



Movimento Turismo del Vino



Cantine
Aperte®

SABATO 29 E DOMENICA 30 MAGGIO 2021

#VediCosaBevi | #CantineAperte2021



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 24 maggio 2021

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 29 MAGGIO - h 09-12.30 e 15-18.30

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour, nel rispetto delle norme di sicurezza e distanziamento).

Partenze alle ore 10 – 11 – 15 – 16 – 17.

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;

- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;

- Area relax nel Parco storico;

- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo

DOMENICA 30 MAGGIO - h 09-12.30 e 15-18.30

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour, nel rispetto delle norme di sicurezza e distanziamento).

Partenze alle ore 10 – 11 – 15 – 16 – 17.

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;
- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
- Area relax nel Parco storico;
- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo

Programma dettagliato su: www.mazzetti.it - Tel. 0142 926147; eventi@mazzetti.it; www.mazzetti.it
La sede è priva di barriere architettoniche e gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-0142.469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

SABATO 29 MAGGIO

- Degustazione storica (dalle 17 alle 19)

Durante l'ultima ristrutturazione di Ca' San Sebastiano, nell'Osteria, detta anche Cantinone, fu ritrovata una statuetta del Dio egizio Osiride e da allora sono incominciate le ricerche per spiegare come e perché questa statuetta sia arrivata nella piccola frazione di Castel San Pietro. Il viaggio a ritroso nella Storia ci ha portati fino alla fine del X secolo d.C. ad Aleramo, il fondatore del marchesato del Monferrato, siamo passati attraverso le Crociate del 1200 per arrivare alla Guerra dei Trent'anni, abbiamo seguito le tracce del misterioso Profeta Al Mansur e siamo finalmente ritornati alla statuetta di Osiride. Ma qual è il comune denominatore, il fil rouge, di tutte queste storie e di questi avvenimenti? Non poteva che essere il vino, il nettare degli dei! Da qui nasce la nostra degustazione storica, un viaggio nella Storia e nel vino da assaporare nella nostra cantina.

I vini proposti per la degustazione sono:

- Vino bianco blended Chardonnay-Timorasso "Armugnac"
- Grignolino Monferrato Casalese DOC (storico) "Osiri"
- Barbera Monferrato Casalese DOC ferma
- Barbera Monferrato Casalese DOC barricata "Gioanot"
- Barbera Monferrato Casalese DOC barricata "Lotu"

Prezzo a persona: 30€

DOMENICA 30 MAGGIO

- Visita alle cantine con degustazione

Visita alle antiche cantine dell'azienda agricola, Cantina Pierino Vellano, alla luce di suggestive candele. Sperimenterai una degustazione delle più tipiche tipologie vinicole del nostro territorio, presentate con competenza e passione, tra cui la Barbera del Monferrato e il Grignolino del Monferrato Casalese.

I vini proposti per la degustazione sono:

- Grignolino Monferrato Casalese DOC (giovane)
- Grignolino Monferrato Casalese DOC (storico) "Osiri"
- Barbera Monferrato Casalese DOC barricata "Lotu"

Prezzo a persona: 15€

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

SABATO 29 e DOMENICA 30 MAGGIO

Vino, vigna, orchidee!

Proponiamo una esperienza naturalistica nella vigna con percorso per ammirare le orchidee spontanee che sono in fiore solo da metà maggio a metà giugno. Offriamo visita alla cantina e degustazione vini biologici di produzione propria.

Siamo un'azienda agricola biologica multifunzionale, fattoria didattica e agriturismo, produciamo vini confetture e prodotti della terra secondo le stagioni: agricoltori per passione e custodi dell'ambiente e di orchidee spontanee.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

SABATO 29 e DOMENICA 30 MAGGIO

Visite didattiche guidate alle Cantine con degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali, con possibilità di acquisto diretto in cantina. Solo su prenotazione

Rosignano Monferrato
CASTELLO DI UVIGLIE
VITICOLTORI DAL 1491

Località Castello di Uviglie 73

Tel. 0142488132

info@castellodiuviglie.com

www.castellodiuviglie.com

CANTINE APERTE 29-30 MAGGIO

Ispirandosi al motto di Cantine Aperte "Vedi cosa bevi", Castello di Uviglie trasforma la classica degustazione in una vera e propria esperienza sensoriale esclusiva. Un Sommelier certificato AIS guiderà i partecipanti, bicchiere dopo bicchiere, alla scoperta di profumi e gusti, identificabili grazie ad alimenti e spezie spesso presenti sulle nostre tavole.

Si parla di terroir, ma si sa da quale terreno arrivano i vini del Castello di Uviglie? Durante la degustazione sarà possibile "toccare con mano" da dove proviene ciascuno dei vini in assaggio.

Per partecipare basterà iscriversi a una delle quattro sessioni disponibili fino a un massimo di 16 persone a sessione. Quattro vini in assaggio con un degustatore professionista al prezzo di 25 euro a persona.

Per chi non desiderasse prendere parte alla degustazione guidata, sarà comunque possibile accedere alla cantina con dei pacchetti di degustazione libera acquistabili in loco e visite durante tutto l'orario di apertura della cantina (sabato e domenica dalle 10:30 alle 18:30) Solo su prenotazione

SABATO 29 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 18:30

Prima sessione degustazione con sommelier AIS: ore 14:00; Seconda sessione degustazione con sommelier AIS: ore 16:30

DOMENICA 30 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 18:30

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marencovini.com

www.marencovini.com

SABATO 29 MAGGIO

dalle 10 alle 18 visita cantina , sala della Civiltà' contadina e degustazione di tre vini -

Obbligatoria la prenotazione entro il 28 .05.21

DOMENICA 30 MAGGIO

ore 11- Benvenuto ai partecipanti, visita cantina , Sala della Civiltà' Contadina e degustazione di tre Vini

ore 12 – trasferimento grande Panchina Giallo Moscato

ore 13 – Pic Nic in Vigna

ore 17 Brindisi conclusivo

Obbligatoria la prenotazione entro il 27.05.21

Possibilità di noleggio Ebike : Costo 40 euro al giorno

ASTI

Canelli

AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123

tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450

vignetialiberti@virgilio.it
www.vignetialiberti.com

SABATO 29 e DOMENICA 30 MAGGIO

PROGRAMMA

Accogliamo gli appassionati di vino sabato e domenica dalle 9,30 alle 18,30

Immersa tra i vigneti, sulla collina di Canelli, nel territorio dell'Unesco, proponiamo:

Visite della cantina e dei vigneti con spiegazione dei metodi di coltivazione e di produzione dei vini

Degustazione dei propri vini:

Piemonte Rosato, Barbera d'Asti, Monferrato Rosso, Moscato d'Asti

Da non perdere la degustazione del Moscato secco 2020, sia in bottiglia che spillato dai contenitori di legno in affinamento.

E' obbligatoria la prenotazione.

Possibilità di acquisto diretto in cantina.

Cisterna d'Asti

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30, località San Matteo

tel. 0141.979246

pergola@tenutalapergola.it

info@tenutalapergola.it

SABATO 29 e DOMENICA 30 MAGGIO

Visita alle 11.30, con prima parte nei vigneti e successivamente in azienda per spiegare tutte le fasi della produzione

A seguire pranzo degustazione di 6 vini

- Pane burro e acciughe, tomini verdi e rossi abbinati al Brut Minifior
- Insalata di pollo Sedano e noci, vitello tonnato abbinato al Piemonte Viognier
- Agnolotti burro e salvia abbinati alla Piemonte Bonarda
- Degustazione di formaggi della Val d'Ossola con marmellate e mieli abbinati al Cisterna d'Asti DOC E Bric du Sivu
- Tris di dolci abbinati al Brachetto

Costo 45€ a persona

Per intolleranze o allergie avvisare in anticipo

Visto la collaborazione con i prodotti dell'Antica latteria di Baceno non sarà possibile richiedere la versione vegana della degustazione.

Prenotazione obbligatoria entro il 26 Maggio 2021

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7

tel. 0141-958974 345 450 52 17

info@poderibricchiastigiani.it

www.gaslinialberti.it

SABATO 29 MAGGIO

In occasione di Cantine Aperte 2021 l'az. Poderi dei Bricchi Astigiani propone:

Visite guidate in cantina, e passeggiate tra i vigneti.

Degustazione abbinata a salumi e formaggi tipici e vendita vini di nostra produzione:- Piemonte Spumante Brut Metodo Classico Blanc de Noir (100% Pinot Nero)

- Piemonte Rosato "Bricco Preje"
- Piemonte Chardonnay
- Barbera d'Asti
- Barbera d'Asti Superiore "Bricco del Perg"

Durante la giornata sarà possibile partecipare a:

- Visite guidate in Cantina con possibilità di scoprire passo a passo la produzione dello spumante metodo classico e della Barbera con visita alla cantina di invecchiamento.
- Passeggiate guidate tra i vigneti Biologici nel circondario della cantina.

Mombercelli

CANTINA TERRE ASTESANE

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

DOMENICA 30 MAGGIO

Evento gratuito su prenotazione obbligatoria

Visita guidata alla Cantina con degustazione delle nostre migliori selezioni, abbinata ai prodotti del territorio.

Posti limitati - Degustazione all'aperto

Le degustazioni si svolgeranno su 4 turni nei seguenti orari: 10,00 - 12,00 - 14,00 - 16,00

Prenotarsi entro il 27/05/2021

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-covid.

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com

DOMENICA 30 MAGGIO

Dalle ore 10 possibilità di degustazione dei nostri vini sotto il gazebo.

(Consigliata la prenotazione)

A partire dalle ore 11:00 inizierà la distribuzione dei cestini picnic per 2 persone, disponibili solo su prenotazione, online sul nostro sito o telefonica allo 0141 950903.

Si potrà scegliere se pranzare nei tavoli del giardino della cantina, o tra i vigneti o sui tavoli lungo il percorso dei Nidi di Vinchio Vaglio, percorso che inizia dal cortile della cantina e si snoda tra il Parco della Val Sarmassa e i vigneti e che porta fino alla Big Bench.

Il menù per due persone a 35 euro, bevande escluse, prevede:

Peperone al forno con salsa verde e acciuga, Terrina di carni bianche con insalatina condimento a parte, Torta di verdure, Fiore di zucchini ripieno, pane, Crostata.

Per chi vuole camminare sarà fornita anche una cartina per scoprire percorsi del Nordik walking. Durante la giornata sono previste visite guidate alla cantina con piccoli gruppi, nel rispetto delle normative anti-Covid

Posti limitati.

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

Quest'anno vorremmo offrirvi un'esperienza diversa, ma ugualmente emozionante ed interessante che permetta di unire sicurezza e rispetto delle norme: Vi invitiamo nella nostra "Galleria Borgogno" all'aperto, ma al coperto.

Il tour con il produttore si trasforma nella nuova proposta Focus Cannubi, degustazione guidata dal produttore e/o dai componenti della Famiglia Borgogno

Focus Cannubi è una degustazione guidata il cui tema principale sarà un approfondimento sul Cru Cannubi. Vi racconteremo la storia di questo fantastico Mga, curiosità e tanto altro ancora sulla nostra filosofia di produzione dal vigneto alla cantina

Vini in assaggio:

Barolo Cannubi Riserva 2012, Barolo Cannubi Riserva 2013, Barolo Cannubi Riserva 2015, Barolo Cannubi 2014, Barolo Cannubi 2017, Barbera d'Alba Superiore 2017, Nebbiolo d'Alba 2017

(Accompagnati da grissini artigianali – no tagliere)

Posti a sedere assegnati con tavolo d'assaggio personale, suddivisi per nuclei familiari, gruppi di amici, ecc (persone per tavolo max 4, min.1-2) Prenotazione sino ad esaurimento posti.

Al termine dell'esperienza, sarà possibile l'acquisto dei vini

Inoltre vi consegneremo la mappa della nostra "Cannubi Walk Experience" e per chi vorrà potrà passeggiare nei nostri filari ed attorno alla cantina scoprendo viste infinite, in autonomia.

Costo Esperienza = 25 euro

La degustazione – Focus Cannubi si svolgerà nei seguenti orari: Primo Focus: mattino ore 10.30 - su prenotazione, Secondo Focus: primo pomeriggio ore 14.00 – su prenotazione, Terzo Focus: ore 16.30- su prenotazione

Si richiede la massima puntualità per non far attendere la restante parte.

Si ricorda che le visite alle cantine di vinificazione e invecchiamento sono attualmente sospese per via delle restrizioni attuali.

Orario chiusura cantina 18.00

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

Apertura per Cantine Aperte è dalle 10,00 alle 17,00; richiediamo la prenotazione, non garantiamo che ci sia posto senza prenotazione.

In occasione di Cantine Aperte 2021, che quest'anno si ripropone in 2 date:

Sabato 29 e domenica 30 maggio

Sabato 19 e domenica 20 giugno

Vi offriamo i nostri consueti menù in abbinamento ai piatti della nostra cucina tradizionale di chef Paolo Garabello (per ulteriori info scrivetecei, 3357712232, oppure denise@agricolamarrone.com o visitate il nostro sito, www.agricolamarrone.com) e inoltre una piacevole novità in chiave outdoor: i nostri "Panini Chic", da mettere nello zaino con una buona bottiglia di vino e portare sul sentiero n.7 di La Morra. Sole, relax e aria di Langa. Vi aspettiamo!

6

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

www.caedcuren.it

Per tutto il weekend sarà possibile visitare la Mostra artistica "The Alcoholic Zodiac" a cura di Serena Bosca

SABATO 29 MAGGIO

- Ore 10:30 e 12:00: Visita in cantina con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si proseguirà in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria. Costo € 15.00 (si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

- Ore 15:30 e 17:30: Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

(Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

- Dalle ore 20:00 Cena con il produttore presso: "Locanda la terrazza del Barbaresco"

Ad ogni piatto vi verrà servito un assaggio di vino con possibilità di acquisto finale

Solo menù 30€ con Degustazione vini 40€

Per info e prenotazioni 0173630547 laterrazza.db@gmail.com

Locanda la Terrazza del Barbaresco località Stufagno Tinella 38 bis Neviglie

DOMENICA 30 MAGGIO

- Ore 10:00 e 11:00: Visita in cantina con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si proseguirà in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00 (si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

- Dalle ore 13:00 Pranzo con il produttore presso: "Locanda la terrazza del Barbaresco"

Ad ogni piatto vi verrà servito un assaggio di vino con possibilità di acquisto finale

Solo menù 30€ con Degustazione vini 40€

Per info e prenotazioni 0173630547 laterrazza.db@gmail.com

Locanda la Terrazza del Barbaresco località Stufagno Tinella 38 bis Neviglie

- Ore 16:00 e 17:30: Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire

quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della visita ci sarà una piccola sorpresa con premio al più fortunato!

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

(Si consiglia abbigliamento idoneo. In caso di brutto tempo non sarà possibile visitare il vigneto. Si chiede gentilmente di arrivare con qualche minuto di anticipo)

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA "BAJAJ" DI MORETTI GIOVANNI

Via del Forno, 4

tel. 0173 90346 +39 347 8866445 (MIRELLA) o il +39 338 8164016 (ADRIANO)

info@bajaj.it

www.giobajaj.it

SABATO 29 e DOMENICA 30

ore 9.45 arrivo in azienda

- ore 10.00 partenza per PASSEGGIATA DIDATTICA nei terreni aziendali

- ore 11.30 circa rientro in azienda e visita alla cantina

- ore 12.30 circa Pranzo con degustazione di n°4 vini

Il pranzo comprende: aperitivo di benvenuto, 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo con contorno, dessert, acqua, caffè. (eventuali intolleranze o allergie, vanno comunicate al momento della prenotazione) COSTO: 40,00 euro a persona



Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

SABATO 29 e DOMENICA 30

n. 3 tour con inizio ore 10,00 - ore 14,00 - ore 17,00

Visite guidate comprensive di degustazione della durata di due ore circa, punto di partenza Frazione Occhetti n. 40 - Monteu Roero (fabbricato rosa con la scritta Cascina Occhetti sotto la Chiesa di San Pietro di Occhetti) (<https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>)

Sarà possibile effettuare la visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata di vini, accompagnati da grissini o assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, il costo dipende dai vini e dai prodotti scelti:

- € 19,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Spumante Brut Metodo Classico Vignano, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, grissini)

- € 25,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, grissini e salame)

- € 25,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG San Michele, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC Montevada, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG Ginis, grissini e salame)

- € 35,00 a persona OCCHETTI CRU EXPERIENCE, minimo 4 persone (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

Bambini fino a 5 anni gratis senza degustazione; ragazzi 6-17 anni € 7,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di grissini e salumi. Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

E' obbligatorio l'uso della mascherina per proteggere le vie respiratorie e rispettare il distanziamento sociale di sicurezza.

Posti disponibili limitati per garantire le distanze di sicurezza, al raggiungimento del numero stabilito non sarà più possibile accettare prenotazioni; è gradito il preavviso almeno tre giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, di ogni partecipante, data e ora della visita e il pacchetto degustativo scelto, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 20.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 13,00, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocciole tostate e vini: Nebbiolo d'Alba DOC, Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barolo DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Langhe DOC, Vino bianco dolce MPF, Vino spumante VSQ Brut. Vini premiati in importanti concorsi enologici internazionali.

Piobesi d'Alba

TENUTA GARRETTA

Località Carretta, 2 Tel. 0173 066881

shop@tenutacaretta.it

www.tenutacaretta.it

PROGRAMMA

29/30 maggio 2021 e 19 e 20 giugno

- Ore 10:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 12 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2020

LANGHE DOC ROSATO CEREJA 2020

LANGHE DOC NEBBIOLO PODIO 2018

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 12:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 15 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2020

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG CANOREI 2017

BARBERA D'ALBA DOC SUP. BRIC QUERCIA 2016

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 14:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 15 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2020

ROERO DOCG RISERVA BRIC PARADISO 2015

BARBARESCO DOCG GARASSINO 2016

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 16:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 20 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2020

BARBARESCO DOCG ' BORDINO Riserva 2013

BAROLO CANNUBI DOCG 2013

Numero massimo di partecipanti 20 persone.

Note :

Nelle giornate di Sabato 29, Domenica 30 Maggio , la cantina Tenuta Carretta aprirà le porte a tutti gli appassionati di vino interessati a scoprire la storica cantina e il fascino dei meravigliosi vini del Piemonte , PREVIA PRENOTAZIONE.

L'orario di apertura sabato e domenica continuato dalle 10:00 alle 19:00.

La visita durerà circa un'ora e mezza, inclusa la degustazione.

Per info e prenotazioni shop@terremiroglio.com - Tel: 0173 066881

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

SABATO 29 e DOMENICA 30

Visita con degustazione al Museo del vino MUDEV, il museo interattivo di Priocca per scoprire la storia, i territori, i metodi e gli abbinamenti dei vini.

Il MUDEV è un spazio museale interattivo, virtuale, digitale in cui si viene accompagnati dalla narrazione di tanti Ulisse e in cui l'esperienza organolettica del naso e del palato si arricchisce di cultura e saperi coinvolgendo l'occhio, l'udito e la conoscenza. Un patrimonio di conoscenze che permetteranno al visitatore di godere a pieno le sfumature e il fascino del mondo del vino.

Per maggiori info visitare il sito: www.mondodelvino.com

Prezzi DEGUSTAZIONE: 10€ - 1 CALICE / 15€ - 3 CALICI / 20€ 5 CALICI (bambini al di sotto 18 anni entrano gratuitamente al museo).

Prenotazione obbligatoria durante i weekend e di giorni festivi.

Durata: circa 2 ore, compresa la visita

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

arianofranco@gmail.com

SABATO 29 e DOMENICA 30

Su prenotazione siamo aperti tutti i giorni per degustazioni accompagnate da salumi formaggi bagnet e cougna:

- 3 vini € 10,00

- 5 vini € 15.

- 7 vini €25,00

La visita comprende anche giro nei vigneti e della cantina con tutte le varie fasi della vinificazione.

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

DOMENICA 30 MAGGIO

L'appuntamento con Cantine Aperte al Podere ai Valloni sarà domenica 30 maggio: vi accoglieremo per visite e degustazioni alle 11.00 (con pranzo al Podere) e alle 15.30.

Il costo del pranzo è di 35€ a persona (bambini 15€) con degustazione gratuita dei tre vini di produzione della cantina.

La consumazione di calici oltre a quelli previsti dalla degustazione sarà calcolata a parte.

Per info e prenotazione obbligatoria: commerciale@podereaivalloni.it | 351-7049154

L'evento si svolgerà nel pieno rispetto di tutte le normative anti-Covid.