info@tenutamontemagno.it

San Marzano Oliveto

VINI CARUSSIN

Regione Mariano, 27
tel. 0141 831358
vinicarussin@gmail.com
www.carussin.it

PROGRAMMA

dalle ore 10 alle ore 24 del 31 maggio 2015

- Vini di Campagna, evento/degustazione di Vini Contadini organizzato da Senza Trucco di Giulia Graglia (ca. 80 Vini in degustazione entrata degustazione 8 €+ cauzione bicchiere)
- Corso di Cesteria dalle ore 9 alle ore 18,30 (€ 55 comprende lezione pratica e teorica con la costruzione del cesto)
- Raduno di trattori d'epoca
- Si mangia da Grappolo contro Luppolo da € 9 a € 18 e più...dipende da cosa si beve!

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1
tel. 0141950903
info@vinchio.com

CUNEO

Barolo

AZIENDA AGRIVINICOLA SEBASTE SRL

Via San Pietro delle Viole, 4
tel. 017356266
syllasebaste@syllasebaste.com
www.syllasebaste.com

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12
tel. 0173/56107
info@borgognoseriobattista.it
www.borgognoseriobattista.it

PROGRAMMA

Come ogni anno, le porte della nostra cantina sono aperte al cliente ed al turista, per condividere con voi il nostro vino in un ambiente familiare e accogliente, immersi nel cuore di Cannubi.

Le sfumature del Cannubi, tre annate a confronto:

Barolo Cannubi 2011- Barolo Riserva Cannubi 2009 – Barolo Cannubi Riserva 2005

Degustazione tradizionale a scelta tra tutta la gamma dei vini:

Barolo Cannubi, Barolo Classico, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Gavi, Moscato.

La cantina rimarrà aperta dalle 10.30 alle 18.00

Prenotazioni:

Per gruppi superiori alle 8 persone è richiesta la prenotazione

La cantina riceve gruppi, su prenotazione: massimo 12-15 persone.

Questa vostra gentilezza, ci permetterà di organizzarci e ricevervi nel miglior modo possibile.

Dogliani

BOTTEGA DEL VINO DOGLIANI DOCG

Piazza San Paolo n. 9
tel . 0173 742260
info@ildogliani.it
www.ildogliani.it

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13
tel . 0173 509288
denise@agricolamarrone.com
www.agricolamarrone.com

PROGRAMMA

Le nostre proposte:

- 1 bicchiere di langhe doc arneis (vino bianco), 1 bicchiere di nebbiolo d' alba doc (vino rosso), 1 bicchiere di moscato d' asti docg (vino dolce) in piedi al banco

... se invece volete passare un po' piu' di tempo con noi...

- per 6 € proponiamo: 1 piatto di cisra' (minestra di ceci con costine e pane arrostito)

in abbinamento con: langhe doc arneis (vino bianco) o langhe doc "passione" (assemblaggio di barbera e nebbiolo) (vino rosso)

- per 10 € vi proponiamo il menu 1:

1 piatto di stuzzichini (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d' aj, tommini elettrici...)

in abbinamento con: langhe doc favorita o langhe doc arneis (vino bianco), langhe doc "passione"(assemblaggio di barbera e

nebbiolo) (vino rosso) , nebbiolo d' alba doc (vino rosso), moscato d'asti docg (vino dolce) accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura fatta in casa.

- per 15 € vi proponiamo il menu 2:

1 piatto di stuzzichini (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d'aj, tomini elettrici...)
1 piatto di cisra' (minestra di ceci con costine e pane arrostito) in abbinamento con:
langhe doc favorita o langhe doc arneis (vino bianco), langhe doc "passione"(assemblaggio di barbera e nebbiolo) (vino rosso),
nebbiolo d' alba doc (vino rosso), moscato d'asti docg (vino dolce) accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura
- per 22 € vi proponiamo il menu 3:
1 piatto di stuzzichini (focaccia col lardo, rotoli di frittata, bruschetta, uova sode ripiene, soma d'aj, tomini elettrici...)
1 piatto di cisra' (minestra di ceci con costine e pane arrostito)
1 tagliere di salumi selezionati (salame cotto, salame crudo e pancetta)
1 tagliere di formaggi con miele e cugnà (toma piemontese, bra duro, seirass)
in abbinamento con:
langhe doc favorita o langhe doc arneis (vino bianco), langhe doc rosato da uve dolcetto (vino rosato) , langhe doc
"passione"(assemblaggio di barbera e nebbiolo) (vino rosso), barolo docg (il re dei vini rossi), moscato d'asti docg (vino dolce)
accompagnato da una fetta di crostata di mais con confettura fatta in casa
Siete i benvenuti e... buon appetito!!! ... e se siete in zona per il "re dei vini", a qualsiasi menu potete aggiungere un bicchiere di
barolo docg per 4 €.

Mango

AZIENDA AGRICOLA LA TRAVA

Via Trava 2
tel . 0141 89591
info@latrava.it
www.latrava.it

PROGRAMMA

La Trava, una cascina storica.

E' cascina legata ad un'antica tradizione nella coltura del vigneto nel rispetto dell'ambiente che lo ospita e delle regole imposte dalla natura e scandite dalle stagioni.

[...] Prima del paese, la postazione che accoglie chi arriva da Neive è al Bricco Trava, la strada fa una serie di tornanti molto lunghi [...] da 1 ventitrè giorni della città di Alba, B.Fenoglio

Dalle 10 alle 18: visita a vigneti, cantina e degustazione di 5 vini in abbinamento a prodotti tipici del nostro territorio; costo € 10,00 a persona.

Ore 10: Corso di cucina langarola; costo € 10,00 a persona; prenotazione OBBLIGATORIA entro il 24/05/15.

Ore 15: Corso di cucina langarola; costo € 10,00 a persona; prenotazione OBBLIGATORIA entro il 24/05/15.

8

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA "BAJAJ" DI MORETTI GIOVANNI

Via del Forno, 4
tel. 0173 90346
bajaj@giobajaj.it
www. giobajaj.it

PROGRAMMA

sabato 30 maggio 2015 dalle 10,00 alle 19,30

domenica 31 maggio 2015 dalle 10,00 alle 19,30

Le nostre proposte:

- **VISITA AI VIGNETI** dell'azienda con degustazione gratuita di 2 vini alle ore 10,30 e 16,30

Passeggiata nelle vigne con passaggio negli appezzamenti di famiglia: fragole castagneti ortaggi frutteti ,ecc ecc

Ad accompagnarvi in questo percorso ci sarà il sig. Moretti Giovanni che sarà a vs. disposizione e spiegherà in loco, con dovizia di particolari ,come nasce una vigna e i vari sviluppi, fino a diventare vino ossia, nettare per i nostri palati.

- DEGUSTAZIONI

Degustazione sensoriale guidata di 3 vini a scelta al costo di € 4,00

Degustazioni sensoriale guidata di tutti 6 i vini al costo di € 7,00

Per chi desidera degustare i nostri prodotti, oltre al vino: dall'ora del aperitivo in poi allestiremo un punto ristoro con sedie tavoli (costo 8€/12€, per maggiori dettagli: www.bajaj.it)

- **VISITA AI "CROTIN" SOTTERRANEI**, dove un tempo si poneva il vino per l'invecchiamento e la temperatura è costante giorno e notte, estate e inverno.

Nel periodo della guerra venivano utilizzati come nascondigli. Vi racconto un episodio della famiglia dei BAJAJ che merita di essere ricordato" il papà di mamma Daria" si salvò nascondendosi per giorni in questo luogo e quando il nemico se ne andò poté uscirne e tornare in famiglia.

Durante le due giornate sarà possibile acquistare i nostri prodotti aziendali e di produttori locali:

vini rossi vini bianchi rosè e dolci, confetture, succhi di frutta, sugo contadino, antipasto piemontese, miele, nocciole tostate- torte di nocciola e biscotti di nocciola, frutta e verdura di stagione
ATTENZIONE: Per comitive e gruppi numerosi, occorre la prenotazione

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15
tel. 0173 90383
morettivini@libero.it
www.morettivini.it

Neive

CANTINA DEL GLICINE

via Giulio Cesare 1
tel. 0173-67215
info@cantinadelglicine.com
www.cantinadelglicine.com

Neive

CANTINA FRANCONI

SP3 - Via Tanaro 45
tel. 0173 67068
franconi@franconevini.com
www.franconevini.com

PROGRAMMA

Domenica 31 Maggio - Ore 10 - 17

Visita al piccolo museo degli attrezzi di vigna e cantina, alla cantina dello Spumante Classico e alla cantina di invecchiamento e affinamento.

Degustazione di 4 vini accompagnati da un piccolo assaggio di prodotti tipici.

Per Cantine Aperte, ingresso, visita e degustazione gratuita.

Dalle 11 alle 12 esposizione di Auto d'Epoca in collaborazione con la Fiera Agricola di Neive e Clams Alba.

Dalle 12 alle 17 sarà a disposizione il carrello dei gelati (servizio a pagamento)

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1
tel. 0322.87332
zellioli@podereaivalloni.it
www.podereaivalloni.it

PROGRAMMA

Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2015

Visite al vigneto e alla cantina e degustazioni libere per tutto il fine settimana dalle 11.00 alle 18.00

Sabato Ore 15.00 – Su prenotazione – Euro 20.00 a persona

Degustazione verticale annate storiche

Boca doc Vigna Cristiana

1983-1988-1990-1999-2000-2005

condotta da Guido Invernizzi Sommelier AIS

A seguire aperitivo a buffet

Domenica dalle Ore 11.00 – Su prenotazione – Euro 25 a persona

Jazz Brunch in collaborazione con NovaraJazz

Ore 11.00 visita guidata in vigna e in cantina

Ore 12.00 Concerto Jazz

Ore 13.00 Brunch con degustazione vini

Prenotazioni entro il 28 Maggio 2015

Ghemme

ARLUNNO - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5

tel. 335-7051980

info@cantalupo.net

www.cantalupo.net