

### TERRE AQUILANE

#### • CANTINARTE

via Municipio, 21 - Navelli ☎ 349 699 2199  
www.cantinarte.com

### COLLINE TEATINE

#### • AZIENDA TILLI

c.da Ascigno - Casoli ☎ 331 241 5594  
www.aziendaillilli.it

#### • BUCCICATINO

c.da San Martino Tella, 62 - Buccichiano  
☎ 0871 720 273 - www.buccicatino.it

#### • CANTINA AGRIVERDE

via Stortini - c.da Caldari - Ortona ☎ 085 903 2101  
www.cantineagriverde.com

#### • CANTINA FRENTANA

via Perazza, 32 - Rocca San Giovanni ☎ 0872 60152  
www.cantinafrentana.it

#### • CANTINA DI ORTONA

via Civiltà del Lavoro, 111 - Ortona ☎ 085 906 2218  
www.cantiniadortonait

#### • CANTINE CARAVAGGIO

c.da Sterpari, 34/B - Rocca San Giovanni  
☎ 333 916 2530 - www.cantinecaravaggio.com

#### • CANTINE MALIGNI

strada Pignatari, 3 - Chieti ☎ 327 473 7572  
www.maligni.it

#### • CANTINE MUCCI

c.da Vallene di Nanni, 65 - Torino di Sangro  
☎ 0873 913 366 - www.cantinemucci.com

#### • COLLEFRISIO

loc. Piane di Maggio, 4 - Frisa ☎ 085 903 39074  
www.collefrisio.it

#### • DORA SARCHESE

c.da Caldari Stazione, 65 - Ortona ☎ 085 903 1249  
www.dorasarchese.it

#### • LA VINARTE

via Provinciale della Rocca, 17 - Santa Maria Imbaro  
☎ 340 763 4659 - www.lavinarte.it

#### • TENUTA FERRANTE

c.da Costa di Chieti, 65 - Lanciano ☎ 333 153 3557  
www.tenutaferrante.it

#### • TENUTA I FAURI

via Foro 18 - Ari ☎ 0871 133 2627  
www.tenutaifauri.it

#### • TENUTA ODERISIO

c.da Santa Lucia 17/A - Montedodorio  
☎ 349 453 6654 - www.tenutaoderisio.it

#### • VIGNA MADRE, FAMIGLIA DI CARLO

via Stortini 32/A - c.da Caldari - Ortona  
☎ 085 903 1500 - www.vignamadre.it

#### • VINCO

C.da Cucullo - Ortona ☎ 085 795 2338  
www.vincoabruzzo.it

#### • VINI PAOLUCCI

c.da Petrino - Paglieta ☎ 328 835 0138  
www.vinipaolucci.it

### TULLUM

#### • FEUDO ANTICO

c.da San Pietro, 25 - Tollo ☎ 0871 9625253  
www.feudoantico.it

#### • VIGNETI RADICA

via Piane Mozzone, 4 - Tollo ☎ 0871 962227  
www.vignetiradica.it

### VILLAMAGNA

#### • CASCINA DEL COLLE

via Piana 85 / A - Villamagna ☎ 0871 301 093  
www.lacascinadelcolle.it

#### • VALLE MARTELLO

c.da Valle Martello, 10 - Villamagna ☎ 0871 300 330  
www.vallemartello.it

### TERRE DEI VESTINI

#### • CHIUSA GRANDE

c.da Casali - Nocciano ☎ 085 847 460  
www.chiusagrande.it

#### • CONTESA VINI

Sirada delle Vigne, 28 - Collecorvino ☎ 085 820 5078  
www.contesa.it

#### • D'ALESSIO SCIARR

Strada GaGlierano, 73 - Città Sant'Angelo  
☎ 085 96713 - www.dalesiovini.it

#### • MARRAMIERO

c.da Sant'Andrea, 1 - Rosciano ☎ 085 850 5766  
www.marramiero.it

#### • PODERE DELLA TORRE

via Macchiavelli - Spoltore ☎ 085 496 3644  
www.poderedellatorre.com

#### • PODERI COSTANTINI

strada Migliori, 20 - Città Sant'Angelo ☎ 085 969 9169  
www.poderedecostantini.com

#### • STORICHE CANTINE BOSCO NESTORE

c.da Casali, 147 - Nocciano ☎ 085 847 345  
www.nestorebosco.com

#### • TENUTA DEL PRIORE

c.da Campotino - Collecorvino ☎ 085 820 7162  
www.tenutadelpriori.it

#### • TENUTA TRE GEMME

c.da Varano - Catignano ☎ 085 921 8100  
www.tenutatregemme.com

### CASAURIA

#### • CASTORANI

via Castorani, 5 - Alanno ☎ 085 201 2513  
www.castorani.it

#### • SPUMANTI FAUSTO ZAZZARA

via Mazzini Vico I - Tocco da Casauria ☎ 393 659 7739  
www.spumantiartigianali.it

#### • TENUTA SECOLO IX

via Riale - c.da Vicenna - Castiglione a Casauria  
☎ 085 799 8193 - www.tenutasecolonoix.it

#### • ZACCAGNINI

c.da Pozzo, 4 - Bolognano ☎ 085 888 0195  
www.cantinazaccagnini.it

### COLLINE TERAMANE

#### • AUSONIA

c.da Nocella - Atri ☎ 340 232 9860  
www.ausoniawines.com

#### • BOSSANOVA VINI

c.da Pignotto, 87 - Controguerra ☎ 346 950 4581  
www.vinibossanova.com

#### • CANTINA DI UBALDO

via dei Sabini, 35 - Sant'Egidio alla Vibrata  
☎ 0861 841 111 - www.diubaldo.it

#### • CANTINA INDIGENO

c.da Casette - Ancarano ☎ 328 8977652  
www.cantinaindigeno.com

#### • CANTINA MAZZAROSA

c.da Borsacchio, 6 - Roseto degli Abruzzi  
☎ 085 899 1128 - www.mazzarosa.com

#### • CENTORAME VINI

via delle Fornaci, Casoli d'Atri - Atri ☎ 085 870 9115  
www.centorame.it

#### • CERULLI SPINOZZI

ss 150 km 17,600 - Canzano ☎ 0861 57193  
www.cerullispinozzi.it

#### • FARAONE VINI

ss 80 290 - Giulianova ☎ 085 807 1804  
www.faraonevini.it

#### • ILLUMINATI

c.da San Biagio, 18 - Controguerra ☎ 0861 808 008  
www.illuminativini.com

#### • LIDIA E AMATO

c.da San Biagio, 2 - Controguerra ☎ 086 181 7041  
info@lidiaeamato.com

#### • MONTI

c.da Pignotto, 62 - Controguerra ☎ 085 895 493  
www.vinimonti.it

#### • SAN LORENZO

c.da Plavignano, 2 - Castilenti ☎ 0861 199 9325  
www.sanlorenzovini.com

#### • STEFANIA PEPE

via Grande per Controguerra, 33 - Torano Nuovo  
☎ 348 3933129 - www.montepulcianodabruzzo.it

#### • TENUTA ANTONINI

strada Vicinale Casette - Ancarano ☎ 0861 855 703  
www.tenutaantonini.it

#### • TENUTA MORGANTI

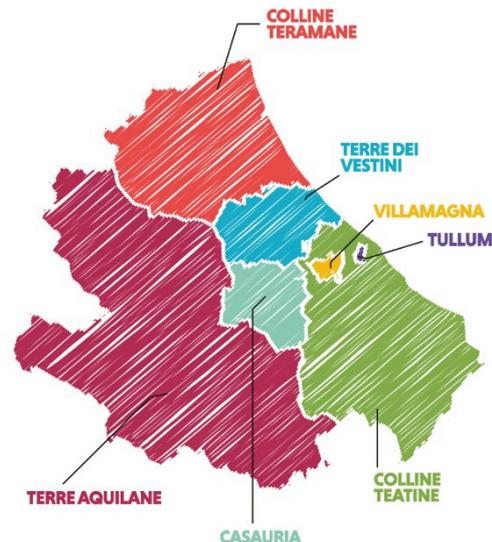
c.da Frole, 8 - Torano Nuovo ☎ 349 562 0519  
www.tenutamorganti.com

#### • VADDINELLI

via Pretetulo - Atri ☎ 328 568 5411

#### • VINI FANTINI

via Salara, 58 - Roseto degli Abruzzi ☎ 320 878 7046  
www.fantiniwines.com



### REGOLAMENTO CANTINE APERTE 2024

5€ per calice e sacca ufficiali\* della manifestazione  
nella prima cantina visitata durante il weekend  
5€ per 3 degustazioni in tutte le cantine aderenti  
all'evento

\*calice con logo mtv abruzzo e sacca di colore bianco  
e blu "Bevi per Ricordare l'Abruzzo"

### Orari ufficiali della manifestazione

Sabato 25 Maggio dalle 15 alle 20  
Domenica 26 Maggio dalle 10 alle 20

Aziende associate ad MTV  
Abruzzo che NON partecipano  
a Cantine Aperte del 25 e 26  
Maggio 2024

### COLLINE TEATINE

- BUZZARONE • www.buzzarone.com
- CANTINA JASCI • www.jasci.it
- CANTINE SPINELLI • www.cantinespinelli.it
- CITRA VINI • www.citra.it
- COLLE MORO • www.collemoro.it

### TULLUM

- CANTINA TOLLO • www.cantinatollo.it

### VILLAMAGNA

- FATTORIA LICIA • www.fattorialicia.it
- PALAZZO BATTAGLINI • www.palazzobattaglini.it
- PIAN DI MARE • www.piandimare.it
- TORRE ZAMBRA • www.famigliadecerchio.it

### TERRE DEI VESTINI

- FATTORIA LA VALENTINA • www.lavalentina.it
- LE PRUNAIE • www.leprunaie.it
- MARCHESI DE' CORDANO • www.cordano.it
- TENUTA DE MELIS • www.tenutademelis.com
- TENUTA PESCARINA • www.conventosanpanfilo.it

### COLLINE TERAMANE

- AGRICOLA CIRELLI • www.agricolacirelli.it
- EMIDIO PEPE • www.emidiopepe.com
- FATTORIA NICODEMI • www.nicodemi.com
- TENUTA TRIUM • www.tenutatrium.it
- VINI CORDONI • www.vinicornoni.it

## #brindiamolucanoinsieme

### ARTETEKE - RAPOLLA (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 6416608 - cell. 342 768 2223 - info@artetekewines.it • Dalle ore 10.00

### BASILISCO - BARILE (PZ) Domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: mail info@basiliscovini.it • Orari Tour 10.00, 11.00, 12.00, 15.00, 16.00

### BATTIFARANO - NOVA SIRI (MT) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0835 536174 • Orario Tour sabato 25 ore 17.00 - domenica 26 ore 10.00

### CANTINA DEL VULTURE - RIONERO IN VULTURE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 348 069 3024 - cantinadelvulture@gmail.com

Sabato 25 ore 9.00 - 13.00 / ore 16.00 - 19.00 • Domenica 26 ore 10.00 - 13.00

### CANTINA DI BARILE - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 375 712 2398 - info@cantinadibarile.it • Ore 9.00 - 18.00

Degustazione prodotti tipici locali

### CANTINE DEL NOTAIO - RIONERO IN VULTURE (PZ) Domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 723689 • Ore 9.00 - 13.00 / ore 14.00 - 18.00

### CANTINE DI VENOSA - VENOSA (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 097236702 - cell. 392 902 2724 - shop@cantinadivenosa.it • Ore 9.00 - 18.00

### CANTINA IL PASSO - BARILE (PZ) Sabato 25 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 347 524 2706 - cantinailpasso@gmail.com • Ore 11.00 - 18.00

Degustazione prodotti tipici lucani

### CARBONE - MELFI (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 328 281 4344 anche whatsapp • Ore 10.00 - 18.00

### CASA VINICOLA D'ANGELO - RIONERO IN VULTURE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 721517 - dangelowine@gmail.com • Ore 10.00 - 13.00 / ore 15.00 - 18.00

### CASA VINICOLA MARTINO - RIONERO IN VULTURE (PZ) Sabato 25 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 721422 anche whatsapp - info@martinovini.com • Ore 9.30 - 13.00 / ore 15.30 - 18.30

### DE BIASE - ROCCANOVA (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 348 258 1730 - 348 958 0264 - www.cantinedebiase.it

Ore 10.00 - 18.00 . Domenica ore 10.00 - 13.00

### DONATO DANGELO - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 347 555 9927 - 339 884 5629 - info@donatodangelo.it • Ore 10.00 - 18.00.

Domenica su prenotazione lezione di nordic walking nei vigneti e pranzo in vigna

### ELENA FUCCI - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 320 487 9945 solo whatsapp - info@elenafuccivini.com • Ore 10.00 - 18.00

Degustazione prodotti tipici locali

### MADONNA DELLE GRAZIE - VENOSA (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 320 634 2851 - 327 764 3572 • Ore 9.30 - 13.00 / 14.30 - 19.30

### MUSTO CARMELITANO - MASCHITO (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 388 606 9526 - info@mustocarmelitano.it • A partire dalle ore 10.00

Degustazione prodotti tipici locali

### PATERNOSTER - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 770224 - info@paternosterwine.it • Ore 10.00 - 18.00

### RE MANFREDI - VENOSA (PZ) Domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 31263 • Ore 10.00 - 19.30

### RIPANERO - RIONERO IN VULTURE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 720052 - soc.agricola.ripanero@gmail.com • Ore 10.00 - 20.00

Degustazioni vini e prodotti tipici. Degustazione sul terrazzo in vigna

### STRAPELLUM - RIONERO IN VULTURE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 342 618 5074 - tour@cantinestrapellum.com • Ore 9.00 - 13.00 / ore 16.00 - 19.00

### TENUTA LAGALA - VENOSA (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 32735 - cell. 392 111 3372 - info@lagala.it • Ore 10.00 - 18.00

### TENUTA I GELSI - Frazione MONTICCHIO BAGNI RIONERO in VULTURE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 080289 - cell. 328 973 3613

Sabato ore 10.00 - 17.00 . Domenica ore 10.00 - 13.00

### TENUTE LE QUERCE - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 335 809 8383 - info@tenutalequerce.it • Ore 10.00 - 13.00 / ore 15.00 - 19.00

### VERHA WINES - BARILE (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: cell. 320 487 9945 solo whatsapp - info@elenafuccivini.com • Ore 10.00 - 18.00

Degustazione prodotti tipici locali

### VITIS IN VULTURE - LAVELLO (PZ) Sabato 25 e domenica 26 maggio

VISITA su prenotazione: tel. 0972 475343 - cell. 338 881 9312 • Sabato ore 10.00 - 16.00 . Domenica ore 10.00 - 18.00





# Cantine Aperte®

**SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO**



SCOPRI  
DI PIÙ

## LISTA DELLE CANTINE PARTECIPANTI:

### PROVINCIA DI COSENZA

- 1) Cantine Viola - SARACENA 340 8340943
- 2) Feudo dei Sanseverino - SARACENA 320 4316645
- 3) Tenuta Celimarro - CASTROVILLARI 0981 1926111
- 4) Acroneo - ACRI 329 1646040

### PROVINCIA DI CROTONE

- 1) Cantina Malena - CIRÒ MARINA 371 5448058
- 2) La Pizzuta del Principe - STRONGOLI 351 8821336
- 3) Russo & Longo - STRONGOLI 320 7933941

### PROVINCIA DI CATANZARO

- 1) Cantine Statti - LAMEZIA TERME 392 1582823
- 2) Dell'Aera Vigneti & Cantina - SOVERIA SIMERI 329 2021807

### PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

- 1) Marchisa - DRAPIA 348 1168776

### PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

- 1) Barone G.R. Macrì - GERACE 335 1283052
- 2) Murace Vini - BIVONGI 388 7583021
- 3) Casa Ponziana - RIACE 338 4311989



**Segreteria: 329 1226193**

- BEVI RESPONSABILMENTE -

visita [www.mtvcalabria.it](http://www.mtvcalabria.it) per conoscere i programmi



#CALABRIADASCOPRIRE

#CANTINEAPERTE2024

Movimento  Turismo  
del Vino

Calabria

#MTVCALABRIA

[www.mtvcalabria.it](http://www.mtvcalabria.it) - [segreteria@mtvcalabria.it](mailto:segreteria@mtvcalabria.it)



Il 25 e 26 Maggio 2024 torna **Cantine Aperte**, una fantastica festa del vino che vede impegnate in tutta Italia centinaia di cantine del Movimento Turismo del Vino.

Ben 25 Aziende Vitivinicole della Campania accoglieranno i numerosi enoturisti desiderosi di esplorare le cantine, i metodi di produzione, il territorio e la cultura del vino.

 Movimento Turismo del Vino

 **Cantine Aperte**



## Elenco delle Cantine partecipanti

### ALABASTRA

 Cesinali - AV

 +39 339 326 3587

### AMINEA WINERY

 Castelvetero sul Calore - AV

 +39 351 672 3592

### ANTICO CASTELLO

 San Mango sul Calore - AV

 +39 328 107 6491

### BAMBINUTO

 Santa Paolina - AV  
 +39 349 645 4046

## CANTINA DI SOLOPACA

 Solopaca - BN  
 +39 388 699 4287

## CANTINA SANPAOLO

 Torrioni - AV  
 +39 340 859 1741

## CANTINE DI MARZO

 Tufo - AV  
 +39 328 026 6084

## CANTINE GIACOMO SIMONE

 Castelvenere - BN  
 +39 320 776 1637

## CANTINE IANNELLA 1920

 Torrecuso - BN  
 +39 327 593 0467

## CASPARIELLO VINI

 Taurasi - AV  
 +39 333 487 0815

## CONTRADA VINI

 Candida - AV  
 +39 346 753 1930

## FATTORIA LA RIVOLTA

 Torrecuso - BN  
 +39 349 081 6707

## FEUDI DI SAN GREGORIO

 Sorbo SERPICO - AV  
 +39 333 189 4102

## FONZONE

 Paternopoli - AV

 +39 347 231 2678

## LA GUARDIENSE

 Guardia Sanframonti - BN

 +39 345 715 7498

## MASSERIA FRATTASI

 Bonea - BN

 +39 327 564 3188

## MONSERRATO 1973

 Benevento

 +39 375 788 5408

## MUSTILLI

 Sant'Agata de' Goti - BN

 +39 320 488 8197

## OCONE VINI

 Ponte - BN

 +39 342 556 2523

## PETRILLO VINI

 Pietradefusi - AV

 +39 346 404 4993

## PIETREIONNE VINI

 Ponte - BN

 + +39 380 101 1587

## SELLA DELLE SPINE

 Taurasi - AV

 +39 339 871 8734

## SORRENTINO VESUVIO

 Boscotrecase - NA

 +39 338 135 4415

TENUTA CAVALIER PEPE

 Sant'Angelo all'Esca - AV

 +39 349 317 2480

TENUTA MAINARDI

 Aquara - SA

 +39 340 823 6707



# Cantine Aperte

*in Campania*

Movimento Turismo del Vino Campania



ALABASTRA  
CANTINE DI MARZO dal 1407  
AMINCA  
ARDEA CASTELLE  
BAMBINOTTO  
CLAUDIO QUARTA  
SIMONE GIACOMO  
CASPARRIELLO  
CONTRADA  
1812  
FONZONE  
MAESTRI PIATTI  
MONTE  
MUSTILLI  
OCONE  
PETRILLO  
PIETREIONE  
BELLA DELLE SIVINE  
Sorrentino  
TENUTA CAVALIER PEPE  
T.M. Tonda Mainardi

**SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO 2024**

Nelle Aziende del Movimento Turismo del Vino

#CantineAperte2024

#MTVItaliae #VedicosoBevi

# Cantine Aperte - FRIULI VENEZIA-GIULIA

## PROVINCIA DI PORDENONE

### BORGO DELLE ROSE \_ San Quirino

Sabato 25 maggio

Ore 9.00 e ore 11.00

- visita della proprietà con breve giro esterno ed eventuale giro della cantina.
- Degustazione di 5 calici
  - Ribolla Gialla Spumante Brut
  - Prosecco Rosè Doc
  - Chardonnay Igt.
  - Sauvignon Doc
  - Refosco dal Peduncolo Rosso
- tre crostini di affettati o formaggi
- Costo: €18,00
- prenotazione entro 23 maggio tel 3203381607 Paolo . Anche messaggio WhatsApp

Domenica 26 maggio

Ore 9.00 e ore 11.00

- degustazione di 3 calici
  - Ribolla Spumantizzata
  - Spumante Brut
  - Chardonnay Igt
  - Refosco dal Peduncolo Rosso
- 2 crostini di affettati o formaggio
- Costo: €14,00
- prenotazione entro 23 maggio tel 3203381607 Paolo . Anche messaggio WhatsApp

### BULFON \_ Pinzano al Tagliamento, Valeriano

Sabato 25 maggio

Dalle 10.00 alle 12.00

VINO DI PITURÂ?

Acquerello "en plen air"

Vigneto terrazzato di Pinzano al Tagliamento nei pressi della chiesetta della La Santissima Trinità

Esperienza immersiva in natura per chi vorrà esprimere il proprio estro creativo attraverso la tecnica pittorica dell'acquerello guidati da Giorgio Pascoli sul poggio del vigneto terrazzato di Pinzano al Tagliamento con un panorama unico: a est le colline moreniche di San Daniele, a sud i prati verso il fiume Tagliamento, a ovest la corona del Pian Cavallo, a nord il castello di Pinzano e i rilievi della Val d'Arzino e il monte di Ragogna.

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. a Giorgio PASCOLI: cell. 3890860561

## **Sabato 25 e domenica 26 maggio**

**Dalle 10.00 alle 18.00**

Visita guidata in cantina

Degustazione dei vini autoctoni Bulfon

Lorenzo, Alberta e Noemi saranno lieti di guidare i visitatori nella visita della cantina BULFON e alla degustazione dei vini autoctoni Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin ed altri, recuperati da antichi vitigni nell'area Pedemontana pordenonese, accompagnati da prodotti tipici locali.

## **CONTI DELLA FRATTINA \_ Pravidomini**

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio 2024

Alle ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

Degustazione di 1 calice di ogni tipologia con abbinamento a formaggi e salumi

Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio. Per prenotare chiamare/mandare Whatsapp a Carlo della Frattina al 347 035 6418 o tramite mail [info@contidellafrattina.it](mailto:info@contidellafrattina.it)

Costo: €15,00

In caso di acquisto dei prodotti della cantina la degustazione sarà omaggiata

## **FOSSA MALA \_ Fiume Veneto**

In definizione

## **I MAGREDI \_ Fraz. Domanins, San Giorgio della Richinvelda**

Sabato 25 maggio alle ore 10.00 e 15.00

- Visita guidata all'azienda
- Degustazione di 3 vini con accompagnamento di grissini
- Costo: 8.00 euro
- Prenotazione obbligatoria

Domenica 26 maggio alle ore 11.00, 13.00, 15.00, 17.00

- Visita alla cantina
- Assaggio di 2 vini selezionati gratuito

Durante tutta la giornata intrattenimento musicale con dj e per i più piccoli laboratori didattici e tanto altro con Maravee

Piatto Cantine Aperte: grigliata mista con verdure

Costo: €12,00 a persona

## **PITARS \_ San Martino al Tagliamento**

Sabato 25 Maggio

Dalle ore 09:30 alle ore 18.00

- Visite e degustazioni (la degustazione sarà accompagnata da un gustoso aperitivo) guidate per gruppi di 8 persone massimo dove si potranno degustare 7 vini autoctoni ed internazionali, tra fermi, spumanti, rossi e riserve.
- Costo di € 15,00
- Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 maggio 2024; Persona di riferimento: Ilaria Tolusso; Via e-mail a [eventi@pitars.it](mailto:eventi@pitars.it) oppure telefonica allo 043488078 int. 1

Domenica 26 maggio 2024

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00

- Ingresso libero con acquisto del calice Cantine Aperte;
- visite guidate con percorso completo dalla conduzione del vigneto ai processi produttivi in cantina e in barricaia. Degustazioni seguite dai Sommelier AIS.
- "Tagliamento: riserva di biodiversità. La ricetta sostenibile di miele e vino"
- Possibilità di assaporare i Piatti di Cantine Aperte preparati con passione dallo staff de "Le Troi Chef":
  - 1) FRITTO MISTO DI CALAMARI E CODE DI GAMBERO CON MAIONESE LIME, PEPE ROSA E MIELE D'ACACIA e calice di Ribolla Gialla Brut
  - 2) COSTINE RIBS GLASSATE ALLA PAPRIKA E MIELE MILLEFIORI CON INSALATA DI PATATE, LIMONE E ERBA CIPOLLINA e calice di Brumal Street Food a scelta, con opzione vegetariana.

Disponibilità di tavoli in giardino.

Per tutta la giornata saranno presenti presso il nostro Castello del Vino alcuni produttori, con i loro progetti inerenti a diversi ambiti collegati al mondo delle api:

- Enomarket, che illustrerà il loro progetto di ricerca ENOBEE che punta al reinserimento delle api in vigneto e organizzerà dei momenti di didattica per bambini e adulti
- Beeq, che porterà gli antichi segreti dell'alveare sulla vostra pelle
- Alvearia, con candele in cera d'api per portare il profumo delle api a casa vostra
- Lycia Apicoltura, con i suoi diversi prodotti delle api, certificati IO SONO FVG
- Progetto Adotta un alveare BIO dell'Azienda Agricola Canais, che da oltre 16 anni condivide con le persone la sua passione per le api
- Presidio Slow Food: Miele di Marasca del Carso - Presidio Slow Food: Mieli di Alta Montagna

### **PRINCIPI DI PORCIA \_Azzano Decimo**

Solo domenica 26 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

Attività su prenotazione:

Dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 15.00

- Visita alla fattoria e impianto biogas

Dalle 11.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 17.30

- Visita del vigneto, cantina e barriera
- Degustazione vini con Maria Teresa Gasparet di Sorsi e Percorsii

Dalle 12.00

- Possibilità di acquistare il pranzo nello stand food a cura di Catering San Marco

Tutto il giorno:

- intrattenimento per bimbi in collaborazione con Progetto Giovani di Azzano Decimo
- Mr Ed dj intrattenimento musicale
- Wineshop aperto e promozione speciale Cantine Aperte riservate a tutti i partecipanti
- Assaggi vini presso l'enoteca della cantina
- Visite al Vigneto con carrozze

## **VISTORTA \_ Sacile**

Sabato 25 maggio

Dalle 19.00 alle 21.00

- Aperitivo in cantina
- Costo: €20,00

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- degustazione vini di produzione della cantina - entrata libera
- passeggiata con i nostri esperti nel parco di Vistorta, ogni ora dalle 10.00 , ultima visita ore 17.00 – entrata libera

Sabato 25 ore 16.00 e domenica 26 ore 11.00 e ore 16.00

- degustazione guidata “Dal Merlot Vistorta al Brando e Bianca”
- evento a pagamento
- Prenotazione obbligatoria

Sabato 25 e domenica 26 ore 11.30, 12.30, 15.30, 16.30, 17.30

- mettiti alla prova, degustazione alla cieca

Sabato 25 ore 11.00 e 16.00 e domenica ore 16.00

- laboratorio per coltivare le orchidee
- entrata libera

Info e prenotazioni via mail: [vistorta@vistorta.it](mailto:vistorta@vistorta.it) / tel: 0434-71135

## **PROVINCIA DI UDINE**

### **ACCORDINI \_ Faedis**

Programma in definizione

### **AZIENDA AGRICOLA SCUBLA \_ Ippis di Premariacco**

Sabato 25 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visita e degustazioni gratuite gruppi massimo di 10 persone
- Prenotazione obbligatoria entro 24 maggio a [info@scubla.com](mailto:info@scubla.com) o 0432 716258/3356610374

domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni gratuite
- Senza prenotazione

### **BASTIANICH \_ Cividale del Friuli**

#### **Sabato 25 e Domenica 26 maggio**

Degustazione guidata della Cantina con abbinamento cibo-vino presso la Taverna Orsone a pochi passi dalla cantina Bastianich.

Degustazioni disponibili su due turni: 10.15 oppure 12.30

Menù:

- Frico morbido con cipolla rossa caramellata
- Tortelli "home made" ripieni di carne bianca e sfumati al burro aromatizzato
- Bavetta di Angus cotta al "Josper" con patate al forno
- Sorbetto agli agrumi
- (Coperto e acqua inclusi)
- Prezzo a persona: € 45,00 (il prezzo include: visita in cantina, degustazione vini e pranzo)
- Prenotazione obbligatoria presso la taverna Orsone.
- Posti limitati, prenota il tuo posto al +39 0432 732053 / +39 340 4953106

#### **Domenica 26 maggio**

Dalle ore 16.00

Aperitivo musicale con DJ Set by Gianfranco Amodio

### **BARONE RITTER DE ZAHONY \_ Aquileia**

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio 2024

Ore 10.30 presso Tenuta di Monastero

"Corpo, Vino e Natura"

vi aspettiamo per una sessione dedicata all'armonia tra corpo e natura. Una classe di Pilates di 30 minuti immersi nel giardino dell'antico Monastero di Aquileia insieme a Tanja, istruttrice e fisioterapista. Seguirà una degustazione dei nostri vini, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi locali.

- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio via e-mail a: [info@ritterdezahony.it](mailto:info@ritterdezahony.it) oppure via telefono o Whatsapp al +39 324 6239492.
- Massimo 20 persone
- Costo: €25,00

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visita cantina e degustazione 3 vini
- Gratuito
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24/05 via mail a: [info@ritterdezahony.it](mailto:info@ritterdezahony.it) oppure via telefono/Whatsapp a: 324 6239492

### **BORGIO FORNASIR \_ Cervignano del Friuli**

Sabato 25 maggio 2024 orari delle visite: 10.00, 11.30, 14.30, 16.00, 17.30

Domenica 26 maggio 2024 ore 10.00, 11.30, 16.00, 17.30

- Visita alle strutture storiche dell'azienda
- Degustazione gratuita di due vini
- A pagamento degustazione dell'ampia gamma di vini aziendali accompagnati da stuzzichini prodotti dalla cucina del nostro agriturismo
- Prenotazione consigliata entro giovedì 24 maggio. Persona di riferimento: Vittoria Fornasir. Email: [borgofornasir@yahoo.it](mailto:borgofornasir@yahoo.it) Numero di cellulare: 3276119581 (whatsapp)
- Costo 10 euro

### **CA DI BON \_ Corno di Rosazzo**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

Ore 10.00, 12.00, 15.00, 17.00

- Visita della cantina con spiegazione della storia e della filosofia aziendale e successiva degustazione di 4 vini con 4 abbinamenti
- Costo: 12 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio 2024 tramite email [cadibon@gmail.com](mailto:cadibon@gmail.com) , tramite Whatsapp 3478261172 o al fisso 0432759316

### **CONTE D'ATTIMIS – MANIAGO \_ Buttrio**

**Sabato 25 maggio**

Calice di Benvenuto con il Kit Cantine Aperte a scelta tra i vini della linea classica

Possibilità di ulteriori assaggi a pagamento

### **Alle ore 11.00 e alle 15.30**

Visita della cantina

Degustazione dei prodotti del territorio (salumi e formaggi)

Degustazione dei vini aziendali: Florea Bianco IGT Venezia G. 2022, Vignaricco Rosso DOC FCO 2016 e Verduzzo DOC FCO 2021

Costo: €15.00

Massimo 20 persone

Possibilità di giro in E-mtbike

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

Possibilità di giro in fuoristrada

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

### **Cena con il Vignaiolo**

Ore 19.00: ritrovo presso l'azienda

Ore 19.30: brindisi di benvenuto con la nostra Ribula - Brut

Ore 19.40: Visita della cantina

Ore 20.30: inizio cena

a cura di Mimi street catering

Polpettina di limousine friulana, polpettina di verdure dell'orto, prosciutto in crosta di pane tagliato al coltello

Abbinamento: Ribolla Gialla DOC FCO 2023 e Friulano DOC FCO 2023

Ravioli con ripieno alla cacio e pepe e guanciaie croccante

Abbinamento: Malvasia DOC FCO 2023 e Refosco DOC FCO 2022

Tagliata di Filetto di maiale CBT con pesto di sapori mediterranei, crema di melanzane e patate novelle al forno

Abbinamento: Schioppettino DOC FCO 2021 e Pignolo DOC FCO 2013

Biscotteria secca

Abbinamento: Torre delle Signore - Verduzzo Friulano DOC FCO 2021

Costo: €60

Posti limitati: massimo 40 persone

### **Domenica 26 maggio**

Calice di Benvenuto con il Kit Cantine Aperte a scelta tra i vini della linea classica

Possibilità di ulteriori assaggi a pagamento

Ogni ora e mezza dalle 10.30 alle 18.00

Visita della cantina

Degustazione dei prodotti del territorio (salumi e formaggi)

Degustazione dei vini aziendali: Florea Bianco IGT Venezia G. 2022, Vignaricco Rosso DOC FCO 2016 e Verduzzo DOC FCO 2021

Costo: €15.00

Massimo 20 persone

Possibilità di giro in E-mtbike

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

Possibilità di giro in fuoristrada

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

### **CA'TULLIO \_ Aquileia**

Sabato 25 maggio 2024

Alle ore 10.00, 15.30, 16.30

- Tour Ca' Tullio con spuntino
  - Visita della cantina
  - degustazione di tre vini DOC
  - tagliere salumi e formaggi Friulani (Su richiesta è possibile la variante vegetariana)
- Costo 15,00 euro a persona
- Consigliata la prenotazione almeno 3 giorni in anticipo al numero : 0431 919700 o cellulare +39 331 1372214 (WhatsApp). Persona di riferimento : Lucia Pedata

### **CANTINA BALLAMINUT \_ Aquileia**

**Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024**

Alle 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

- visita cantina con il vignaiolo
- Degustazione di 3 assaggi
- abbinamento gastronomico: tartine con affettati di nostra produzione € 10 pro capite.
- Gruppi per un max di 20 persone
- Consigliata prenotazione fino al giorno prima dell'evento;

**Sabato 25 ore 19.00 Cena con il vignaiolo**

**Domenica 26 ore 12.30 Pranzo con il vignaiolo**

- Menù: Antipasto: affettati misti con formaggio abbinato ad 1 calice di friulano
- Primi a scelta: pasta al sugo di salame, pasticcio agli asparagi (abbinati ad 1 calice di Malvasia)
- Secondi a scelta: polpettone ripieno agli asparagi abbinato ad 1 calice di cabernet. stinco con patate in tecja abbinato ad un calice di refosco d.p.r.
- su prenotazione orari: sabato dalle 19.00 domenica dalle 12.30
- 3.banco d'assaggio sempre aperto e non su prenotazione.

PIATTO CANTINE APERTE:

Pasticcio con gli asparagi abbinati ad 1 calice di friulano costo: euro 10

### **CA MODEANO \_ Palazzolo della Stella**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 12.00,14.30, 16.30

- Visita della Cantina, del Parco e della Chiesetta dedicata alla Madonna del Rosario.
- Degustazione di 3 vini: 1 Spumante e 2 vini tradizionali con assaggio di prodotti tipici regionali.
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio 2024.. Persona di riferimento: Daniela Basello, cellulare + 39 3470756595 (possibile chiamare o inviare un WhatsApp).

La degustazione dei vini verrà effettuata nella Sala Degustazione all'interno, ma sarà possibile poi camminare per il parco retrostante. Portarsi un golfino per entrare in Cantina per la temperatura. Cani ammessi ma non nella cantina.

Per qualsiasi informazione resta a disposizione Daniela Basello al suo numero +39 3470756595.

### **COLLE VILLANO \_ Faedis**

Programma in fase di definizione

### **DARIO COOS \_ Nimis**

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 17.30

- La Fruttaia Gourmet: è un'esperienza enogastronomica pensata per gli appassionati che desiderano immergersi a 365° nel territorio
  - Degustazione dei 4 vini aziendali più blasonati abbinati finemente ad assaggi di prodotti tipici di alta qualità nella suggestiva terrazza con vista panoramica.
  - Durata: 105' minuti
  - Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 maggio
  - Costo: 30 euro
- Mescita in cantina: gratuita

### **DE CLARICINI \_ Moimacco**

Programma in fase di definizione

## **DI GASPERO \_ San Giovanni al Natisone**

Programma in fase di definizione

## **DI LENARDO \_ Ontagnano**

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10:00 alle 17:00

- Possibilità di degustare l'intera gamma dei vini dell'azienda senza prenotazione

Dalle 16.30 alle 18.30

Corso di ceramica in collaborazione con Catia Clinaz del laboratorio "Cuori di terra"

Ci si potrà rilassare realizzando una o due creazioni in ceramica a propria scelta (le tazze/piatti/vasi creati potranno essere ritirati dopo circa una settimana al laboratorio in via francesco petrarca, 45, Udine, questo tempo è necessario per poter permettere a Catia di cuocerli)

costo totale dell'esperienza 25€ per una creazione / 30€ per due.

Il tutto ovviamente accompagnati sempre da un calice di vino a propria scelta.

Il corso è adatto anche a bambini dai 12 anni in su.

Ore 13,30

- Verticale di uno dei vini più rappresentativi dell'azienda: JUST ME Merlot in appassimento e barriques) con abbinamento a diverse tartare di manzo, previa prenotazione sarà disponibile anche alternativa vegetariana.
- Prenotazione obbligatoria scrivendo a /vittorio@dilenardo.it o chiamando 0432928633) con costo di 20 euro pagabile direttamente qua in azienda, numero posti disponibili 20

## **DRI GIOVANNI IL RONCAT \_ Ramandolo di Nimis**

Programma in fase di definizione

## **DORIGO \_ Premariacco**

Domenica 26 maggio 2024 orari visite dalle 10.00 alle 18.00

- Selezione di 4 nostri vini in degustazione (due calici offerti)
- Visita guidata alla cantina
- Street food by Al Cercjeben
- Calici Cantine Aperte
- Costo Carnet 4 degustazioni: € 10,00 euro;
- Costo 1 calice: 3,00 euro
- Ricordiamo che presso la nostra Cantina è possibile la ricarica di biciclette elettriche con al bitta fornita dalla Repower nostro fornitore di GreenEnergy

## **ELIO VINI \_ Cividale del Friuli**

### **Sabato 25 e domenica 26 maggio**

#### **Dalle 10.00 alle 20.00**

- Apertura del punto vendita
- Calice di benvenuto gratuito e successivi a pagamento
- Disponibili taglieri e tartine di affettati e formaggi
- Piatto Cantine Aperte
- Selezione di 3 tipologie di formaggio a diversa stagionatura della Latteria di Cividale e 3 diversi salumi del territorio (salame, speck e pancetta) accompagnati da pane
- Abbinato a un calice di Elio Bianco 2021
- Costo: €10.00

#### **Sabato 25 maggio**

##### **Ore 11.30**

##### ESPERIENZA SENSORIALE

- Esperienza di degustazione alla cieca di alcuni vini. Il tutto sarà accompagnato da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 10€
- Durata 60 min

##### **Ore 16.30**

##### SCOPRIRE IL VIGNETO BIO

- Visita guidata al vigneto BIOLOGICO con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min

##### **Ore 17.00**

##### DEGUSTAZIONE DI VINI ROSATI

- GALANDIN 2022 (Pinot grigio ramato) – ROSATO 2021 – LAUDE (Spumante rosato) con abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata circa 45 min

#### **Domenica 26 maggio**

##### **Ore 11.00**

##### ESPERIENZA SENSORIALE

- Esperienza di degustazione alla cieca di alcuni vini. Il tutto sarà accompagnato da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 10€

- Durata 60 min

### **Ore 11.30**

#### VERTICALE di SAUVIGNON

- presentata da Franco Venica
- annate 2022, 2021, 2020, 2019
- abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 25€
- Durata circa 60 min

### **Ore 16.30**

#### SCOPRIRE IL VIGNETO BIO

- Visita guidata al vigneto BIOLOGICO con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min

### **Ore 17.00**

#### DEGUSTAZIONE DI VINI ROSATI

- GALANDIN 2022 (Pinot grigio ramato) – ROSATO 2021 – LAUDE (Spumante rosato) con abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata circa 45 min

## **FERRIN PAOLO \_ Camino al Tagliamento**

### **SABATO 25 MAGGIO**

#### **ore 20.00**

#### A CENA CON IL VIGNAIOLO

- Spiedino di Asparago Lardellato  
RIBOLLA GIALLA Spumante Brut
- Prosciutto di Agnello profumato alla Menta  
Chardonnay FERRIN 2022
- Timballo di Riso con Bruscardoli  
Friulano FERRIN 2022
- Zuppa di Farro e Asparagi

Sauvignon FERRIN 2022

Merlot FERRIN 2022

- Muscoletti al forno con Asparagi

Rosso Plef FERRIN 2022

ROSSO MAJON Refosco dal p.r. FERRIN 2020

- Panna Cotta allo Yogurt con Salsa Fragola

Verduzzo FERRIN 2022

### **SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO**

- Degustazioni vini e prodotti locali
- Sabato prenotazione obbligatoria
- Domenica non è necessaria la prenotazione

#### **Piatto Cantine Aperte**

Salumi di ZANIN VALENTINO Camino al T. - Formaggi LATTERIA BIOLOGICA FRIULANA Turrída di Sedegliano

Banco assaggi oli extra-vergine e prodotti sottolio dell'Azienda Agricola SCISCI di Monopoli (Bari)

### **DOMENICA 26 MAGGIO**

#### **ore 11 e ore 15**

Degustazione guidata a cura di Graziano Zanello titolare dell'Azienda Agricola LA SISILE di Talmasson e LATTERIA BIOLOGICA FRIULANA di Turrída di sedegliano

#### **Ore 11.00, 14.00 e 16.00**

- Visite guidate alla cantina ed al vigneto in compagnia del Vignaiolo
- Visitabile la collettiva di artisti friulani del CENTRO FRIULANO ARTI PLASTICHE allestita nell'ampia Sala Degustazione e nella Cantina.
- Piatto CANTINE APERTE

Salumi di Produzione Propria di VALENTINO ZANIN Camino al Tagliamento e Formaggi della Latteria Biologica Friulana/Azienda Agricola LA SISILE

- Euro 15,00

### **FORCHIR \_ Camino al Tagliamento**

#### **Domenica 26 maggio**

- Festa di apertura della nuova Vineria Forchir Locanda
- Degustazione vini della linea esclusiva Famiglia Bianchini
- American Bar - cocktail con il nostro Vermut artigianale
- Assaggio della nuova birra agricola
- Musica con Dj
- Gastronomia friulana (grigliata, frico, prosciutto crudo di San Daniele, formaggi biologici)

## **Alle ore 12.00 e alle 15.00**

- Visite guidate alla cantina

### **GALLIUSSI AZ. AGR. \_ Spessa di Cividale del Friuli**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00.

- Solo su prenotazione, entro il 24 maggio (mancano i contatti)
- Visita guidata alla cantina, mostra fotografica e pittorica;
- 5 vini con accompagnamento gastronomico;
- Passeggiata libera nel vigneto di proprietà verso il Bosco Romagno;
- Pagamento 25 euro

### **GIACOMO ORLANDO \_ Prepotto**

Sabato 25 e domenica 26 maggio alle ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

Visita ai vigneti e cantina con racconto della filosofia aziendale e delle tecniche di produzione

degustazione di 4 vini più uno a sorpresa, abbinati a stuzzichini

Prenotazioni entro venerdì 24 maggio ore 18:00 (Giacomo Orlando tel. 3479931276 whatsapp e chiamate, [giacomoorlandovini@gmail.com](mailto:giacomoorlandovini@gmail.com))

Costo: €15,00

PIATTO CANTINE APERTE: piatti espressi preparati da associazione di grigliatori

### **GIGANTE - Wine & welcome in Friuli**

Sabato 25 e domenica 26 maggio ogni mezz'ora dalle 10.00 alle 17.00

Visita guidata con camminata in vigneto e giro della cantine

Calice di Benvenuto

Banco degustazione con ampia selezione dei nostri vini autoctoni, internazionali e riserve, a pagamento

Per la prima volta ed esclusivamente per Cantine Aperte sarà possibile degustare e acquistare una selezione dalla nostra cantina storica in formato magnum

Domenica 26 maggio alle 11.00 e alle 15.00

"Verticale d'Oro a Cantine Aperte":

Adriano Gigante vi accompagnerà nella visita della nostra cantina e al termine vi guiderà nella verticale delle annate di Malvasia premiate con la Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale delle Malvasie

costo € 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria e posti limitati

in caso di maltempo l'evento si svolgerà ugualmente

Biogemellaggio con l'azienda agricola biologica La Sisile di Talmassons che proporrà formaggi bio in degustazione a pagamento.

### **GRILLO IOLE \_ Prepotto**

Sabato 25 e domenica 26 maggio orari visite: dalle 10 alle 18.30

- Calice di benvenuto (in omaggio) a scelta fra due vini,
- Per gli altri vini sarà richiesto un contributo di
- Inoltre vi è la possibilità di acquistare la bottiglia al tavolo

### **GILDO \_ Cividale del Friuli**

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 17.00

- Visita della cantina
- Degustazione vini a scelta a pagamento

### **ISOLA AUGUSTA \_ Palazzolo dello Stella**

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Alle 10.00, 14.00, 17.00

- Visita in cantina, piatto con vino in abbinamento
- Costo: 10 euro
- Prenotazione entro venerdì 24 maggio. Referente Silvia D'Ousualdo, info@isolaugusta.com, +39 3357050239 (anche Whatsapp)

### **LA MAGNOLIA \_ Spessa di Cividale**

Sabato 25 maggio dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00

- Visita guidata della cantina
- Degustazione guidata di 4 vini e abbinamento a crostini
- Prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio tramite mail a [commerciale@vinilamagnolia.it](mailto:commerciale@vinilamagnolia.it) o al 0432 716262
- Costo: €5,00

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata alla cantina
- Degustazione di 3 assaggi accompagnati da finger food
- Musica dal vivo
- Ristorante con possibilità di pranzare
- Entrata libera senza prenotazione
- Costo: €5,00

### **LA VIARTE \_ Prepotto**

**Domenica 26 maggio**

**Dalle 10.00 alle 17.00**

- Degustazione guidata
- Visita guidata della cantina abbinamento gastronomico con prodotti tipici
- Costo: €15
- Senza prenotazione

### **LE DUE TORRI \_ Corno di Rosazzo**

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita della cantina di produzione e locali affinamento.

Vini linea classica degustazione libera, riserve a pagamento

Costo: €10,00

### **MISTER BIO WINE \_ Latisana**

Durante tutta la giornata sarà possibile accedere e assaggiare i nostri vini senza prenotazione.

- Degustazione guidata di 5 vini: Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Prosecco Rosè, Pinot Grigio Ramato, Refosco e Ambra (vino dolce).
- Costo: 25 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio. Prenotazioni tramite mail a [anna.silvestri@misterbiowine.com](mailto:anna.silvestri@misterbiowine.com) oppure [direzione@misterbiowine.com](mailto:direzione@misterbiowine.com) o chiamando 0434833750 (no whatsapp) chiedere di Anna.

Dalle ore 18:30

musica live

Domenica 25 maggio 2024

Durante tutta la giornata sarà possibile accedere e assaggiare i nostri vini senza prenotazione.

Alle ore 11.00

- degustazione guidata di 5 vini: Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Friulano, Ribolla Gialla Ferma, Traminer
- Costo: €25,00

Alle Ore 17.00

- degustazione guidata di 5 vini: Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Prosecco Rosè, Pinot Grigio Ramato, Refosco e Ambra (vino dolce).
- Costo: 25 euro

### **MONVIERT \_ Cividale del Friuli**

**Sabato 25 maggio**

**ore 18.00**

**Cena col Vignaiolo**

- aperitivo di benvenuto  
Spumante Ribolla Gialla Brut  
Prosciutto Crudo Bagatto
- Visita cantina

### **Catering : Platina**

In abbinamento al Friulano Riserva 2019

- Piccola quiche lorraine alle erbe di campo, vellutata pisellini novelli e sfumature dei vigneti

In abbinamento alla Ribolla Gialla Riserva 2019

- Risotto mantecato alla ribolla spumantizzata "Monviert", asparagi verdi e gocce di verdure

In abbinamento al Refosco dal Peduncolo rosso Riserva 2018

- Tortelli ripieni di stracotto al Refosco (cotti in vino), crema di patate e sclopit in tegame

In abbinamento allo Schioppettino Riserva 2018

- Fusello d'anatra glassato allo Schioppettino
- Purè di sedano rapa

In abbinamento al Picolit 2019

- Mousse di formaggio caprino, terra di "Raveo", fragole, riduzione di Picolit e miele
- Degustazioni cioccolato "Adelia di Fant" e Vermut Monviert
- Caffè
- Show Jazz con Band e Irene Guglielmi
- Lounge american Bar e degustazione Sigari
- Prezzo a persona 90 €
- Prenotazione obbligatoria

**Domenica 26 maggio**

**Ore 11.30**

**Pranzo con il vignaiolo**

- aperitivo di benvenuto
- Calice a scelta tra Spumante Ribolla gialla Brut o Friulano Doc FCO 2022
- Prosciutto di San Daniele Bagatto tagliato al coltello e gnocco fritto
- Buffet di Formaggi azienda Agricola Manig

- Catering: Catering Delux

Menu:

Abbinamento a scelta tra Chardonnay Doc FCO 2023 o Merlot Doc FCO 2022

- Scrigno ripieno con Sclopit e Salsiccia su letto di Burrata fresca

Abbinamento a scelta tra Pinot Grigio Doc FCO 2022 o Refosco dal P.R. Doc FCO 2021

- Roast beef di Manzo Cotto nel Fieno con Patate rustiche

In abbinamento al Verduzzo Friulano Doc FCO 2022

- Cannolo Scomposto della Valli
- Vermut Monviert
- Degustazioni cioccolato "Adelia di Fant"
- Caffè
- Intrattenimento musicale ( Irene Guglielmi )
- Visita cantina
- Prezzo a persona 45 €

Dalle 10.30 alle 20.00

- Degustazione a pagamento senza obbligo di prenotazione
- Degustazione dei vini Monviert
- Assaggio Gastronomico a scelta tra:
- Piatto con Prosciutto Crudo Bagatto
- Piatto con formaggi del territorio
- Cono con polpette
- Cono con Crocchette di patate e salvia
- American Bar
- con Vermut Monviert (Americano, Negroni, ecc..)

## **PETRUCCO \_ Buttrio**

Sabato 25 maggio alle ore 16.00

visita all'Azienda

verticale di Pignolo di 5 annate con abbinamento di formaggi, salumi

Massimo 30 persone

Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio, prenotazione a Cabas Flavio, [info@vinipetrucco.it](mailto:info@vinipetrucco.it), 3472272418

Costo: €30,00

Alle 19.00

visita all'Azienda e

Apericena in Azienda

massimo 40 persone

Costo: €40,00

Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio, prenotazione a Cabas Flavio, [info@vinipetrucco.it](mailto:info@vinipetrucco.it), 3472272418

Domenica 26 maggio

Dalle 11.00 alle 18.00

Degustazione libera e gratuita 3 assaggi

Ore 11.00

Visita all'Azienda in gruppi di 15 persone e degustazione di 3 vini gratuita

senza prenotazione

ore 11

Verticale di Bianco Cabas di 4 annate con abbinamento di prodotti ittici e formaggio

Su prenotazione, massimo 30 persone

Costo: €20,00

Ore 14

Verticale di Merlot Ronco di Paolo (e Ronco del Balbo) di 5 annate con abbinamento di formaggi e salumi

Su prenotazione

Costo: €25,00

ore 16.30

Verticale di Refosco dal Peduncolo Rosso Ronco di Paolo (e Ronco del Balbo) di 5 annate con abbinamento di formaggi e salumi

Su prenotazione

Costo: €25,00

### **POLJE \_ Cormons**

Programma in fase di definizione

### **PONTONI FLAVIO \_ Buttrio**

Sabato 25 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate della cantina senza necessaria prenotazione
- Degustazione di tutti i vini aziendali senza prenotazione
- Visita dei vigneti, salvo indisponibilità del vinaiolo.
- Esperienza gratuita, eccetto calice di Picolit 3€ caduno

Domenica 26 maggio 2024 dalle 09.30 alle 18.00

- Visite guidate della cantina senza necessaria prenotazione
- Visita dei vigneti, salvo indisponibilità del vinaiolo.
- Degustazione di tutti i vini aziendali senza prenotazione
- Esperienza gratuita eccetto calice di Picolit 3€ caduno

### **REGUTA \_ Pocenia**

Domenica 26 maggio dalle 9.00 alle 21.00

- Degustazioni senza prenotazione presso Agriturismo La' di Anselmi \_ Via Palazzolo 71, Muzzana del Turgnano (Ud)

### **ROCCA BERNARDA \_ Premariacco**

Solo domenica 26 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite della cantina
- Degustazioni gratuite con il kit Cantine Aperte(calice e tracolla)
- Ingresso libero

### **ROI CLAR \_ Manzano**

**Sabato 25 e domenica 26 maggio**

**Dalle 10.30 alle 20.30**

- Vista Parco
- Visita alla cantina
- Visita Villa Beria
- Degustazione di 4 calici
- Mini raduno auto d'epoca
- Piatto Cantine Aperte "Made in Friuli"
- Costo: €20
- Prenotazione gradita a Raffaele 3930045542 oppure a [info@roiclar.com](mailto:info@roiclar.com)

### **RONC DAI LUCHIS \_ Faedis**

Programma in fase di definizione

### **RONCSORELI \_ Loc. Novacuzzo, Prepotto**

Programma in fase di definizione

### **SPOLERT WINERY \_ Prepotto**

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 20.00

- Ingresso libero consumazione a pagamento.
- Calice di benvenuto (omaggio) di Ribolla Gialla Spumante Brut o Ribolla Gialla 2023.
- Servizio mescita al calice o bottiglia (a pagamento)

- o Calici da €2,50 a €6,50
- o Bottiglie da €12,50
- Free-refill di acqua naturale e gassata.

Piatto Cantine Aperte:

- “Il Porchetto”
  - o MiniBun artigianale multi-cereale con porchetta, maionese al cren e cipolla caramellata
  - o Costo: €4,00
- “Cono selezione formaggi”
  - o selezione di tre tipologie di formaggio locale
  - o Costo: €3,00

“Tour e Degustazione”

- Breve Tour dell’azienda e degustazione di 4 referenze a scelta.
- piccolo panino “il Porchetto” o il “cono selezione formaggi
- Costo: €15,00
- Prenotazione obbligatoria

Curiosità: La presenza di una colonnina da 22 kw per la ricarica dei veicoli elettrici, rende il nostro Agriturismo sosta ideale per e-driver.

### STANIG \_ Prepotto

**Sabato 25 maggio**

**PIATTO CANTINE APERTE:** guancialino di maiale in riduzione di schioppettino con patate abbinato a 1 calice di Schioppettino di Prepotto

Costo: €16,00

Prenotazione obbligatoria

### TERRE PETRUSSA \_ Cividale

**Sabato 25 maggio**

**Dalle ore 11.30 alle ore 18.00**

- Cantina aperta
- Visita della cantina
- Degustazione guidata
- Ogni sorso dei nostri vini sarà accompagnato a varie delizie fatte in casa
- Pinot Grigio: crostino di arrotolato di coniglio alle erbe aromatiche.
- Pinot Bianco: crostino all'aglio vittoriale di montagna.
- Friulano: crostino di pesto alle erbe spontanee e ricotta affumicata.
- Refosco: crostino di patè di fegato con burro di malga.
- Picolit: crostino al crudo di San Daniele.
- Costo: €30

**Domenica 26 maggio**

**Ore 11.30**

### **Pranzo con il Vignaiolo**

- Crostino al formadi frant e cappero salato con Ribolla Gialla Spumantizzata
- Millesfoglie alle erbe spontanee con Sette Terre bianco
- Toc in braide con fonduta di montasio e pitina con Pinot Bianco
- Ciarsons fatti in casa alle erbe spontanee e ricotta affumicata con Friulano
- Dolce di Cantine Aperte con grappa
- Prenotazione obbligatoria
- Costo: €50
- Intrattenimento musicale
- Visita in cantina

Per i non prenotati, pollo allo spiedo con patatine fritte e Birra Agricola cruda 20€ a persona.

### **TRUANT \_ San Daniele del Friuli**

Sabato 25 maggio 2024

orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30

- L'esperienza comprende la visita alla nostra produzione vivaistica di barbatelle da vite e ai vigneti tenuta per poi rientrare al wineshop per la degustazione guidata. La degustazione comprende l'abbinamento ad un piatto di prosciutto crudo e i calici sono a scelta. I vini in degustazione saranno: Chardonnay 616, Ribolla Gialla, Rosé, Blu diamond, Prosecco millesimato Brut, Prosecco millesimato Extra Dry, Friulano, Merlot.
- Costi:
  - Visita+Degustazione 2 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 9€
  - Visita+Degustazione 3 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 12€
  - Visita+Degustazione 4 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 15€
  - Visita+Degustazione 5 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 18€
  - Visita+Degustazione 6 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 20€

Prenotazione obbligatoria: entro venerdì 24 maggio mattina. Contatti per la prenotazione: 04321716172 o info@truant.wine. Persona di riferimento: Desi.

### **TORRE ROSAZZA \_ Oleis di Manzano**

**Sabato 25 e domenica 26 maggio**

**Alle ore 10.00, 11.30, 14.30, 16.00**

- Visita alla tenuta e alla cantina
- Degustazione guidata di 3 calici accompagnata a prodotti freddi del territorio
- Durata: 1 ora e 30 circa
- Prenotazione obbligatoria entro il 23 maggio info@torrerosazza.com oppure WhatsApp al 3457709485
- Massimo 15 persone a visita
- Costo: € 15,00 a persona

### **VIGNA LENUZZA \_ Prepotto**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

orari visite: dalle 11.00 alle 17.00

- Degustazioni tramite coupon
- 6€ per 5 coupon (si potrà scegliere tra 2 bianchi classici, 2 bianchi indigenously e schioppettino di Prepotto)

Alle 11.00, 13.00, 15.00

- Degustazione verticale dello Schioppettino, 4 annate dello schioppettino di Prepotto scelte dal wine maker con un abbinamento
- Costo: €25,00

### **VIGNE DEL MALINA \_ Remanzacco**

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio

orari delle visite: 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00, 17.30

- Visite guidate in cantina,
- Degustazioni guidate di 5 varietà di vini
- Food Truck
- Visite ai vigneti in quad, costo: 85,00€ noleggio quad a 2 posti (disponibile salvo esaurimento posti)
- Costo 20,00€ (Visita e degustazione)

Domenica 26 maggio 2024

Dal pomeriggio festa con Dj set

### **VIGNETI PIETRO PITTARO \_ Codroipo**

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Visita alla cantina e al museo del vino.
- Degustazioni di più tipologie di vino.
- Non è previsto alcun pagamento
- su prenotazione per gruppi di almeno 15 persone (contattare Jenny Pez, [info@vignetipittaro.com](mailto:info@vignetipittaro.com))

### **VILLA VITAS \_ Cervignano**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

orari visite dalle 10.00 alle 17.00 ogni ora.

- Visita ai vigneti e parco
- Visita in cantina
- Visita alla Villa del '700
- Degustazione presso wine shop di 2 calici accompagnati dal piatto Cantine Aperte (formaggi e salumi locali)

- Costo: € 15,00

### **VINI BROJLI \_ Aquileia**

Programma in fase di definizione

### **VINI LAVARONI BIOLOGICI \_ Buttrio**

Sabato 25 maggio 2024

Dalle 15.00 alle 18.00

- Visita e degustazione vini
- Prenotazione obbligatoria entro le 12.00 del 25 maggio 2024 al +39 340 2798426 (anche whatsapp).  
No mail.

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10.00 alle 18.00

- Cantina aperta con visita, degustazione gratuita di un calice di vino tutto il giorno senza prenotazione;

Ore 9.00

- Passeggiata nel vigneto
- aperitivo finale
- Costo: € 20
- prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio

Dalle 11.30 alle 12.30

- Degustazione Bianchi con 4 vini con abbinamento gastronomico territoriale
- Costo: € 25
- prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio

Dalle 16.00 alle 17.00

- Degustazione Rossi con 5 vini con abbinamento gastronomico territoriale
- Costo: € 28
- prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio

### **VINI PUNTIN \_ Aquileia**

Sabato 25 maggio 2024

Dalle 10.30 ogni ora fino alle 17.30

- Due assaggi gratuiti degustati nel vigneto di origine
- Prenotazione non necessaria ma consigliata.

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10.30 alle 17.30.

- visite in vigneto biologico. Partenza ogni ora, due assaggi gratuiti degustati nel vigneto di origine.

Alle 17.30

- degustazione "A lume di naso", l'evento è una degustazione con la partecipazione di un'erborista che spiegherà quali sono gli effetti degli oli essenziali sul corpo e sulla psiche. Comprende tre assaggi di vini e altrettanti stuzzichini gourmet. Solo su prenotazione.
- Costo 15€ a persona. Si terrà se si raggiungerà il minimo di 10 partecipanti.

### VINI TAMI \_ Buttrio

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Tour della cantina Tami che si concluderà con la sboccatura e degustazione del metodo classico Zero Classico
- Ingresso libero
- Senza prenotazione

PIATTO CANTINE APERTE

Salsiccia di Montenars con frico e fagioli in agrodolce

Costo: € 13

Prenotazione consigliata

### PROVINCIA DI TRIESTE E GORIZIA

#### BORC DA VILA \_ Romans d'Isonzo

Sabato 25 maggio

ore 10.00, 11.00 e 12.00

Domenica 26 maggio

ore 10.00, 11.00, 15.30, 17.00, 18.00

- Visita del parco storico della villa Settecentesca con piante secolari e storia dello stesso
- Visita all'ampio salone e alcune stanze della Villa per la degustazione in un'atmosfera che riporterà indietro nel tempo e creerà un contesto familiare e allo stesso tempo raffinato
- Degustazione di 5 vini di cui 3 autoctoni accompagnati da un piatto di prodotti tipici;
- Costo: 20 euro
- **Prenotazione obbligatoria** entro 2 giorni prima dell'evento al num 3485435013 (telefonando o Whatsapp) Sabrina di Brazzà, oppure via e-mail: borcdavila@gmail.com

#### BORGO CONVENTI \_ Farra d'Isonzo

Sabato 26 e domenica 27 maggio

ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30 e 17.00

- Visita in cantina
- Visita in barricaia
- Degustazione di 3 vini e stuzzichini locali
- Costo: 15 euro a persona
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio tramite mail a [visite@borgoconventi.it](mailto:visite@borgoconventi.it)

### **CANTINA SANZIN \_ Farra d'Isonzo**

**Sabato 25 e domenica 26 maggio**

**Dalle 10.00 alle 18.00**

Visita alla cantina, all'impianto di spumantizzazione ed al birrifico agricolo sito negli spazi attigui alla cantina.

Possibilità di assaggio del vino spumante di qualità Prima Res con 20 mesi di affinamento sui lieviti e del vino fermo Chardonnay affinato per 15 mesi in tonneaux di rovere.

Calice di benvenuto per tutti i partecipanti a Cantine aperte; possibilità di acquisto bottiglie a prezzo speciale per l'evento.

### **COLMELLO DI GROTTA \_ Farra d'Isonzo**

Sabato 25 maggio

Dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 16.30 alle 18

Domenica 26 maggio

Dalle 10.30 alle 12.00, dalle 14.30 alle 16.00 e dalle 16.30 alle 18.00

Visita guidata alle nostre vigne bio

Degustazione dei nostri vini DOP Collio e DOP Isonzo, con abbinamento di salumi e prodotti artigianali locali

Massimo 20 persone per turno

Prenotazione obbligatoria

Costo: €30,00

### **CRASTIN DI COLLARIG SERGIO \_ Dolegna del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 11.00 alle 18.00

- Visite in cantina e degustazioni gratuite

Ulteriori informazioni e prenotazioni al 349 2900845

### **FONDAZIONE VILLA RUSSIZ \_ Capriva del Friuli**

Sabato 25 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate alla cantina storica, al castello e al parco
- Degustazioni vini e cicchetti

- Costo: €15,00
- Prenotazione consigliata Kenya 3299135838 o Serena 327 965 8384
- Shop aperto con speciali sconti alle box da 2, 3 e 6 bottiglie

Domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata del castello, del parco e della cantina storica
- Degustazione di 3 vini con il Kit Cantine Aperte (Calice + tracolla)
- Piatto Cantine Aperte: cicchetti + 1 calice di Vino
  - o Costo: €15,00

### **GRAUNAR \_ San Floriano del Collio**

Programma in definizione

### **HUMAR \_ San Floriano del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 19.00

- Visite guidate
- Degustazioni 9 vini aziendali
- 2 assaggi gratis e i restanti a €2.00 l'uno

### **IVAN VOGRIG \_ San Floriano del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024: orario visite dalle 10.00 alle 18.00

- Verranno degustati tutti i vini
- Non è previsto alcun pagamento

### **MARCUZZI VITICOLA \_ San Floriano del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

Alle 10:30-12:30; 12:30-14:30; 14:30-16:30;16:30-18:30 (con prenotazione)

- Esperienza **con prenotazione**: sala degustazione e terrazzo dedicato ad uso esclusivo.
  - o 1) Calice di benvenuto di Pinot Grigio Doc Collio Riserva Bio 2021;
  - o 2) Sauvignon blanc Doc Collio Riserva Bio 2021 abbinato a vou la vent con crema di guacamole e asparagi verdi saltati;
  - o 3) Spumante di qualità Metodo Classico Extrabrut abbinato a crostino tostato, burro e salmone friulano;
  - o 4) Ribolla Gialla Doc Collio Riserva Bio 2020 abbinato a rösti svizzeri.
- Costo 20,00€ a persona. Possibilità di bis culinario a 3,00€ ciascuno e ulteriore calice a 3,50€ ciascuno
- Prenotazione entro giovedì 23 maggio: referente Riccardo, mail: [info@marcuzziviticola.it](mailto:info@marcuzziviticola.it); cellulare +39 3404197569 ( anche Whatsapp).

Dalle 10:00 alle 18:00

- Esperienza **senza prenotazione**: accesso all'area esterna e al giardino. 1° assaggio di benvenuto e ulteriori calici a scelta a 3,50€ ciascuno, oppure pacchetto 10,00€ per 3 calici o 20,00€ la bottiglia.

### **PASCOLO \_ Dolegna del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio

dalle 10.30 alle 15.00

Il vigneto di Tocai tra passato e futuro.

Visita al vigneto di Tocai friulano realizzato con selezione da antichi vigneti.

A seguire degustazione guidata dal vignaiolo: Friulano 2022, Friulano Etichetta bianca 2020, Cabernet sauvignon 2022, Cabernet sauv. Pascal 2020

Prenotazione consigliata entro le 12.00 del giorno prima al 0481 61144 o a [info@vinipascolo.com](mailto:info@vinipascolo.com)

Massimo 15 posti

Costo: €10,00

### **SOSOL \_ Loc. Lenzuolo Bianco, Oslavia**

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 9.00 alle 20.00

Visita guidata

Degustazione di 6 vini

Costo: €15,00

Prenotazione consigliata

### **TENUTA STELLA\_ Loc. Sdencina, Dolegna del Collio**

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

- Passeggiata nei vigneti con assaggio del primo calice
- Visita della barricaia e degustazione in terrazza di due calici di vino in accompagnamento ad un assaggio di prodotti locali
- Costo: 15,00 EURO
- In caso di maltempo la degustazione sarà svolta all'interno della barricaia
- Prenotazione obbligatoria entro il 23 maggio 2024. Referente Tamara Battistutta: [info@tenutastellacollio.it](mailto:info@tenutastellacollio.it), +39 3472923705 (Whatsapp), Pagina Facebook, Instagram o direttamente sul nostro sito.

### **PAROVEL \_ San Dorigo della Valle**

Sabato 25 maggio 2024 orari visite: dalle 11:30 alle 18:00

- Degustazione di tutti i vini e oli con abbinamenti gastronomici - servizio a pagamento
- Costo: 15 euro
- Consigliata la prenotazione: contattare Sara Parovel, [parovel.comunica@parovel.com](mailto:parovel.comunica@parovel.com), cellulare e WhatsApp + 39 3467590953

Domenica 26 maggio 2024 orari visite: 11:00, 12:00, 13:00, 15:00, 16:00, 17:00

- Banco di benvenuto con assaggi di 6 vini e 5 oli evo gratuiti, 3 vini più importanti (a pagamento), visita della cantina , stuzzichino in abbinamento (a pagamento)
- Consigliata la prenotazione: contattare Sara Parovel, [parovel.comunica@parovel.com](mailto:parovel.comunica@parovel.com), cellulare e WhatsApp + 39 3467590953

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](http://www.cantinamena.com) – Per maggiori informazioni [info@cantinamena.com](mailto: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](http://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](mailto: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](http://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](mailto:visite@casaledelgiglio.it) **entro e non oltre sabato 18 Maggio**. Per maggiori informazioni [www.casaledelgiglio.it](http://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](http://www.madonnadellemacchie.it)

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



# CANTINE APERTE IN MOLISE 2024

## **Principe delle Baccanti**

## **Baranello**

Sabato 25 e Domenica 26 maggio dalle ore 10.00 alle ore 18.00

- Passeggiata in vigna
- Visita in cantina
- Visita del museo della civiltà contadina
- Degustazione vini in abbinamento a prodotti tipici

Nella giornata di cantine aperte l'azienda Principe delle Baccanti sarà felice di accogliervi per visitare l'azienda e fare degustare le sue etichette migliori.

Si passeggerà nella vigna antistante la cantina, dove verranno brevemente illustrate le fasi fenologiche della vite. Successivamente si visiterà la cantina definita da molti "il luogo dove avviene la magia" per illustrare il processo produttivo e la nostra filosofia aziendale, fortemente improntata verso il rispetto della tradizione.

Per permettere ai visitatori di immedesimarsi meglio in ciò che definiamo "tradizione" come ultima parte didattica si visiterà il museo aziendale della civiltà contadina, luogo dove i saperi e gli utensili ancestrali sono conservati per essere mostrati ai visitatori e alle scolaresche con lo scopo, se non di far rivivere, almeno di far conoscere un mondo che sempre di più va perdendosi nella ormai poco naturale modernità.

Una volta infuse le nozioni basilari per poter capire i nostri prodotti ci si accomoderà nella sala degustazione dove insieme alle nostre produzioni premiate, si degusteranno solo ed esclusivamente prodotti locali, alcuni anche dop ed altri autoprodotti da noi per offrire un'esperienza quanto più genuina possibile come salumi e tartufo.

Info e prenotazioni: 327 883 7300

## **Azienda Agricola Cianfagna**

## **Acquaviva Collecroce**

Sabato 25 e Domenica 26 maggio dalle ore 10.30 alle ore 18.30

- Picnic in vigna ore 13.00 (prenotazione obbligatoria al 347 816 6544)
- Degustazione vini Ore 10.30 – 13.00 e dalle 15.30 alle 18.30

Info e prenotazioni: 347 816 6544



## Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 20 maggio 2024

### ALESSANDRIA

Acqui Terme

#### **CUVAGE**

Stradale Alessandria, 90

tel. 0144-371674

visit@cuvage.com

[www.cuvage.com](http://www.cuvage.com)

#### **SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO**

Cuvage interpreta in chiave moderna l'antica tradizione spumantistica nata in Piemonte a fine '800, ed esprime la sua eccellenza in un ricercato equilibrio fra storia, innovazione e tecnologia, dando vita alle due linee di prodotto "Cuvage Metodo Classico" e il Metodo Martinotti "Acquesi". Durante la visita guidata entreremo nel cuore della cantina e scopriremo le nostre bollicine piemontesi in tutte le loro sfumature.

Disponibili alla degustazione anche i bianchi e rossi piemontesi Ricossa prodotti nelle nostre cantine di Castel Boglione e Priocca.

Al termine della visita la degustazione sarà accompagnata da prodotti tipici del territorio.

Costo visita e degustazione a partire da € 20,00

Orari di apertura dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19 - E' gradita la prenotazione

Altavilla

#### **MAZZETTI D'ALTAVILLA**

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

in cima ad Altavilla Monferrato

eventi@mazzetti.it

[www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)

#### **SABATO 25 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).

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;
- Pranzo e Cena presso il Ristorante Materia Prima con menù degustazione e possibilità di percorso di abbinamento con spirits Mazzetti d'Altavilla (su prenotazione ai numeri telefonici 0142 926215 - 351 5007930, fino ad esaurimento dei posti disponibili).
- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
- Area relax nel Parco storico;
- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;

Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>

#### **DOMENICA 26 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).

- Tour liberi alla Cappella Votiva La Rotonda (1808) e all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito" nel Parco Storico;
- Pranzo presso il Ristorante Materia Prima con menù degustazione e possibilità di percorso di abbinamento con spirits Mazzetti d'Altavilla (su prenotazione ai numeri telefonici 0142 926215 - 351 5007930, fino ad esaurimento dei posti disponibili).
- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
- Area relax nel Parco storico;
- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;

Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>

Camino Monferrato

### **PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO**

via Pontestura 81

tel. 0142-469595 – [events@casansebastiano.it](mailto:events@casansebastiano.it)

[www.casansebastiano.it](http://www.casansebastiano.it)

#### **SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO**

Visita alle cantine con degustazione: insieme ad una delle nostre guide visiterete le nostre cantine storiche di vinificazione e affinamento 'Pierino Vellano'.

Qui verranno raccontati aneddoti sulla nostra produzione e sul territorio del Monferrato. Al termine, avverrà una degustazione guidata di 3 etichette di vini di nostra produzione. Al costo di 15€ a persona.

Orari disponibili:

- Sabato 25 dalle h 10.00 alle h 11.30 – e dalle h 17,30 alle h 19.00
- Domenica 26 dalle h 11.30 alle h 13.00 – dalle h 15,00 alle h 16,30 – dalle h 17,30 alle h 19,00

A seguito della visita entrambi i giorni, possibilità di fermarsi presso il Bistrot 'Le Botti', adiacente alla cantina, per un aperipranzo/apericena con mix di antipastini caldi e freddi, assaggi di piatti tipici e un dolce, un calice di vino e acqua.

Il pacchetto con visita, degustazione e aperipranzo ha un costo di 35€ a persona.

Per info e prenotazioni: [lebotti@casansebastiano.it](mailto:lebotti@casansebastiano.it) | 0142 578015

Cartosio

### **CASCINA ROCCABIANCA**

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

[info@agriroccabianca.it](mailto:info@agriroccabianca.it)

[www.agriroccabianca.it](http://www.agriroccabianca.it)

#### **SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO**

"RELAX e ORCHIDEE": i nostri vini naturali, la biodiversità e la ricerca delle orchidee selvatiche di cui siamo orgogliosamente custodi.

Offriamo un percorso sensoriale in vigna e nel bosco per ammirare nel loro habitat le orchidee e ascoltare i suoni che ci regala la natura. Alla fine del percorso si terrà una degustazione dei nostri vini bio e vegan.

La fattoria didattica agriturismo "Il tesoro di MiRo" riconosciuta dalla regione Piemonte, promuove il territorio, la biodiversità ed il cibo di territorio, ottimo connubio per un'esperienza unica. Se sei alla ricerca di sostenibilità e tranquillità, sei nel posto giusto!

Puoi prenotare degustazione e anche il pernottamento ai seguenti numeri: 335-5897789 (Rossella) oppure 393-1111042 (Maurilio)

Casale Monferrato

## AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29  
tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com  
www.leporatiwine.com

La nostra è una cantina di tipo tradizionale, aperta anche all'innovazione.

Nei locali della "Tenuta Pavesa" proponiamo la degustazione dei nostri vini e la visita alle cantine e, se il tempo lo permette, anche ai vigneti (durata da 60' a 90'). Orario: 10,30-12,30 e 15.00-18.00.

La degustazione viene accompagnata da prodotti monferrini. Degustazione classica 15,00€/pax. Degustazione ricca (stile aperitivo) €25,00/pax.

Sono previsti i nostri otto vini:

- Barbera del Monferrato Terra Granda
  - Barbera Bellingera barricata
  - Barbera La Allegra
  - Grignolino Antica Chiesa
  - Rosa delle Vigne
  - Chardonnay La Paveisa
  - Attimi di Tempo
  - Pinot Nero Bricco Olivera Monferrato Rosso - barricato
- E' gradita la prenotazione.

Ozzano Monferrato

## TENUTA GENEVRINA

Strada per Rosignano 9  
tel. 334 5827305  
info@tenutagenevrina.com  
www.tenutagenevrina.com

CANTINE APERTE SABATO 25 E DOMENICA 26

visita gratuita in orario: 10:00-13:00 / 14:00-20:00

Dalle ore 16:00: UVA! Urgente Voglia di Aperitivo!

Immaginati di essere in cima ad una collina, mentre sorseggi dal tuo calice degustando un ottimo tagliere monferrino e, alzando lo sguardo, osservi un panorama mozzafiato, cosa c'è di meglio?

Tutto questo è possibile all'aperitivo UVA!

Ti proporremo un ottimo aperitivo nel nostro giardino di casa con un tagliere misto di salumi e formaggi monferrini in abbinamento ad un calice a scelta tra le nostre etichette!

Prezzo UVA!: €20

Ricaldone

## CANTINA TRE SECOLI

Via Roma, 2  
tel. 0144- 74119  
r.poggio@tresecoli.com  
[www.tresecoli.com](http://www.tresecoli.com)

**SABATO 25 MAGGIO** (dalle ore 19.00 alle ore 24.00)

- Tour dell'Ape con Il Ristorante l'Arcano propone un menù a €20, pizza a portafoglio, ½ cuoppo e 1 calice di vino.
- Ape Glam, cocktail a base di Vermouth Bianco Tre Secoli e Acqui Brut Rosè
- Intrattenimento Musicale

Per info e prenotazioni: r.poggio@tresecoli.com - telefono 0144 74119

**DOMENICA 26 MAGGIO** (dalle ore 9.00 alle ore 19.00)

- Degustazione "Sensazioni di Brachetto" (5 vini) ore 11.00 €15 su prenotazione
- Degustazione "La Barbera" (5 vini) ore 15.00 € 25 su prenotazione
- Tour dell'Ape con Il Ristorante l'Arcano, pizza cotta direttamente nel forno dell'ape e tante altre sfiziose.
- Tour in E-Bike su prenotazione alle ore 10.00 e ore 14.00 info e costi visitare il sito [www.tresecoli.com](http://www.tresecoli.com)
- Ape Glam, cocktail a base di Vermouth Bianco Tre Secoli e Acqui Brut Rosè
- Mostra dei trattori d'epoca
- Visita in cantina

Per info e prenotazioni: r.poggio@tresecoli.com numero di telefono 0144 74119

Rocca Grimalda

## AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210  
 tel. 0143.85401  
 facchino.vini@gmail.com  
[www.vinifacchino.it](http://www.vinifacchino.it)

### DOMENICA 26 MAGGIO

Vi aspettiamo numerosi per una giornata allegra e golosa, nella quale dalle 10:00 alle 17:30 avrete la possibilità di scegliere 3 pacchetti differenti.

#### “IN VINO VERITAS” (Prenotazione obbligatoria)

Si parte con una visita ai vigneti e alla cantina alle ore 10:00 (arrivo in azienda 09:45). Alle ore 11:00, nel locale di affinamento, vi guideremo in una degustazione con accompagnamento di prodotti tipici. Terminata la degustazione, alle 12:00/12:30, verrà servito il pranzo all'interno della nostra sala con vista sui vigneti. Durante il pranzo il simpatico gioco “Dimmi cosa bevi”; al vincitore un bellissimo e buonissimo premio. Costo del pacchetto € 38,00 a persona.

#### “SORSI DI-VINI” (Prenotazione obbligatoria)

Vi guideremo in una visita ai vigneti e alle cantine e in seguito, all'interno del locale di affinamento, avrete la possibilità di degustare 5 vini a vostra scelta, con l'accompagnamento di prodotti tipici.

Per garantire una migliore gestione della giornata, gli Orari dei turni del pacchetto “SORSI DI-VINI” saranno i seguenti:

1° TURNO: 11:00-12:00 Visita (arrivo 10:45); 12:00-13:00 Degustazione

2° TURNO: 14:30-15:30 Degustazione (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Visita

3° TURNO: 14:30-15:30 Visita (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Degustazione

4° TURNO: 15:30-16:30 Visita (arrivo 15:15); 16:30-17:30 Degustazione

Costo del pacchetto € 23,00 a persona.

#### “MERENDA DEL CONTADINO” (Prenotazione obbligatoria)

Alle 16:00 (arrivo in azienda 15:45), all'ingresso della nostra sala degustazione, vi consegneremo il “cestino del contadino” e vi accompagneremo per un pic-nic tra i vigneti, all'ombra dei nostri ulivi.

Cestino per 2 persone: Costo € 24,00: (2 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 2 fette di dolce, Acqua);

Cestino per 4 persone: Costo € 39,00: (4 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 4 fette di dolce, Acqua);

(La “Merenda del contadino” non è adatta agli intolleranti al glutine ed ai celiaci )

Per info sul menu “In Vino Veritas” e prenotazioni di tutte le attività della giornata, telefonate al 3385388939 (Enrica) o al Tel. +39.0143.85401 oppure scrivetece all'indirizzo: facchino.vini@gmail.com

Rosignano Monferrato

## CANTINA CASTELLO DI UVIGLIE

Località Castello di Uviglie 73  
 vini@castellodiuviglie.com  
 +39 0142 488132 whatsapp +39 3371250397  
[www.castellodiuviglie.com](http://www.castellodiuviglie.com)

La Cantina e Azienda Vitivinicola Castello di Uviglie ha una storia che risale a più di cinque secoli, quando nel 1491 venne piantata la prima vite della proprietà. Oggi, sotto la guida della famiglia Bonzano, questa coltivazione riflette l'identità unica del territorio del Monferrato Casalese, caratterizzato da bricchi solitari, terre bianche e antiche cave sotterranee. La Cantina opera in regime di sostenibilità SQNPI ed Equalitas, mantenendo un legame con la tradizione vitivinicola delle colline del Monferrato e abbracciando una visione di eccellenza con lo Spumante Metodo Classico.

Castello di Uviglie rappresenta la storia e la tradizione enoica del Monferrato, coltivando vitigni autoctoni come Barbera, Albarossa e Grignolino, che riflettono l'autenticità del territorio.

#### ORARI APERTURA IN OCCASIONE DI “CANTINE APERTE”:

- Sabato aperti dalle 10:30 alle 22:00 (orario prolungato per svolgimento evento a cura di Jazz:Re:Found dalle 16:00 alle 22:00)

- Domenica aperti dalle 10:30 alle 18:00

#### PACCHETTI DEGUSTAZIONI E VISITE IN OCCASIONE DI “CANTINE APERTE”, VALIDI SOLO PER LA GIORNATA DI SABATO:

- Visite gratuite alle Cave in Pietra da Cantone ogni ora (per tutta la giornata di sabato)

- VALIDO SOLO FINO ALLE 16:00 il nostro TASTING KIT: 3 calici a 15 euro/persona

DALLE 16:00 ALLE 22:00 SERATA A CURA DI JAZZ:RE:FOUND

Strevi

## MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18  
tel. 0144 363133 -349 2592825 info@marencovini.com  
[www.marencovini.com](http://www.marencovini.com)

### SABATO 25 MAGGIO

dalle 10.00 alle 18.00 visita della cantina e degustazione vini  
dalle 11.00 alle 12.00 laboratorio "Dolci Sensazioni" – prenotazione obbligatoria  
ore 13.00 Pic Nic in vigna con prenotazione obbligatoria entro il 22 Maggio

### DOMENICA 26 MAGGIO

dalle 10.00 alle 18.00 visita della cantina e degustazione vini  
dalle 11.00 alle 12.00 laboratorio "Sfumature di Barbera" – prenotazione obbligatoria  
ore 13.00 Pic Nic in vigna con prenotazione obbligatoria entro il 22 Maggio

Per tutta la durata dell'evento "Mostra di cavatappi" a cura di Rino Sauta  
Per ulteriori informazioni, costi e prenotazioni: 0144 363133 Cell – Whatsapp 351 32 92 951  
oppure scrivere a: [visit@marencovini.com](mailto:visit@marencovini.com)

Vignale Monferrato

## HIC ET NUNC

Via Cà Milano  
tel. 0142 670165  
info@cantina-hicetnunc.it  
[www.cantina-hicetnunc.it](http://www.cantina-hicetnunc.it)

### VISITE E DEGUSTAZIONI IN OCCASIONE DI "CANTINE APERTE"

"Vice Versa" € 16 a persona : degustazione di 2 etichette senza visita della cantina

"Carpe Diem" €30 a persona: visita della cantina, degustazione di 4 etichette durata 1 ora ( fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

"In Vino Veritas" € 45 a persona: visita della cantina, degustazione di 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio. Durata 2 ore ( fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

"Prosit" € 55 a persona: visita della cantina, degustazione di 4 etichette, selezione di 3 assaggi di eccellenze gastronomiche del territorio interpretate dai ristoratori locali. Durata 2 ore ( fasce orarie 11.00-13.00)

"Vinum in Fabula" €80 a persona : visita guidata tra i vigneti della cantina, visita della cantina, degustazione di 4 etichette, tagliere di eccellenze del territorio, primo piatto della tradizione monferrina, dolce Monferrino accompagnato dal passito Rossolen) Durata dell'esperienza 3.5 ore ( fascia oraria disponibile 10.30)

"Ad astra" €65 a persona : visita della cantina, degustazione di 4 etichette abbinata a una selezione di eccellenze stellate a cui dello chef a Gabriele Boffa , 2 stelle Michelin. Durata 2.30 h ( prenotazione 48h prima)

"Bibere et Movere" €68/100 a persona : escursione in e-bike tra le colline del Monferrato, degustazione di 2 etichette, tagliere di eccellenze del territorio ( fasce orarie 10.00-14.00/ 14.00-18.00/10.00-18.00)

Descrizione dettagliata delle esperienze e prenotazione diretta:  
<https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

## ASTI

Canelli

## AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123  
tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450  
vignetialiberti@virgilio.it  
[www.vignetialiberti.com](http://www.vignetialiberti.com)

### SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO

#### PROGRAMMA

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

La nostra azienda si trova sulla collina di Canelli, immersa tra i vigneti, nel territorio Unesco.

Vi proponiamo: visite alla cantina e ai vigneti con spiegazione dei metodi di coltivazione e di produzione.

Degustazione dei vini di nostra produzione con possibilità di acquisto diretto: Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Monferrato Dolcetto, Piemonte Bianco, Moscato d'Asti .

Da non perdere:

- Moscato secco "Acini d'Oro", affinato in barrique
- Chiaretto 2023 di nuova produzione.
- DOC Monferrato Nebbiolo affinato 18 mesi in botti di legno.

E' obbligatoria la prenotazione: 329 5977450

Canelli

## CANTINE BOSCA

Via Luigi Bosca 2  
tel. +39 335 7996811  
cantine@bosca.it  
www.bosca.it

Cattedrali Sotterranee Bosca (Canelli – AT)

Volte imponenti, spazi grandiosi, installazioni artistiche permanenti. Le Cantine Bosca di Canelli non sono soltanto una meravigliosa testimonianza della civiltà vinicola piemontese, ma un vero e proprio capolavoro, che attraverso luci, suoni e luoghi, racconta la magnifica storia di Bosca.

Un luogo magico, che dal 2014 è diventato Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

### SABATO 25 MAGGIO

Visite in italiano: ore 10:00 - 17,45

### DOMENICA 26 MAGGIO

Visita in italiano: ore 11,30 - 15,00- 17,45

Visita in inglese: ore 16,30

Il prezzo è 20€ a testa per gli adulti, i minori di 18 anni non pagano

La durata della visita è circa 45 minuti ed è seguita dalla degustazione di uno spumante metodo classico, uno spumante metodo charmat, un calice a sorpresa, uno snack salato.

Le prenotazioni si effettuano dal sito <https://www.bosca.it/prenota-la-tua-visita/>

Il numero di riferimento per ogni necessità è: 3357996811

Costigliole d'Asti

## CANTAMESSA VINI

Strada Bionzo 29  
Tel./Whatsapp + 39 320 6829012  
[shop@cantamessavini.it](mailto:shop@cantamessavini.it)  
[www.cantamessavini.it](http://www.cantamessavini.it)

### SABATO 25 E DOMENICA 16 MAGGIO

orario 10-18 al sabato e 10-13 alla domenica.

Vi attendiamo su prenotazione per visita cantina e degustazione.

Mombaruzzo

## DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto  
tel. 0141-739528  
info@distillerieberta.it  
[www.distillerieberta.it](http://www.distillerieberta.it)

**DOMENICA 26 MAGGIO** dalle 10,30 alle 19,30

- Visite guidate in Distilleria – No stop e senza prenotazione

- Passeggiata nel Parco (in alternativa, mobilità sostenibile offerta da Audi Zentrum Alessandria)

Proposta Food:

o **I Salati**

- la focaccia farcita: prosciutto crudo e stracciatella di burrata
- la focaccia farcita burro mantecato e acciughe del cantabrico
- la focaccia farcita salsiccia di manzo cruda e robiola di roccaverano
- la focaccia liscia
- sfogliatina salata di erbe primaverili
- il carpione di pollo cipolle rosse e zucchine

- mini arancino di riso sfumato al roccanivo taleggio e carciofi

- mini arancino di riso al ragù di carne e salsiccia

o **I Burger**

- HAMBURGER VILLA PRATO (*Burger buns, Hamburger di Fassona Piemontese marinato al Barbera Nizza, Bra tenero, Indivia riccia e Maionese*)

- HAMBURGER ROCCANIVO (*Burger buns, Hamburger misto di fassona e salsiccia di manzo, Toma Piemonte, Cipolle caramellate, Indivia riccia e Salsa Yuzu e Senape*)

o **I Dolci**

- muffin cioccolato pere e grappa

- torta di nocciole

- torta di mele e cannella

- gelato alla crema

- gelato alla nocciola

- gelato alla crema e grappa bric del gaian

Inoltre:

Proposte Cocktail by Marco Fara

Farinata by Mencos Brothers

Yoga nel parco – orari da definire

Degustazioni di grappa

Vini

Spremute di Mela Poderi Sartoris

Angolo degustazione sigari (solo maggiorenti già fumatori) – Club Amici del Toscano

Caffè

Car Exhibition Audi Zentrum Alessandria

Open day Wedding @ Borgo Roccanivo con White Eventi

Mombaruzzo

## VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458

[info@vinipiana.com](mailto:info@vinipiana.com)

[www.vinipiana.com](http://www.vinipiana.com)

### DOMENICA 26 MAGGIO

Vi aspettiamo per una visita in cantina e per degustare i nostri vini.

BRACIOLATA NO STOP...E ..... LO STRAORDINARIO HAMBURGER DI FASSONA CON RISTRETTO DI BARBERA

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni nei nostri vigneti e nelle nostre aree picnic, degustazioni dei vini di nostra produzione abbinati a formaggi, salumi, prodotti da forno, miele, gelati al vino e amaretti di Mombaruzzo dei nostri ospiti.

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE

11.30 – 13.30 PRANZO DEL CONTADINO

13.30 – 15.30 PRANZO DEL CITTADINO

16.30 – 18.30 MERENDA SINOIRA

19.30 – 21.30 CENA

Prenotazioni telefoniche: 0141/739458 – 349/6202302 – 340/7903631

ATTENZIONE! A causa del tempo instabile, il nostro evento potrebbe subire variazioni.

Contattateci per avere conferma dello svolgimento come da programma.

Nizza Monferrato

## CANTINA DI NIZZA

Strada Alessandria, 57

tel.0141 721348

nizza@nizza.it

[www.nizza.it](http://www.nizza.it)

### SABATO 25 MAGGIO h. 09.00-12.00 e 15.30-18.00

**“Alla scoperta del classico...”**. Il nostro personale vi accompagnerà in un tour guidato alla scoperta dei metodi di vinificazione e delle ultime tecnologie messe in campo nel mondo enologico per affrontare al meglio le sfide avvincenti di un mercato sempre più competitivo e consapevole. Ci soffermeremo in particolare sul metodo classico presentando la nuova annata della nostra Altalanga.

**“Un’anfora di sorprese...”**. In occasione di Cantine aperte presenteremo la nuova annata del nostro Barbera D’asti Superiore “50 Vendemmie”.

Un mondo intero da scoprire in un vino divenuto celebre per saper mutare la propria essenza senza mai perdere l'occasione per rivelare al pubblico cos'è un Barbera.

Ad accompagnare il tour verranno proposte alcune specialità tipiche della tradizione gastronomica nicese. Il costo è di € 10,00 cad.

#### **DOMENICA 26 MAGGIO h.09.30- 18.00**

Un'intera giornata dedicata alla famiglia, allo sport e ovviamente al vino. Si parte già dal mattino, per chi desidera, con una camminata sui pittoreschi sentieri delle colline che circondano Nizza Monferrato accompagnati da "Projeto Curumba" e, dopo un paio d'ore di salutare attività (inframmezzata da uno spuntino per rinfocillarci) si tornerà negli ambienti della Cantina per un buon piatto di ravioli monferrini serviti dalla Pro Loco Nicese da degustare con il nostro vino. In contemporanea nello spazio adiacente alla Cantina si svolgerà una gara di tiro con l'arco con gli specialisti del "NizzArco" dedicata ai professionisti mentre, nel pomeriggio, chiunque potrà cimentarsi in questa disciplina. Non mancheranno i momenti di convivialità con la nostra celebre farinata e un momento dedicato alla beneficenza con le associazioni amiche della Cantina.

Mombercelli

### **CANTINA TERRE ASTESANE**

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

#### **DOMENICA 26 MAGGIO (dalle ore 10 alle ore 18)**

al costo di 10€ bicchiere serigrafato, come ricordo dell'evento, e partecipazione a:

- A SPASSO PER LE COLLINE passeggiata tra i vigneti con aperitivo al casotto (Bus navetta + 500 metri di percorso sterrato)
- DEGUSTAZIONE IN BARRICAIA
- COCKTAIL TIME fantastici mix preparati con i nostri vini
- dalle ore 16,30 in saletta: LE SFUMATURE DEL BARBERA degustazione guidata di 5 vini - costo 10€ (prenotazione obbligatoria)

Durante la giornata STREET FOOD NON STOP con - la farinata de LA BELECAUDA - formaggi de LA TIZIANELLA- degustazione di miele dell'Apicoltura NALLINO - sciroppi dell'Az. Agr. LO ZAFFERANO DELLE SABBIE DEL MARE  
Intrattenimento musicale con DJ AME disco anni 80-90-2000

Info e prenotazioni: 0141.959155 - info@terreastesane.it 347.0125633

Sessame

### **CANTINA FRATELLI BOSCO**

Regione S. Rocco, 11

tel. 0144 79744

cantinabosco1954@gmail.com

Ci troviamo nella Core Zone della Langa Astigiana patrimonio dell'Unesco.

Grazie alla passione e all'impegno della famiglia Bosco, la cantina produce vini di alta qualità che esprimono al meglio questo territorio

#### **CANTINE APERTE 2024**

##### **25 -26 MAGGIO 2024**

- Degustazione vini con piatto in abbinamento a partire da euro 15.00

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- bollicine extra dry
- langhe doc arneis
- piemonte doc bonarda
- dolcetto d'asti doc
- barbera d'asti docg
- piemonte doc albarossa
- monferrato doc nebbiolo
- vino rosso " Il Toch", 12 mesi di affinamento in barrique
- brachetto d'acqui docg

DEGUSTAZIONE E VISITA CANTINA E VIGNETI IN COMPAGNIA DELL' ENOLOGO

Orario 10:00 18:00

Per info e prenotazioni: cantinabosco1954@gmail.com - tel: 388 3677758 - 338 8563837

Vinchio

### **CANTINA VINCHIO VAGLIO**

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

info@vinchio.com  
www.vinchio.com

## DOMENICA 26 MAGGIO 2024

Cantine Aperte - FansOut  
I NIDI DI VINCHIO VAGLIO

DAMAMENTALE Disco Amor  
DISCOMODERNI Fans Out DJset  
GIANNI U'RSS Markio

- ore 10,30: Aperture visite guidate in cantina e degustazione vini
- ore 12,00: Food+DJ set
- ore 15,00: Cocktail+DJ set ai Nidi

Info e prenotazioni: [vinchio.com/eventi](http://vinchio.com/eventi) / [welcome@vinchio.com](mailto:welcome@vinchio.com) /0141-950903

## CUNEO

Barolo

### FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12  
tel. 0173/56107  
info@borgognoseriobattista.it  
[www.borgognoseriobattista.it](http://www.borgognoseriobattista.it)

#### "ASSAGGIANDO TRA LE BOTTI"

**Tour del vigneto in Cannubi e visita della cantina di vinificazione con Degustazione tra le botti storiche.**

*Nella cantina risalente ai primi del '800, dove il Cavalier Francesco Borgogno, il fondatore, iniziò la sua attività, assaggeremo*

· Langhe Nebbiolo 2023 e Nebbiolo d'alba 2021

· Barolo Cannubi 2020 e Barolo Cannubi 2018

Costo 30 euro / a persona >>>>> paga in anticipo 25€

**Questa esperienza si svolgerà in entrambe le giornate del 25 e 26 Maggio nei seguenti orari:**

alle ore 10.30 su prenotazione - visita e degustazione di gruppo\*\*\*

alle ore 15.00 su prenotazione - visita e degustazione di gruppo \*\*\*

\*\*\*\* Chiediamo la gentilezza di arrivare con qualche minuto di anticipo al fine di non far attendere la restante parte del gruppo, ed accogliervi tutti al meglio.

**Puoi proseguire la tua esperienza con la nostra Langhetta Picnic Special**

dalle 12.00 alle 14.30 aggiungi 15 euro a persona ( minimo due persone)

dalle 17.00 alle 18.30 aggiungi 15 euro a persona ( minimo due persone)

**La Langhetta Picnic Special è un box pensato per due persone comprendente:**

- due calici vino ( un calice a persona tra Nascetta / Dolcetto/ Rosato / Barbera)
- Formaggio Az Agricola Murazzano Penta 3
- Bocconcino di Suino Az Agricola Murazzano Penta 3
- Nocciole salate Az Agricola Cascina Barroero
- Zucchine trifolate La Bottega di casa Matilda
- Grissini artigianali + acqua e tutto il necessario relativo al coperto

costo 15 €/ persona ( minimo due persone) 30 euro >>>>> paga in anticipo totale 25€

Puoi svolgere anche solo una delle due attività, ma per vivere un'esperienza unica ti consigliamo di abbinarle e goderti la quiete e la vista magnifica che la nostra location ti offre....

ORARI APERTURA CANTINA: 10.00 - 18.00

Govone

### PRODUTTORI DI GOVONE

VIA UMBERTO I nr. 46  
tel. 0173-58120  
[er@produttorigovone.com](mailto:er@produttorigovone.com)

**DOMENICA 26 MAGGIO**

In occasione di Cantine Aperte siete invitati al TOUR ENOGASTRONOMICO NEI VIGNETI

- Accoglienza ospiti ore 10,30
- Animazione con spettacolo di acrobazie aeree a cura della: ASD IKIGAI CIRCUSART con accompagnamento musicale di Paolo e Serena Orlandi -
- ore 12,00 APERITIVO IN AZIENDA presso la PRODUTTORI DI GOVONE Via Umberto I n 46 - GOVONE
- ore 12,30 inizio tour enogastronomico per le vie del borgo e i vigneti, (circa 6 km), con: antipasti, primo freddo e ritorno in azienda per il dolce. Possibilità di visita al castello.
- ore 15,30 Intrattenimento musicale con DJ IMPA e brindisi finale

Adulti € 25.00, ragazzi dai 10 ai 15 anni € 15.00 sotto i 10 anni, gratuito

Prenotazione obbligatoria entro il 20/05 al numero 017358120 oppure [er@produttorigovone.co](mailto:er@produttorigovone.co)

I posti sono limitati!

La Morra

**AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE**

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

[www.agricolamarrone.com](http://www.agricolamarrone.com)

E' sempre un piacere darvi il benvenuto nella nostra cantina.

Scegliete la degustazione ed il menu che soddisfa al meglio le vostre esigenze.

- Se volete una degustazione direttamente in cantina in mezzo alle botti dei nostri vini più rappresentativi vi proponiamo:
  - tre vini a scelta della nostra produzione, Barolo e Barbaresco esclusi, per 15 €
  - cinque vini a scelta della nostra produzione, Barolo o Barbaresco inclusi, per 25 €
  - quattro vini top di gamma, per 35€
- ... se nel frattempo vi viene un po' di fame possiamo aggiungere:
  - un piatto di stuzzichini con piccole prelibatezze di Langa per 12 € o per 20€ più completo
  - i più classici taglieri di salumi o di formaggi per 12€
- La nostra proposta "Panini Chic" comprende 3 panini imbottiti con ripieni sfiziosi abbinati a 3 vini per 27€
- Volete invece restare a pranzo da noi? I nostri menu sono:
  - MENU SFIZIOSO: 27€ per 3 antipasti + dessert,
  - MENU GOLOSO: 39€ per 3 antipasti + primo o secondo + dessert,
  - MENU DELIZOSO: 49€ per 3 antipasti + primo + secondo + dessert
 a cui aggiungere, se vi fa piacere una degustazione: 3 vini per 15 € (no Barolo) , 5 vini per 25 € (si Barolo), 4 vini "top" per 35 €; oppure potrete acquistare la bottiglia del vino che preferite al prezzo di scaffale.

Richiediamo, gentilmente, la scelta di degustazione e menu al momento della prenotazione, uguale per tutto il tavolo per gruppi superiori alle 15 persone, fatte salve specifiche richieste alimentari o intolleranze. E' obbligatoria la comunicazione di eventuali allergie, celiachia, intolleranze alimentari, preferenze vegetariane e vegane.

Su prenotazione siamo felici di poter organizzare il seguente:

- Corsi di cucina dalle 2 alle 18 persone, realizzati in cucina con il nostro chef Paolo. Un modo nuovo e divertente non solo per "mangiare", ma anche per "vivere" le ricette!

- Lezioni di viticoltura attraverso una passeggiata tra le vigne di proprietà situate nei pressi di Alba- chiedeteci per maggiori info!

- Al fine di offrire agli ospiti un'esperienza completa del Piemonte, Denise Marrone gestisce il tour operator Italian Delights. Se desiderate apprezzare al meglio l' area di Langhe e Roero, Denise potrà organizzare un soggiorno personalizzato ed indimenticabile.

Per ulteriori informazioni contattateci: [denise@agricolamarrone.com](mailto:denise@agricolamarrone.com) o al numero 335 7711232 o registratevi attraverso il nostro sito web o pagina FB: Agricola Gian Piero Marrone o Instagram: agricolamarrone

E dal 25 aprile siamo felici di accogliervi anche 3 sere la settimana, il giovedì- venerdì e sabato, con menu alla carta e visita in cantina su richiesta e previo appuntamento.

Monforte d'Alba

**JOSETTA SAFFIRIO**

Località Castelletto 39

tel. 0173 787278

[info@josettasaffirio.com](mailto:info@josettasaffirio.com)

[www.iosettasaffirio.com](http://www.iosettasaffirio.com)

### SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

- ore 11.30 Brunch in the cellar: visita e degustazione di 3 vini in abbinamento a tagliere di salumi e formaggi locali, dolce, acqua e caffè al costo di 35 euro a persona
- ore 14.30 Authentic experience: visita e degustazione di 4 vini di cui un Barolo al costo di 30 euro a persona
- ore 14.30 Barolo experience: visita e degustazione di 5 vini di cui 4 tipologie di Barolo al costo di 50 euro a persona

Per tutte le esperienze è richiesta la prenotazione tramite il nostro sito: <https://visit.saravezza.it/it/58762b21bd7c387c6cda4fe9?lang=it>

### Monteu Roero

#### AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15, le due cascine sono site nella stessa borgata.

Il tour ha una durata di due ore circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

I nostri orari di partenza tour saranno i seguenti:

Sabato 25 maggio h 10:30 oppure h 15:00

Domenica 26 maggio h 10:30, h.14:00 oppure h 17:00

Prenotazione obbligatoria via mail o al nostro recapito telefonico.

Il prezzo a persona varia secondo il pacchetto scelto:

€ 23,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 28,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 32,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC (o in alternativa Roero Arneis DOCG), Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi);

€ 42,00 a persona GRANDI D.O.C.G. EXPERIENCE, (Roero Arneis DOCG, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi).

Bambini fino a 4 anni gratis senza degustazione; ragazzi 5-17 anni € 9,00 cadauno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi.

### Priocca

#### MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173248307

isabella.vico@mondodelvino.com

www.mondodelvino.com

Vi proponiamo la visita con degustazione e abbinamenti cibo-vino al Museo del Vino di Priocca. Un museo interattivo e multisensoriale progettato per immergersi in profondità nella cultura del vino. Qui, l'esperienza organolettica di gusto e olfatto si arricchisce attraverso il racconto della cultura del vino, coinvolgendo ognuno dei cinque sensi.

Attraverso questa esperienza, i visitatori non solo scopriranno le sfumature e il fascino del mondo del vino, ma acquisiranno anche preziose conoscenze da applicare in ogni degustazione.

Prezzi DEGUSTAZIONE: 3 vini in assaggio GRATIS durante l'evento Cantine Aperte.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, visita il sito: <https://www.mondodelvino.com/wine-experience/wine-experience-priocca/>

### Santo Stefano Belbo

#### CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

[arianofranco@gmail.com](mailto:arianofranco@gmail.com)

[www.cascinafontanette.com](http://www.cascinafontanette.com)

#### **SABATO 25 e DOMENICA 26**

proponiamo visite alle ore 11 e alle 15 con giro dei vigneti, visita alla cantina per poi raggiungere la sala degustazione dove offriamo tre tipologie di degustazioni abbinate a salumi, formaggi, bagnet e cougna: 3 vini 20€ - 5 vini 25€ - 7 vini 30€

## **NOVARA**

Boca

### **PODERE AI VALLONI**

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

[commerciale@podereaivalloni.it](mailto:commerciale@podereaivalloni.it)

[www.podereaivalloni.wine](http://www.podereaivalloni.wine)

#### **CANTINE APERTE**

- sabato 25 e domenica 26 maggio alle 11 e alle 15.30 con visita gratuita al vigneto e alla cantina e, a seguire, assaggi gratuiti di due vini rossi biologici di nostra produzione.

Degustazioni speciali:

- sabato 25 alle 11 e alle 15.30 e domenica 26 alle 15.30, sarà possibile sostituire gli assaggi gratuiti con la degustazione di tre vini in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi al costo di 18€. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 al 351-7049154 (anche whatsapp) o scrivendo a [commerciale@podereaivalloni.it](mailto:commerciale@podereaivalloni.it)

- domenica 26 maggio, al termine della visita delle 11, sarà possibile partecipare al pranzo (sia di carne che vegetariano) proposta in collaborazione con Officina dei sapori al costo di 35€ a persona, comprensivo di un calice di vino rosso biologico di nostra produzione. Prenotazione obbligatoria al 351-7049154 (anche whatsapp) o scrivendo a [commerciale@podereaivalloni.it](mailto:commerciale@podereaivalloni.it)

Briona

### **VIGNETI VALLE RONCATI**

Via Nazionale 10/a

tel. 335-7505289 / 0321.826411

[info@vignetivalleroncati.it](mailto:info@vignetivalleroncati.it)

[www.vignetivalleroncati.it](http://www.vignetivalleroncati.it)

Orari: dalla 10 alle 19 Durante tutta la giornata sono previste degustazioni dei vini abbinate a prodotti tipici locali (salumi e formaggi). Le degustazioni proposte variano da un minimo di 3 vini ad un massimo di 7 con prezzi da 15 € a 35 €.

Al link <https://www.vignetivalleroncati.it/degustazioni/> si possono vedere i vini proposti e gli abbinamenti.

Prenotazione obbligatoria.

## Cantine Aperte - PUGLIA

Sabato e domenica 25 e 26 maggio, le cantine socie del Movimento Tursimo del Vino, aprono le loro porte agli enoturismi per **CANTINE APERTE**, l'evento enoturistico più atteso dagli appassionati del vino. Le cantine aderenti al **Movimento Turismo del Vino Puglia** accoglieranno i wine lovers per conoscere e promuovere il prezioso 'nettare di Bacco' con un ricco programma che prevede escursioni tra vigneti, bottaie e impianti produttivi, degustazioni di vini in compagnia dei vignaioli ed eventi culturali.

**L'accesso alle cantine è gratuito con prenotazione in alcuni casi.** L'acquisto del calice dell'odierna edizione di Cantine Aperte (il costo è di 5 euro) dà diritto ad una degustazione di benvenuto in tutte le cantine visitate. La manifestazione è inserita nella programmazione progettuale triennale del Consorzio Movimento Turismo del Vino Puglia dal titolo 'Puglia: cultura del vino scoperta di un territorio' a valere sul Fondo di Sviluppo e Coesione - FSC 2014-2020 'Patto per la Puglia' Avviso pubblico per iniziative progettuali riguardanti le attività culturali promosso dall'Assessorato all'Industria turistica e culturale.

Di seguito la lista di tutte le cantine aderenti:

APOLLONIO - Monteroni di Lecce (LE)  
AZIENDA AGRICOLA COSIMO TAURINO - Guagnano (LE)  
AZIENDA VINICOLA CANTELE - Guagnano (LE)  
AZIENDA VINICOLA FRANCESCO CANDIDO - San Donaci (BR)  
BOTROMAGNO - Gravina di Puglia (BA)  
CANTINE D'ALFONSO DEL SORDO - San Severo (FG)  
CANTINA DEI FRAGNI - Sammichele di Bari (BA)  
CANTINA FIORENTINO - Galatina (LE)  
CANTINA LE GROTTI - Apricena (FG)  
CANTINA SAN DONACI - San Donaci (BR)  
CANTINE BONSEGNA - Nardò (LE)  
CANTORE DI CASTELFORTE - Manduria (TA)  
CARVINEA - Carovigno (BR)  
CASTEL DI SALVE - Depressa di Tricase (LE)  
CLAUDIO QUARTA VIGNAILOLO - CANTINA MOROS - Guagnano (LE)  
CLAUDIO QUARTA - TENUTE EMÈRA - Lizzano (TA)  
COPPI - Turi (BA)  
CUPERTINUM - Copertino (LE)  
D'ARAPRÌ - San Severo (FG)  
DUCA CARLO GUARINI - Scorrano (LE)  
FELLINE - Manduria (TA)  
FEUDI DI GUAGNANO - Guagnano (LE)  
LEONE DE CASTRIS - Salice salentino (LE)  
PALAMÀ - Cutrofiano (LE)  
PLINIANA - Manduria (TA)  
PRODUTTORI VINI MANDURIA - Manduria (TA)  
SCHOLA SARMENTI - Nardò (LE)  
TENUTE RUBINO - Brindisi (BR)  
TENUTA VIGLIONE - Santeramo in Colle (BA)  
TORREVENTO - Corato (BA)  
VARVAGLIONE - Leporano (TA)  
VETRÈRE - Montemesola (TA)

# CANTINE APERTE 2024

## SICILIA

1. AZIENA VELLA GABRIELLA
2. DUCA DI SALAPARUTA
3. FLORIO
4. TENUTA SAN GIAIME
5. BAGLIO BONSIGNORE
6. TENUTA BASTONACA
7. BAGLIO ORO
8. CASA VINICOLA FAZIO
9. COSSENTINO FRANCESCO
10. CASA DI GRAZIA
11. CONSORZIO LIBERA TERRA MEDITERRANEO CENTO PASSI
12. AUGUSTALI
13. FUNARO SRL
14. TENUTA LA FAVOLA
15. FIRRIATO
16. VINI VACCARO
17. MADRAROSSA WINERY
18. DONNAFUGATA
19. FINA VINI
20. CVA CANICATTI'
21. BAGLIO DI PIANETTO
22. ASSULI
23. PRINCIPE DI CORLEONE
24. CANTINA CHITARRA
25. FEUDO DISISA
26. ALESSANDRO DI CAMPOREALE
27. SCILIO VINI DOC DELL'ETNA
28. FEUDO DISISA
29. TENUTA MALTESE

CANTINE APERTE 2024  
IN TOSCANA

# AREZZO

## **BALDETTI**

loc. Pietraia 71/A, Cortona (AR)

[info@baldetti.com](mailto:info@baldetti.com) – 057567077

**Date:** 26 Maggio (11:00-23:00)

**Evento:** Cantine Aperte 2024

Come ogni anno, l'ultima Domenica di Maggio apriamo le porte a tutti per un evento diventato ormai tappa fissa!

Tante attività nel corso di tutta la giornata perfette per chi vuole passare del tempo in allegria, all'aperto e con un buon calice in mano!

### – WINE WALK DOG EDITION

Se adori gli animali, di mattina non puoi farti scappare la Wine Walk Dog Edition!

Una camminata guidata lungo i nostri vigneti che durerà circa 1,30h alla portata di tutti. A metà percorso, un gustoso ristoro accompagnato da un calice di vino. Nell'occasione,osterremo anche il **Canile di Ossaia**, i cui ospiti a 4 zampe ci faranno compagnia durante la Wine Walk.

E se vorrai, potrai portare anche tu il tuo amico peloso!

Prenotazione obbligatoria. Costo: €15,00

### – GUESS WHO?

Fatevi tentare da un'intrigante degustazione guidata da esperti sommelier **AIS**, dove assaggerete 6 vini provenienti da 6 diverse zone d'Italia... alla cieca! Il gioco è alla portata di tutti gli appassionati e sommelier.

L'obiettivo? Arrivare ad indovinare più vini possibile.

I premi? Sorpresa...

Prenotazione obbligatoria. Costo: €15,00

### – BEACTIVE RACE

Bisogno di più movimento? La **BeActive Race** fa per te! Un workout combinato con lavoro di Endurance e resistenza muscolare svolto fra i filari dei nostri vigneti.

Ma lo sforzo sarà ben ricompensato: i nostri vini ti attendono al traguardo!

E se salirai sul podio, ti aspetterà un premio tutto da bere...

Adatto a tutti. NUMERO MAX POSTI: 30 PERSONE

Prenotazione obbligatoria

\*attività sportiva con il tesseramento all'Ente sportivo a cui la S.S. è affiliata obbligatorio

#### – FOOD

Nessuna paura quando c'è **Menchetti**: l'acquolina è assicurata! Pizza sfornata al momento non-stop, tutto il giorno, di quella che solo le mani più esperte sanno preparare! E per i più golosi, una chicca creata solo per Cantine Aperte: LA CORTONESE UBRIACA!

#### – LIVE MUSIC

Quando scendono in pista gli **Argonauti**, non puoi fare a meno di muoverti! Guarda il sole calare sui nostri vigneti mentre sorseggi un calice di vino al suono delle chitarre e della batteria della musica live!

Buon vino e buona musica, serve altro?

Non finisce qui!

Oltre a degustazioni, attività e cibo, Cantine Aperte da **Baldetti** è anche un'occasione per scoprire la nostra cantina: unisciti ai tour guidati gratuiti che si svolgeranno durante tutta la giornata!

Un evento diventato ormai imperdibile, non puoi mancare!

loc. Pietraia 71A, Cortona (AR)

Domenica 26 Maggio

Dalle 11:00 alle 23:00

057567077

WHATSAPP 3669982029

info@baldetti.com

**Prenotazione obbligatoria:**

TELEFONO: 057567077

WHATSAPP: 3669982029

EMAIL: [info@baldetti.com](mailto:info@baldetti.com)

**Costo a persona:** ingresso libero

---

**BUCCIA NERA**

**Località Campriano 9, Arezzo**

**[info@buccianera.it](mailto:info@buccianera.it) – 05751696461 – 3492419716**

**[buccianerawinery@gmail.com](mailto:buccianerawinery@gmail.com)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Pane, vino e tralalà

Nelle giornate di Sabato 25 Maggio e Domenica 26 Maggio, dalle ore 16 alle ore 21:00 l'Azienda Buccia Nera aprirà la sua pineta e i suoi vigneti a chiunque vorrà godersi il panorama cogliendo l'occasione di scoprire una piccola realtà nascosta tra le colline di Arezzo, degustando vini al tramonto e pietanze a base di Pane Toscano DOP.

Apertura 16-21 | Orari tour disponibili a scelta tra 17:30 e 18:30

**Prenotazione obbligatoria:** [info@buccianera.it](mailto:info@buccianera.it) – 05751696461 – 3492419716  
– [buccianerawinery@gmail.com](mailto:buccianerawinery@gmail.com)

**Costo a persona:**

Vino al Calice a scelta €8

Degustazione 3 vini €20

Bottiglia full – €28

Food a scelta €10-15

**Altre informazioni utili:** Comunicare allergie o intolleranze al momento della prenotazione.  
Per raggiungerci: Seguire indicazioni per Buccia Nera anche nella segnaletica stradale

---

**VILLA LA RIPA**

**LOC. ANTRIA 38 AREZZO**

**[EVENTS@VILLALARIPA.IT](mailto:EVENTS@VILLALARIPA.IT)**

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** APERITIVO IN VIGNA a Poggio del Gallo

In occasione di “Cantine Aperte” e i “Giorni del Vino” abbiamo deciso di creare un connubio particolare ed avvincente: TREKKING nella caratteristica zona di Campriano e APERITIVO IN

CANTINA con IL VINO ROSATO di Villa la Ripa Winery accompagnato da un ottimo PANINO CON PORCHETTA preparato sul momento da Ivan Cipriani , proprietario dell' Alchimista Cafè. Durante la serata si svolgerà anche la presentazione del libro “Una Vita Antica”, scritto dall'autore Vincenzo Valtriani e redatto dalla casa editrice Protos Edizioni.

La nostra experience avrà inizio proprio da Villa la Ripa, azienda vitivinicola, situata in Arezzo dove dal 2000 la famiglia Luzzi produce vini ed olio extravergine d'oliva di qualità.

Ci dirigeremo a passo lento verso le dolci colline circostanti attorno a Campriano con la sua piccola chiesa, che un tempo, trovandosi in prossimità della via Ariminensis in epoca romana congiungeva i fiorenti centri di Arezzo e Rimini.

Incontreremo una delle quattro tenute dei Conti Borghini Baldovinetti, ammireremo il piccolo ma suggestivo lago di Campriano e vi racconteremo la storia di quest' area verde a due passi da Arezzo.

Rientreremo poi a Villa la Ripa dove ad attenderci ci sarà Claudia che assieme al suo staff ci accoglierà presso la sua cantina dove potremo rilassarci con un buon calice di vino rosato “Spaziolibero” a base di Sangiovese e Syrah e ricaricare le energie con un buon panino con la porchetta !

Sarà una domenica spumeggiante, in tutti e per tutti i sensi!!!

Tutte le informazioni al link:

**<https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188>**

**Prenotazione obbligatoria** tramite modulo google al link: **<https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188>**

**Costo a persona:**

**Opzione 1: ESCURSIONE A CAMPRIANO E DEGUSTAZIONE A SEGUIRE CON IL VINO ROSATO DI VILLA LA RIPA WINERY E PANINI FARCITI CON PORCHETTA COSTO: € 38**

**Opzione 2:**

**SOLO DEGUSTAZIONE CON IL VINO ROSATO DI VILLA LA RIPA WINERY E PANINO FARCITO CON PORCHETTA COSTO: € 20**

**Opzione 3: SOLO ESCURSIONE A CAMPRIANO COSTO: € 18**

Altre indicazioni utili :

**PER CHI PARTECIPA SIA ALL' ESCURSIONE CHE ALLA DEGUSTAZIONE:**

- **Orario di ritrovo:** 13:45
- **Luogo di ritrovo:** Villa la Ripa Winery
- **Link mappa:** <https://goo.gl/maps/x7YkxPmgGN9YX4mB8>

**PER CHI PARTECIPA SOLO ALLA DEGUSTAZIONE:**

- **Orario:** 18:00
  - **Luogo:** Villa la Ripa Winery alla cantina
  - **Link mappa:** <https://maps.app.goo.gl/dQ2hCXwJp9PTvBSf6>
  
  - **Termine dell' evento:** ore 22:00 circa
- 

**I VICINI WINERY**

**S. Pietraia n. 38B – Località Ferretto -52044 Cortona AR –**

**Coordinate GPS 43.175788 N 11.977469 E**

**[info@ivicinicortona.it](mailto:info@ivicinicortona.it), oppure 338.8629569 – 345.7677125**

**Date: 25 e 26 Maggio** – dalle ore 10:30 alle ore 13:00 / dalle ore 16:00 alle ore 19:00

**Evento:** Cantine Aperte 2024

Il team de I Vicini vi riceverà con entusiasmo per condividere con voi la passione per il territorio e per i suoi vini. Sarete accolti dal Proprietario Romano Antonioli che vi condurrà in vigna ed in cantina illustrando le varie fasi della produzione del vino, il tour terminerà nella sala di degustazione.

I vini saranno degustati con attenta progressione gusto-olfattiva: Arengario **Rosato di Syrah** Toscano IGP in purezza, Arengario **Rosso** Toscano IGP (Blend di Merlot, Sangiovese Grosso e Syrah Nero), *abbinati ad assaggi di salumi e formaggi tipici del territorio.*

Successivamente degusteremo il **Laudario Merlot Cortona DOP** abbinato al “**Pan del Marinaio**” un pane ripieno di mandorle, nocciole e frutta secca.

Continueremo con il **Laudario Cabernet Sauvignon Cortona DOP** abbinato alla “**Ciaccia coi Ciccioi**”, pezzettini di grasso e magro di **Cinta Senese**, che per antica tradizione è sempre presente nelle festività Pasquali.

La degustazione si concluderà **con la nostra eccellenza: il Laudario Syrah Nero Cortona DOP** abbinato ai **Cantucci al cioccolato fondente.**

**Prenotazione consigliata entro le ore 16:00 di Giovedì 23 Maggio ai seguenti recapiti:** [info@ivicinicortona.it](mailto:info@ivicinicortona.it), oppure 351/3845145 – 338/8629569

**Costo a persona:** € 25,00. Per i bambini da 5 anni a 11 anni la quota è di € 5,00

**Altre indicazioni utili:** *Durante l'evento potranno essere acquistati i vini da noi prodotti con lo sconto del 10% sul listino di cantina.*

---

### **TENUTA LA PINETA**

**Via Setteponti, 65, Castiglion Fibocchi (AR)**

**0575 477716 / [info@tenutalapineta.it](mailto:info@tenutalapineta.it) WA 3348591381**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte 2024

#### **Sabato 25/5**

Ore 10,30 Apertura cantina alle visite guidate e degustazioni

Ore 16,30 Inaugurazione della nuova opera di Alessandro Bernardini "VITI XNN" installata negli spazi antistanti la cantina

Incontro con l'artista

Ore 17,00 *Storie di vino, storie di pane.* Degustazione delle tipiche pietanze del pane toscano con i nostri vini.

Panzanella & Spépero, Pappa al pomodoro & Persìmo. Solo su prenotazione

Ore 19,00 Chiusura

#### **Domenica 26/5**

Ore 10,30 Apertura cantina alle visite e degustazioni

Ore 13,00 *Pranzo rustico in vigna..*

Solo su prenotazione € 30 p.p.

Ore 15,30 Alessandro Bernardini illustra le nuove bottiglie della collezione LA4. Incontro con l'artista

Ore 16,00 Presentazione e prima degustazione del **TRIPINIO**, il nuovo Supertuscan della Tenuta. Condotta da sommelier AIS

Ore 19,00 Chiusura

## Costi e dettagli

1. Visita e degustazione standard di 3 vini: € 15,00 per persona
2. Pranzo rustico in vigna: € 30 per persona

(Menù: Tagliere di affettati e formaggi, crostini e bruschette, panzanella e pappa al pomodoro, grigliata di carne suina, fagioli, insalata, crostata. Vini: Rosato Persimo, Chianti Sasso Bisciaio e Passito Bronzante)

**Prenotazione obbligatoria:** Obbligatoria per il pranzo in vigna e per la degustazione dei piatti a base di pane. Suggesta per visite in cantina e degustazioni vini: 0575 477716 / [info@tenutalapineta.it](mailto:info@tenutalapineta.it) / WA 3348591381

**Costo a persona** Degustazioni euro 15.00; Pranzo in vigna euro 30.00

### Altre indicazioni utili:

Menù pranzo:

Tagliere di affettati e formaggi, crostini e bruschette, panzanella e pappa al pomodoro, grigliata di carne suina, fagioli, insalata, crostata. Vini: Rosato Persimo, Chianti Sasso Bisciaio, Passito Bronzante. **Opzione vegetariana disponibile su richiesta**

---

# FIRENZE

## AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE – TENUTA DI NOZZOLE

Via di Nozzole n ° 12 50022 loc. Passo dei Pecorai (Greve in Chianti, FI)

+393428724254, 055859845, [tastings@tenutefolonari.com](mailto:tastings@tenutefolonari.com)

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte 2024

PROPORREMO UN CODICE SCONTO ESCLUSIVO PER IL WEEK-END E VALIDO SULL'ESPERIENZA 'CHIANTI CLASSICO', IL CODICE APPLICHERA' 15€ DI SCONTO SUL PREZZO ORIGINALE E SARA' UTILIZZABILE PER LA PRENOTAZIONE DEL PERCORSO 'CHIANTI CLASSICO' DAL NOSTRO SITO <https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/>.

\*LA TARIFFA INCLUDE IL TOUR DELLA CANTINA ED UN ASSAGGIO DEL NOSTRO OLIO EVO SU PANE TOSTATO IN ABBINAMENTO AI 3 CALICI: CHIANTI CLASSICO NOZZOLE 2021 DOCG, CHIANTI CLASSICO RISERVA LA FORRA 2020 DOCG, CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018 DOCG.

IL CODICE SCONTO SARA' IL SEGUENTE: #CANTINEAPERTE E SARA' VALIDO DA SABATO 25 A DOMENICA 26 MAGGIO.

**Prenotazione obbligatoria:** [tastings@tenutefolonari.com](mailto:tastings@tenutefolonari.com), +393428724254, 055859845, <https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/>

**Costo a persona:** 20€ A PESRONA (ANZICHE' 35€)

---

### **AZIENDA AGRICOLA TAMBURINI**

**Via Catignano,106- 50050 Gambassi Terme  
0571680235**

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** ANTEPRIMA DEGUSTAZIONE "MIKE"

DOMENICA 26 MAGGIO DALLE 15.00 ALLE 19.00 VI ASPETTIAMO PER LA DEGUSTAZIONE IN ANTEPRIMA DEL NUOVO VINO "MIKE"

**Prenotazione obbligatoria:** [info@agricolatamburini.it](mailto:info@agricolatamburini.it)

**Costo a persona:** 30€

---

### **CASTELLO DI COIANO**

**Via Coianese, 79 – Castelfiorentino (FI)  
331 9146769 – [tommaso@castellodicoiano.it](mailto:tommaso@castellodicoiano.it)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Tour Storico e Tour Cantine

**Tour Storico:** (ore 11:00 sia il 25 sia il 26), tour aziendale comprendente castello/villa, cantina fonda, vinsantaia e degustazione finale di 3 calici (1 rosso, 1 bianco e 1 vinsanto) € 20 cad. prenotazione obbligatoria, max 20 persone, entro la sera prima dare conferma, inoltre i calici verranno accompagnati da pane, schiacciate e salumi (indicare allergie e/o intolleranze!), ritrovo ore

10:45 difronte all'entrata amministrazione (cartello presente), entrare dal cancello di dx e salire sino alla nostra aia.

**Tour Cantine:** (ore 15:00 sia il 25 sia il 26), tour aziendale comprendente le cantine, la vinsantaia, le zone eventi e degustazione finale di 3 calici (1 rosso, 1 bianco e 1 vinsanto) € 20 cad.  
prenotazione obbligatoria, max 20 persone, entro la sera prima dare conferma, inoltre i calici verranno accompagnati da pane, schiacciate e salumi (indicare allergie e/o intolleranze!), ritrovo ore 14:45 difronte all'entrata amministrazione (cartello presente), entrare dal cancello di dx e salire sino alla nostra aia.

Oltre ai nostri tour su prenotazione, saranno presenti in fattoria dipendenti a disposizione alla vendita diretta per coloro non interessati alle due attività.

**Prenotazione obbligatoria:** 331 9146769 – [tommaso@castellodicoiano.it](mailto:tommaso@castellodicoiano.it)

**Costo a person:** 20€

**Altre indicazioni utili:** animali non ammessi – purtroppo in caso di disabilità la struttura risulterà molto limitante essendo del 12esimo secolo, ovviamente faremo tutto il possibile per far godere al meglio la nostra splendida realtà

---

## **CASTELFALFI**

**Castelfalfi Wine Shop & Garden e Castelfalfi Adventure Park, SP26, 50050 Castelfalfi FI.**

**Tel. 366 7568680 | 0571 891014. Email: [winery@castelfalfi.com](mailto:winery@castelfalfi.com)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** CASTELFALFI ADVENTUROUS TASTING

L'esperienza inizia al parco avventura di Castelfalfi dove il divertimento è assicurato dai 12 percorsi sospesi sugli alberi con livelli di difficoltà crescenti e adatti a tutte le età. L'esperienza all'interno del parco ha durata di circa 1,5 ore e proseguirà presso il Wine Shop & Garden con una degustazione di vini biologici di nostra produzione che saranno accompagnati dal delizioso pane del nostro Chef Michele Rinaldi. Per i più piccoli è previsto un assaggio di olio EVO.

Scopri il paesaggio mozzafiato e il Borgo di Castelfalfi con i suoi nuovi negozi, la gelateria Latte e Menta e la pizzeria al taglio Origano. Trascorri una giornata unica, in un magico mix tra gusto e divertimento che appagherà tutti i tuoi sensi.

Orari per il Parco Avventura: 10:00 – 12:30 e 14:00 – 16:30

Orari per la Degustazione in Cantina: 10:00 – 13:00 e 14:00-19:00

E' possibile effettuare anche soltanto una delle due esperienze sopra descritte.

**Maggiori informazioni:**

Prenotazione obbligatoria per il Parco Avventura (Tel. 335 8412943 | 0571 890215.  
Email: [adventure@castelfalfi.com](mailto:adventure@castelfalfi.com)).

Ingresso libero per la degustazione di vini e oli in cantina.

**Costo a persona:**

Adventure Park:

– Baby (3 – 5 anni & 100cm di altezza): include i due percorsi introduttivi + villaggio sospeso, al costo di € 16 a bambino.

– Discover (6 – 10 anni & 120cm di altezza): include i due percorsi introduttivi + cinque intermedi + villaggio sospeso, al costo di € 18 a persona.

– Adrenaline (10+ & 140cm di altezza): include tutti e 12 i percorsi disponibili nel parco + villaggio sospeso, al costo di € 22 a persona.

Degustazione di vini e oli di Castelfalfi con il pane del nostro Chef Michele Rinaldi: €15 a persona

**Altre indicazioni utili:** Scopri come raggiungerci: Castelfalfi Wine Shop e [Castelfalfi Adventure Park](#)

---

**CASTELLO DI QUERCETO**

VIA ALESSANDRO FRANÇOIS 2 50022 GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)  
05585921 – [AGRITURISMO@CASTELLODIQUERCETO.IT](mailto:AGRITURISMO@CASTELLODIQUERCETO.IT)

**Date:** 25 e 26 Maggio in orario 10:00 – 18:00

**Evento:** Cantine Aperte al Castello di Querceto

Visite guidate in cantina e degustazione dei vini di produzione aziendale presso la nostra enoteca (su prenotazione).

**Prenotazione obbligatoria:** 05585921 – [agriturismo@castellodiquerceto.it](mailto:agriturismo@castellodiquerceto.it)

**Altre indicazioni utili:** Chiusura cantina ore 18.00.

---

**DAVINUM**

Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)

[cosimo@davinum.it](mailto:cosimo@davinum.it) - 05711735082

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Pane Nostrum

La nostra visita e degustazione porterà i clienti e riscoprire l'antico legame che c'è tra pane e vino. Un percorso che parte dalla terra e che serve a recuperare e mettere in luce varietà di uva e grano del territorio.

La visita comprenderà un visita alla cantina seguita da un degustazione dei nostri vini, accompagnati da bruschette e crostini fatti con il pane Toscano DOP.

**Prenotazione obbligatoria:**

CRISTIAN NARDI – [cristian@davinum.it](mailto:cristian@davinum.it) - 3297408496

COSIMO CARBONCINI – [cosimo@davinum.it](mailto:cosimo@davinum.it) - 3889457885

**Costo a persona:** 25€

---

**FATTORIA DI PIAZZANO**

VIA MAREMMANA II° TRATTO , 28 – 50053 EMPOLI (FIRENZE)

+39 0571 994032 +39 3388235514 +39

3357849884 INFO@FATTORIADIPIAZZANO.IT

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** “Il Pane Toscano Dop e i Vini di Piazzano. Connubio di Eccellenze”



Il pane e il vino sono i due alimenti che troviamo sempre sulle nostre tavole . Il pane toscano è caratterizzato dalla mancanza di sale, per questo è detto “sciocco”. E’ un pane che ben si adatta alla ricca offerta della cucina toscana notoriamente ricca di sapore e condimenti . Durante la manifestazione di Cantine Aperte , il pane Sciocco verrà proposto con salumi tipici e aiuterà l’assaggio dei nostri vini ottenuti da uve autoctone.

Inoltre, Se il tempo lo consentirà ci faremo una passeggiata in vigna e in cantina dove vi racconteremo tutti i processi di produzione e lavorazione.

Sarà l’occasione per farvi avvicinare a questa spettacolare realtà e tradizione

**Sabato 25** Inizieremo a ricevere gli enoturisti , winelovers e tutti coloro che vorranno venire a trovarci dalle ore 11.00 alle 12,30 e poi dalle 14,30 alle 19,30

**Domenica 26** dalle 11.00 alle 13.00 e poi dalle 15.00 alle 20.00

**La prenotazione non è Obbligatoria ma fortemente consigliata**

**Michela +39 3388235514 – Ilaria +39 3357849884**

**Ufficio +39 0571 994032 – Email :[info@fattoriadipiazzano.it](mailto:info@fattoriadipiazzano.it)**

**Altre indicazioni utili:** Chi vorrà potrà acquistare i vini direttamente nel nostro punto vendita in fattoria .

---

## **FATTORIA DI POGGIOPIANO DI MAURO GALARDI**

VIA DEI BASSI, 7-13 – FIESOLE (FIRENZE)

INFO@POGGIOPIANO.IT – 3384342483

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Dentro la bottiglia! Speciale Cantine Aperte; Un calice in vigna



A Poggiopiano conoscerete chi il vino lo fa e lo pensa.

Siamo vignaioli ed è proprio la vigna il luogo dove tutto inizia, compresa la vostra esperienza a Poggiopiano!

Che sia più formale e stimolante come Dentro la bottiglia o più ludica e rilassante come Un calice in vigna, saremo noi Vignaioli Indipendenti che vi guideremo lungo il percorso che un acino d'uva fa dalla terra al calice.

> Maggiori dettagli per Dentro la bottiglia! Visita guidata con degustazione di vini e olio evo a questo link: <https://my.book-dnatasting.it/poggiopiano/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=6>

Solo in occasione di Cantine Aperte, sarà visitabile anche la cantina di affinamento in barriques e terracotta, normalmente non aperta al Pubblico.

Prezzo 33€/persona. Prenota con il codice CANTINEAPERTE24 per ottenere il 10% di sconto!

> Maggiori dettagli per Un calice in vigna – degustazione dei nostri prodotti con abbinamenti toscani- a questo link: <https://my.book-dnatasting.it/poggiopiano/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=35>

Questa opzione non prevede la visita in cantina.

**Prezzo:** secondo consumazione

**Prenotazione obbligatoria (contatti)** prenotazione online tramite link. Per ulteriori informazioni: [info@poggiopiano.it](mailto:info@poggiopiano.it) / 3384342483

**Costo a persona** in base alla esperienza scelta

---

### **FATTORIA LA LECCIA**

**VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTEPERTOLI (FI)  
338 7333 905, [evelina.nappini@laleccia.it](mailto:evelina.nappini@laleccia.it)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** VINO, PANE E AMORE

*Il programma inizia con una piacevole passeggiata alla scoperta delle vigne storiche e dei diversi terroir della proprietà. Si prosegue quindi con la visita della bottaia dove vengono affinati i vini più rappresentativi dell'azienda e della spumantataia dove viene realizzato l'oro de La Leccia, Rubedo Metodo Classico Pas Dosé. Si conclude con la degustazione dei vini della fattoria in abbinamento ai salumi del territorio e al mitico pane dei Grani Antichi di Montespertoli. E per i più golosi: il gustoso gelato cantucci e vin santo!! Vi aspettiamo!*

**Prenotazione obbligatoria:** [evelina.nappini@laleccia.it](mailto:evelina.nappini@laleccia.it) / 338 7333 905

**Costo a persona:**

- 1 bicchiere di vino: 5 euro
- Pane dei Grani Antichi di Montespertoli e salame del territorio: 10 euro
- Gelato cantucci e vin santo: 5 euro

**Altre indicazioni utili:** Le visite delle vigne e delle cantine avverranno per gruppi ai seguenti orari: primo gruppo ore 12; secondo gruppo ore 14,30; terzo gruppo ore 16; quarto gruppo ore 17,30.

---

### **LAMOLE DI LAMOLE**

**VIA LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI  
3420912853 – [VISIT@LAMOLE.COM](mailto:VISIT@LAMOLE.COM)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Alla scoperta di di Lamole

Durante il weekend del 25 e 26 Maggio sarà possibile visitare Lamole di Lamole con un'esperienza unica.

Una passeggiata che segue le diverse fasi di produzione dei nostri vini, dal vigneto alla bottiglia, assaporando piano piano la bellezza di Lamole.

Il tour inizia con una breve introduzione al territorio del Chianti Classico e un calice di benvenuto dalla terrazza con vista sui vigneti e il panorama di Lamole, prosegue nei Vigneti, dove verranno spiegate le pratiche sostenibili adottate negli ultimi anni, e continuerà nella Cantina Storica del XV secolo per poi concludere il percorso con un assaggio di prodotti tipici locali nel nostro Salotto di Lamole in abbinamento ai Chianti Classico Lamole di Lamole.

Durante la giornata sarà possibile anche effettuare la sola degustazione di 3 Chianti Classico con in abbinamento una selezione di prodotti tipici locali.

**Prenotazione obbligatoria:** [visit@lamole.com](mailto:visit@lamole.com)

**Costo a persona** € 25 per il tour – 15 € solo degustazione

**Altre indicazioni utili** La cantina sarà aperta dalle ore 11:00 alle ore 18:00.

---

**TENUTA BOSSI – MARCHESI GONDI**  
VIA DELLO STRACCHINO, 32 PONTASSIEVE (FIRENZE)  
0558317830 – [INFO@TENUTABOSSI.COM](mailto:INFO@TENUTABOSSI.COM)

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** Villa Bossi: Vino, Pane e Artigianato

Dalle 9 alle 18 sarà possibile visitare il parco della villa ed il museo di arte contadina dov'è ci saranno svariati artigiani selezionato da CNA Toscana. Ogni ora partiranno le visite alla cantina con Brindisi finale. Previa prenotazione è possibile fissare visita con degustazione a pagamento nella villa rinascimentale.

**Prenotazione obbligatoria:** 0558317830 – info@tenutabossi.com

**Costo a persona:** 30€ solo per le degustazioni, il resto gratuito

**Altre indicazioni utili:** Chiusura cantina ore 18.00.

---

## **TORRACCIA DI PRESURA**

**Agriturismo Ulivello in Chianti – Via della Montagnola 94, Greve in Chianti (FI)**

**055858571/ 3884630045/ info@ulivello.it**

**Date:** 25 e 26 Maggio

### **Eventi:**

- Degustando Pane e Vino
- Passeggiata “Wine trekking” con degustazione Pane&Vino
- Briciole di Ulivello
- Soggiorno Wine Week-end

**Degustando Pane e Vino :** sia sabato 25 che domenica 26 maggio dalle 9:00 alle 21:00 sarà possibile degustare 3 dei nostri vini accompagnati da piatti a base di pane toscano in varie forme. Saranno infatti serviti dei crostini con salse tipiche toscane (su richiesta anche opzione vegetariana) e un assaggio di pappa al pomodoro. A fine della degustazione verrà offerto anche la possibilità di gustare la tipica merenda contadina toscana: Pane, Vino e Zucchero! Chi raggiungerà l’agriturismo con i mezzi pubblici e mostrerà il biglietto di Autolinee Toscane avrà diritto anche all’assaggio di un vino extra! #mobilitàsostenibile #bereresponsabilmente

**Passeggiata “Wine trekking”** attraverso i vigneti e gli oliveti dell’azienda con visita alla cantina e rientro all’agriturismo per una **degustazione Pane&Vino** (3 vini + crostini + assaggio pappa al pomodoro + pane vino e zucchero). Partenze sabato 25 alle ore 16:00 e domenica 26 alle ore 10:30; durata 1 ora e mezza, percorso medio-facile, si consigliano calzature adatte. La passeggiata si svolgerà con un minimo di 8 persone e un massimo di 20 per ogni turno. Indirizzo luogo di partenza: via della Montagnola, 94.

**Briciole di Ulivello:** Fuori dagli orari prestabiliti sarà comunque possibile passeggiare lungo un percorso più breve seguendo le indicazioni del nostro staff per scoprire in autonomia le meraviglie del territorio in compagnia di un bicchiere di Chianti Classico e di qualche stuzzichino.

**Soggiorno Wine Week-end:** Soggiorno di 2 notti con colazione (24-25 o 25-26 maggio) nel complesso della storica Villa Ulivello per godere dei magnifici paesaggi del Chianti e gustare una cena-degustazione a 5 portate con altrettanti vini in degustazione. Soggiorno, colazione e cena-degustazione incluse nel prezzo e una bottiglia di un nostro Chianti Classico invece ve la regaliamo noi!

**Prenotazione obbligatoria:** 055858571 o per mail [info@ulivello.it](mailto:info@ulivello.it)

**Costo a persona:**

**Degustando Pane e Vino** – 20€ per persona

**Passeggiata “Wine trekking” con degustazione Pane&Vino** – 35€ per adulti, 20€ per bambini

**Briciole di Ulivello** Gratuito (Bicchieri di vino e stuzzichini a pagamento)

**Soggiorno Wine Week-end** – 395€ per coppia (Tassa di soggiorno esclusa)

**Altre indicazioni utili:** Per tutti gli eventi è richiesta la prenotazione. Il ristorante agriturismo sarà aperto entrambi i giorni sia per pranzo che per cena con possibilità di integrare le degustazioni con piatti più sostanziosi.

---

### **VILLA CALCINAIA**

VIA CITILLE, 84 GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)  
SHOP@CONTICAPPONI.IT – 3926623362

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte a Villa Calcinaia

Diverse referenze in degustazione, tour con cenni storici della villa del “500” e visita delle cantine con nozioni di vinificazione.

**Prenotazione non obbligatoria:** [shop@conticapponi.it](mailto:shop@conticapponi.it) – 3926623362

**Costo a persona:** 10€

---

### **VILLA DI VETRICE**

Via di Vetrice, 5 50065 Pontassieve (FI)  
Costanza: [costanza@grati.it](mailto:costanza@grati.it) / 338 1264943  
Carlotta: [carlotta@grati.it](mailto:carlotta@grati.it) / 392 0823007

**Date:** Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2024

**Evento:** Vino, Pane e poi...

Dalle ore 11:00 alle ore 19:00 Sulla terrazza panoramica di Villa di Vetrice, con vista sui Vigneti e Oliveti Aziendali, è possibile fare un tour della Vinsantaia storica Aziendale e partecipare ad una degustazione guidata di 3 vini Aziendali abbinati a 3 tipologie di pane diverse scelte in base alla tipologia, il sapore e la consistenza del vino in modo da creare un'esperienza culinaria unica. Sulle varie tipologie di pane troveremo piccoli abbinamenti per valorizzare le diverse tipologie di pane e valorizzarle in abbinamento con i Nostri Vini.

Per proseguire la vostra esperienza è possibile prendere taglieri con prodotti toscani abbinabili alle varie tipologie dei Vini Aziendali (Grati, Villa di Vetrice, Borgo Prunatelli).

**Prenotazione obbligatoria:** Costanza 338 1264943 / Carlotta 3920823007

**Costo a persona:** Per Degustazione + visita € 30,00/persona – Per tagliere € 15,00 circa.

**Altre indicazioni utili** Prenotazione obbligatoria Tel **338 1264943**, [info@grati.it](mailto:info@grati.it) Via di Vetrice, 5 50065 Pontassieve (FI)

Coordinate GPS:

<https://www.google.com/maps/dir//Fattorie+di+Galiga+e+Vetrice+dei+F.+lli+Grati,+Via+di+Vetrice,+5,+50065+Pontassieve+FI/@43.8190528,11.4670017,17z/data=!4m8!4m7!1m0!1m5!1m1!1s0x132b079ad545d293:0x10e4de110a538069!2m2!1d11.4669956!2d43.8190546?entry=ttu>

---

# GROSSETO

**ANTICA FATTORIA LA PARRINA**

**STRADA VICINALE DELLA PARRINA SNC, 58015 ORBETELLO (GR)**

**0564/862626 – INFO@PARRINA.IT**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte alla Parrina

Visita in cantina e nei vigneti

Degustazione vini e formaggi

**Prenotazione obbligatoria:** 0564/862244

**Costo a persona:** 10€ solo degustazione vino, 15€ degustazione vino accompagnata da tagliere di assaggi.

**Altre indicazioni utili:** shop aziendale e Ristorante aperti

---

**AZIENDA AGRICOLA PUROVINO**  
**PODERE CORSO, 27, MONTIANO 50051 (GR)**  
**[INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT) – 353 4099166**

**Date:** 25 e 26 maggio

**Evento:** Cantine Aperte 2024

### **25 MAGGIO: INIZIO ORE 11.00**

La nostra visita inizia con **camminata tra le vigne** con spiegazione delle nostre varietà. Seguirà una **visita della cantina con incontro con il nostro enologo** per la spiegazione del nostro metodo brevettato Purovino per la produzione di **vino senza solfiti aggiunti**.

**Degustazione in terrazza** con vista sull'Isola del Giglio e Monte Argentario dei nostri **vini SENZA SOLFITI AGGIUNTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano con la collaborazione di:**

**Caseificio Le Tofane del Parco Naturale della Maremma e Pizzeria/Panificio Bar Nerazzurro di Grosseto** che ci fornirà pane prodotto con farine di **grani antichi macinati a pietra con lievito madre, schiaccia toscana e pizze speciali**.

Avrai inoltre la possibilità di degustare **il Pane Toscano DOP** in collaborazione con **il Movimento del Turismo del Vino Toscana**.

### **26 MAGGIO: INIZIO ORE 11.00**

La nostra visita inizia con **camminata tra le vigne** con spiegazione delle nostre varietà. Seguirà una **visita della cantina** per la spiegazione del nostro metodo brevettato Purovino per la produzione di **vino senza solfiti aggiunti**.

**Degustazione in terrazza** con vista sull'Isola del Giglio e Monte Argentario dei nostri **vini SENZA SOLFITI AGGIUNTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano con la collaborazione di:**

**Caseificio Le Tofane del Parco Naturale della Maremma e Pizzeria/Panificio Bar Nerazzurro di Grosseto** che ci fornirà pane prodotto con farine di **grani antichi macinati a pietra con lievito madre, schiaccia toscana e pizze speciali**.

Avrai inoltre la possibilità di degustare **il Pane Toscano DOP** in collaborazione con **il Movimento del Turismo del Vino Toscana**.

(non ci sarà la presenza dell'enologo alla domenica).

**Prenotazione obbligatoria:** [INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT) – TEL 3534099166

**Costo a persona:** € 30,00 – 10% di sconto su acquisto dei vini direttamente in cantina

Ragazzi sotto i 18 anni (senza vino) € 20,00

---

## **LA MALIOSA**

LOC. PODERE MONTE CAVALLO SNC – SATURNIA (GR)  
3271860416 – [INFO@FATTORIALAMALIOSA.IT](mailto:INFO@FATTORIALAMALIOSA.IT)

### **Date:**

- 25 MAGGIO PRESSO IL NOSTRO SATURNALIA WINE BAR A SATURNIA IN PIAZZA VITTORIO VENETO 29.
- 26 MAGGIO PRESSO FATTORIA LA MALIOSA

**Evento:** VIVA LA SCARPETTA! Un'arte antica tutta italiana

In occasione di Cantine Aperte, abbiamo pensato di omaggiare il rituale tutto italiano de “La scarpetta”, grazie alla collaborazione con il Consorzio pane toscano DOP.

L'esperienza di degustazione prevede 3 calici di vino naturale di nostra produzione abbinati ciascuno ad un sugo maremmano, il tutto ovviamente accompagnato da pane toscano per poter fare “la scarpetta”.

A chi non è mai capitato di fare la “**scarpetta**” con una buona fetta di pane dopo aver mangiato un appetitoso piatto di pasta al ragù?

Si tratta di una gestualità tipicamente italiana, un vero e proprio **rituale** che per molti è d'obbligo!

Vi aspettiamo Sabato 25 Maggio dove sarà possibile effettuare questa esperienza presso il Saturnalia Wine Bar dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 20. Mentre Domenica 26 Maggio l'evento si svolgerà presso Fattoria La Maliosa dalle 12 alle 16. Qui sarà possibile anche visitare la cantina e/o fare una passeggiata all'interno della Fattoria.

**Prenotazione obbligatoria:** [info@fattorialamaliosa.it](mailto:info@fattorialamaliosa.it) – 3271860416

**Costo a persona:** 30€

**Altre indicazioni utili:** bambini (fino a 17 anni) 15€

---

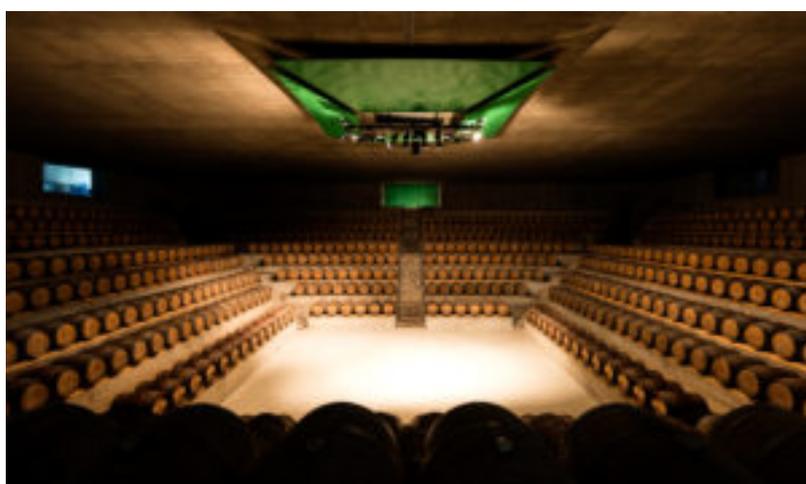
## **ROCCA DI FRASSINELLO**

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)

333 268 4670 | [visite@roccadifrassinello.it](mailto:visite@roccadifrassinello.it)

**Date:** Sabato 25 Maggio

**Evento:** Degustare il vino al tempo degli Etruschi



Sabato 25 maggio torna Cantine Aperte e noi vi aspettiamo per un viaggio nel tempo con il calice in mano.

Dopo il tour della cantina progettata da Renzo Piano, passeremo dall'architettura contemporanea all'archeologia con la visita al Museo etrusco. Qui assaggeremo il vino conciato come usavano servirlo gli Etruschi durante i simposi. Seguiranno un bianco e un rosso di Rocca di Frassinello per comprendere come si è evoluto il gusto nei secoli. In abbinamento serviremo un assaggio di panzanella maremmana.

Infine, per tutto il weekend, potrete approfittare della "Promo Cantine Aperte" che prevede un assaggio di due Cru dell'azienda, Rocca di Frassinello Bianco e Rocca di Frassinello San Germano, al prezzo speciale di 20€.

**Prenotazione obbligatoria:** 333 268 4670 | [visite@roccadifrassinello.it](mailto:visite@roccadifrassinello.it)

Link Online: <https://www.castellare.it/it/rocca-di-frassinello-wine-experience/?experience=da44ea8b-aa63-427d-a93c-4942a5a38f1f?experience=da44ea8b-aa63-427d-a93c-4942a5a38f1f>

**Costo a persona:** Costo dell'esperienza 15€ a persona

**Altre indicazioni utili:** Turni di visita: 10:30 – 11:30 – 15:30 – 16:30, Prenotazione Obbligatoria tramite sito internet al link che abbiamo lasciato oppure tramite [www.roccadifrassinello.it](http://www.roccadifrassinello.it)

---

**TENUTA FERTUNA**

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)  
0566 88138 / +39 366 9061253

**Date:** 26 maggio

**Evento:** Degustazione Verticale a Fertuna

**Degustazione delle annate storiche di Lodai (Cab Sauv) e Messiio (Merlot) e visita in cantina €25 a persona. Bambini fino a 12 anni free.**

Quest'anno celebriamo 22 anni dalla produzione dei vini più longevi di Tenuta Fertuna, Lodai e Messiio! Ci aspettano tante occasioni speciali per celebrare insieme questa importante ricorrenza. In questa cornice celebrativa, degusteremo insieme Lodai (100% Cab Sauv) e Messiio (100% Merlot) con una degustazione verticale. L'appuntamento è direttamente in enoteca con orario 14 -18 con la possibilità di godere dell'aria aperta nel giardino fronte villa.

Alle 14.30 avrà inizio il Tour guidato in cantina e in vigna. Degustazione ore 15.30.

Costo: Assaggio verticale di Lodai e Messiio + giro in vigna + tour guidato della cantina: €25 a persona.

È possibile degustare tutte le nostre etichette ad un costo aggiuntivo. Tagliere con salumi e formaggi preparato dal Ristorante Amorvino è disponibile su prenotazione al costo di €15 a persona.

Non occorre prenotare per il tour e la degustazione.

**Prenotazione obbligatoria:** Tel. +39 366 9061253 o 0566 88138

**Costo a persona:** Solo per il Tagliere € 15 a persona – 25€ solo tour e degustazione di Lodai e Messiio

**Altre indicazioni utili:** Per ogni ulteriore informazione: [www.fertuna.it](http://www.fertuna.it)

---

## **TENUTA MONTAUTO**

**Loc XI Montauto snc – 58014 Manciano (GR)**

**0564 384521 / [info@montauto.org](mailto:info@montauto.org)**

**Date:** 25 Maggio

**Evento:** Un assaggio di Montauto: tradizione e innovazione. Vieni in Maremma a scoprire la triade divina mediterranea (vino, olio e pane) nel Sud Toscana.

Storia della cantina e peculiarità del terroir

Visita alla cantina e alla barriera

Assaggio del nostro Doc Maremma Toscana Sauvignon Gessaia 2023

Assaggio del nostro Doc Maremma Toscana Ciliegiole Silio 2022

Assaggio del nostro olio Igp Toscano con accompagnamento del Pane Toscano Dop

**Prenotazione obbligatoria:** [info@montauto.org](mailto:info@montauto.org) / Tel. 0564 384521 -339 6726636 (anche whatsapp)

**Costo a persona:** gratuito, previa prenotazione entro il 23/05/2024

**Altre indicazioni utili:** La degustazione e la visita avverrà a fasce orarie: ore 10.30 – ore 11.30- ore 15.30- ore 16.30

---

# LIVORNO

## **CAMPO ALLE COMETE**

**LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO  
CARDUCCI (LI), ITALIA**

**+39 0565 766056; +39 334 6374611; [INFO@CAMPOALLECOMETE.IT](mailto:INFO@CAMPOALLECOMETE.IT)**

**Date:** 25 e 26 Maggio in orario 10:00 – 18:00

**Evento:** Pan di Comete



**DALLE 10:00 ALLE 18:00; Degustazione al calice di tutti i ns. vini:**

ALBABLU Vermentino Igt, MAREVIGLIA Rosato Igt e OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon Igt:  
5 € al calice

STRABILIO Bolgheri Bianco DOC e STUPORE Bolgheri Rosso DOC: 9 € al calice

TORRE ALLE COMETE Bolgheri DOC SUPERIORE: 28 € al calice

Non è necessaria la prenotazione.

### **PAN DI COMETE**

ORE 10:00; 11:30; 15:00; 16:30;

Visita della cantina e Degustazione di 3 etichette ( Albablu Vermentino Igt; Mareviglia Rosato Igt; Stupore Bolgheri Rosso Doc ) accompagnati da pane e olio extra vergine di oliva Campo alle Comete.

40 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

### **COMETA DI HALLEY**

ORE 10:00; 11:30; 15:00; 16:30;

Visita della cantina e Degustazione di 3 etichette ( Strabilio Bolgheri Bianco Doc; Stupore Bolgheri Rosso Doc; Torre alle Comete Bolgheri Rosso Doc Superiore ) accompagnati da un tagliere di prodotti tipici del territorio.

Prenotazione obbligatoria.

70 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

## **ETA ACQUARIDI**

ORE 12:30

Visita della cantina e degustazione delle 6 etichette di Campo alle Comete;

Pranzo leggero con panificati e prodotti tipici del territorio.

100 € per persona

Prenotazione obbligatoria.

**Prenotazione obbligatoria:** [info@campoallemete.it](mailto:info@campoallemete.it)

**Altre indicazioni utili:** Amici a 4 zampe benvenuti

---

## **TENUTA LE COLONNE**

**Via Vecchia Aurelia, 418, 57022, Donoratico (LI)**  
**+39 0565 775246 – [enoteca@tenutalecolonne.it](mailto:enoteca@tenutalecolonne.it)**

**Date:** Domenica 26 maggio (11:00 – 16:00 – 18:00)

**Evento:** Buono come il pane – Cantine Aperte a Tenuta Le Colonne

Passeggiata nel vigneto che circonda la tenuta e visita della bottaia, accompagnati dai nostri sommelier che spiegheranno i metodi e la filosofia di produzione di Tenuta Le Colonne. A seguire degustazione nel giardino della tenuta di 3 vini in abbinamento a tapas e crostoni preparati dallo chef utilizzando solo Pane Toscano DOP.

Successivamente sarà possibile fermarsi a pranzo o a cena presso il Bistrò Toscano.

**Prenotazione obbligatoria:** 39 0565 775246 – [enoteca@tenutalecolonne.it](mailto:enoteca@tenutalecolonne.it) / +39 348 9946725  
(Whatsapp)

**Costo a persona:** 35€

**Altre indicazioni utili** [www.tenutalecolonne.com](http://www.tenutalecolonne.com)

---

## PISA

**AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA**  
**Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)**  
**0587658318 – [info@agricastelvecchio.com](mailto:info@agricastelvecchio.com)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** CANTINE APERTE 2024

Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate della cantina e alla degustazione dei vini prodotti dall'azienda accompagnati da pane con olio d'oliva.

Gli orari disponibili sono: mattina ore 11:00 oppure pomeriggio ore 15:30 o ore 17.

**Prenotazione obbligatoria:** 0587658318 – [info@agricastelvecchio.com](mailto:info@agricastelvecchio.com)

**Costo a persona:** gratuito

---

**BADIA DI MORRONA**  
**VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)**  
**+ 39 0587/658505**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

**Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2024** potrai visitare l'antica Abbazia di Morrona del XI Secolo e degustare i vini di nostra produzione presso la cantina con guide esperte che ti faranno conoscere tutte le tecniche e sale di produzione.

**Visite guidate in cantina, degustazione dei Vini e dell'olio EVO in abbinamento a prodotti tipici della tradizione toscana.**

**Ingresso: €25 a persona – Prenotazione obbligatoria.**

**Badia di Morrone non è solo vino ma anche OLIO EVO: in abbinamento con il pane Toscano DOP sarà offerto in degustazione l'assaggio dell'olio EVO prodotto nel nostro frantoio aziendale.**

**Prenotazione obbligatoria: [CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT](mailto:CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT) / +39 0587/658505**

**Costo a persona: 25€**

---

### **FATTORIA VARRAMISTA**

**Via Ricavo – Varramista – Montopoli in Val d'Arno – PI  
+ 39 3393669639 [booking@varramista.it](mailto:booking@varramista.it)**

**Date:** Domenica 26 maggio

**Evento:** Vino, tra abbinamenti classici e innovativi

I 3 tour organizzati nella giornata del 26 Maggio (10.30, 14.00, 17.00) porteranno i wine lovers a visitare il salone della Villa e le cantine, a degustare tre vini dell'azienda, accompagnati dal pane Toscano DOP e olio EVO biologico e ad assaggiare le creazioni di Ilaria Guerri di Io e Gelato, realizzate con i vini di Varramista.

**Prenotazione obbligatoria:** +39 3393669639 / [booking@varramista.it](mailto:booking@varramista.it)

**Costo a persona:** 35€/adulti, 10€/ragazzi

---

### **GIANNI MOSCARDINI**

**Via Macchia al Pino snc, 56040 Pomaia (PI)  
[enoteca@giannimoscardini.com](mailto:enoteca@giannimoscardini.com) / +39 3476948938**

**Date:** Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

**Evento:** Storie di Vino... Storie di pane... La cultura della qualità e della tradizione.

Gianni Moscardini, titolare ed agronomo dell'Azienda, decide, a partire dai primi anni 2000, di focalizzare la sua attenzione sulla particolarità dei suoli presenti all'interno della proprietà. Terreni lavorati dalla sua famiglia da oltre 100 anni, e dedicati alla coltivazione di grano e cereali, che converte totalmente a vite. Si tende ad ascoltare sempre la natura ed i suoi ritmi, con grande cura e rispetto, ottenendo prodotti unici ed eleganti.

Siete curiosi di scoprire la storia della nostra cantina?

Ve la raccontiamo noi durante il tour guidato che si concluderà con alcuni assaggi della

tradizione, a base di Pane Toscano DOP in abbinamento a due dei nostri vini:  
Penteo Rosato Cilieggiolo e Sileno Cilieggiolo.

**Prenotazione obbligatoria:** Alina [enoteca@giannimoscardini.com](mailto:enoteca@giannimoscardini.com) / +39 3476948937

**Costo a persona:** €25,00

**Altre indicazioni utili:** Tour guidato disponibile al mattino, dalle ore 11 alle 13 oppure nel pomeriggio dalle 15 alle 17

---

### **PODERE LA REGOLA**

**LOC. ALTAGRADA SR68 KM 6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)**

**EVENTI@LAREGOLA.COM / 0586 698145**

#### **Date:**

- Sabato 25 Maggio apertura per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18
- Sabato 25 Maggio Aperitivo in Terrazza vista vigna dalle 18 alle 20.30
- Domenica 26 MAGGIO visite e degustazioni su prenotazione
- Domenica 26 Maggio Aperitivo in Terrazza vista vigna dalle 18 alle 20.30

#### **Evento: Cantine Aperte 2024**

- Sabato 25 Maggio cantina aperta per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18 su prenotazione, degustazione del nostro olio evo e pane DOP toscano. Prezzi su richiesta in base al tipo di degustazione scelta.
- Sabato 25 Maggio Aperitivo in Terrazza al tramonto con vista vigneto dalle 18 alle 20.30: tagliere con prodotti locali, crostini con pane Dop Toscano e calici in abbinamento €20 a persona
- Domenica 26 MAGGIO cantina aperta per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18 su prenotazione, degustazione del nostro olio evo con pane DOP toscano. Prezzi su richiesta in base al tipo di degustazione scelta.
- Domenica 26 Maggio Aperitivo in Terrazza al tramonto con vista vigneto dalle 18 alle 20.30: tagliere con prodotti locali, crostini con pane Dop Toscano e calici in abbinamento €20 a persona.

**Prenotazione obbligatoria:** [eventi@laregola.com](mailto:eventi@laregola.com), 0586 698145, [info@laregola.com](mailto:info@laregola.com)

#### **Costo a persona:**

Aperitivo €20 a persona

Visite e Degustazioni a partire da €35.00 a persona

---

# PISTOIA

## FATTORIA DI CASALBOSCO

VIA MONTALESE 117, 51100 SANTOMATO (PISTOIA)

[INFO@FATTORIASALBOSCO.IT](mailto:INFO@FATTORIASALBOSCO.IT) / 3456540544

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** 500 sfumature di Rosso

SABATO 25/05/2024

- Dalle ore 11.00 alle ore 18.00 cantina aperta per visita e degustazione di 4 vini tra igt e chianti docg di Fattoria Casalbosco in collaborazione con Semplicementi Vini con una selezione di 4 vini extra regionali €15.00 a persona + €5.00 cauzione bicchiere
- Spazio food con Uscio e Bottega con prodotti tipici toscani
- Dalle 20.00 stop apericena con Uscio e bottega
- ore 21.30 musica live dei “Che Banda è?!” un viaggio tra musica italiana e internazionale dai classici alle ultime hits in

**Evento:** Rosso Carminio

DOMENICA 26/05/2024

- Dalle ore 11.00 alle ore 14.00 cantina aperta per visita e degustazione di 4 vini tra igt e chianti docg di Fattoria Casalbosco in collaborazione con Semplicementi Vini con una selezione di 4 vini extra regionali €15.00 a persona + €5.00 cauzione bicchiere
- Spazio food con Uscio e Bottega con prodotti tipici toscani
- Dalle ore 18.00 alle 19.00 raduno Club Ferrari Pistoia

**Prenotazione obbligatoria:** 3456540544 / [info@fattoriacasalbosco.it](mailto:info@fattoriacasalbosco.it)

---

## SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 – Pistoia

0573 451162 – [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)

**Date:** Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

**Evento:** Festa delle Cantine Aperte dal Marini

Torna il weekend più atteso dell'anno, a Pistoia con Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali

Il programma si arricchisce di altre attività come Esposizione di Opere d'Arte (Rossella Baldecchi e Franco Balleri), Sfilata di Trattori Storici, Tiro con l'Arco l'esperienza sportiva di

concentrazione sotto la guida dei campioni Luciana Pennacchi e di Fedele Soria della Compagnia Arceri Città di Pescia.

I Bambini potranno giocare e divertirsi con la simpatica “Puntina Animatrice”  
L’evento si conclude con l’Aperitivo in Campagna, la Degustazione dei Vini e gli Oli Marini con prodotti tipici locali.

### **Sabato 25 e Domenica 26 Maggio**

Dalle ore 10:30 alle ore 18:30

Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali (**su prenotazione**)

Nelle Cantine sarà visibile per l’intera durata dell’evento “Esposizione di Opere d’Arte” (Rossella Baldecchi e Franco Balleri)

I vini in degustazione saranno:

Savium Bianco IGT, Chianti DOCG, Birbante Rosso IGT, “Villa Paternino” Chianti DOCG Riserva,

Vin Santo del Chianti DOC ed il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice

**Prenotazione obbligatoria:** Tel: 0573 451162 – 392 9587997 – [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)

### **Costo a persona:**

Bicchiere in cauzione € 15,00 (Se riporti il bicchiere ricevi Gratis 1 bottiglie di Vino)

Tagliere di Prodotti Tipici locali a partire da € 10,00

---

### **TENUTA QUERCIAMATTA**

VIA BROGI 1236, MONSUMMANO TERME – PISTOIA

0572 1790971 / 376 0360630

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Acino e Oliva – Sorseggia Emozioni

L’esperienza degustazione Sorseggia Emozioni ha inizio nella Zona Farm dove verrà fatta una piccola introduzione dell’azienda e della sua storia; si prosegue in cantina e in orciaia dove si parlerà della nostra produzione e dei piani futuri di Querciamatta.

Ammireremo la piazza centrale del borgo, per proseguire nel Café e nella zona panoramica per contemplar tutta la bellezza della Valdinievole e il territorio di Monsummano Terme.

Per la degustazione ci si sposta in Sala Agave o in Zona Farm; qui il cliente degusterà 3 tipologie di olio Querciamatta con pani in abbinamento e due etichette di vino Querciamatta.

Le slot per partecipare alla degustazione sono le seguenti:

11 / 12.30 su prenotazione

14.00 / 15.30 su prenotazione

16.30 / 18.00 su prenotazione

**La prenotazione non è obbligatoria: [info@querciamatta.it](mailto:info@querciamatta.it) – 376 0360630 / 0572 1790971**

**Costo a persona:** 25,00€ a persona

**Altre indicazioni utili:**

- è possibile richiedere pane per celiaci con una giornata di anticipo rispetto all'evento
- È richiesto il pagamento anticipato dell'esperienza tramite comodo link sum up o bonifico; il rimborso è previsto entro le 48 ore precedenti all'evento

Il nostro Shop resterà aperto per la vendita diretta dalle ore 11 alle ore 18.00, potrete passare a trovarci anche solo per un calice di vino

---

# PRATO

## **FATTORIA DI BACCHERETO**

**Via Fontemorana 179 – Carmignano (PO) 59015**

**3388739577 – [terreamano@gmail.com](mailto:terreamano@gmail.com)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte 2024

Nei due giorni visite guidate al vigneto e alla cantina con degustazione dei nostri vini “Terre a Mano” **esclusivamente su prenotazione.**

Nella giornata di domenica 26 alle ore 15:00, degustazione verticale guidata di 5 annate del nostro "Sassocarlo" Bianco Toscano IGT **esclusivamente su prenotazione.**

**Prenotazione non obbligatoria:** 333 4173501

**Costo a persona:** 20€ a persona per visita guidata + degustazione annate in commercio.  
Per deg. verticale 30€ a persona.

---

### **TENUTA DI CAPEZZANA**

**Via Capezzana 43 – Carmignano (PO) 59015**  
**3311757918 – agriturismo@capezzana.it**

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** PAN DIVINO

DALLE 10:00 ALLE 12:30 e DALLE 15:00 ALLE 18:30:

Tour delle cantine storiche ogni 20 minuti e degustazione al calice dei seguenti vini:

Un calice di Barco Reale doc 2022 e un calice di Villa di Capezzana docg 2020 euro 10,00

Ghiaie della Furba igt 2020 euro 6,00 a calice

Ugo Contini Bonacossi igt 2019 euro 8,00 a calice

Dalle 15:30 alle 19:00 merenda al Wine Bar La Vinsantaia con filo conduttore IL PANE

**Prenotazione non obbligatoria:** 3311757918 – agriturismo@capezzana.it

---

# **SIENA**

### **CAMPOTONDO**

**C.s. Campotondo 7, 53023, Campiglia d'Orcia (SI)**  
**+39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it**

**Date:** 25-26 maggio

**Eventi:**

- Merenda in vigna (25 maggio)
- Brunch in cantina (26 maggio)

**Merenda in vigna** (25 maggio ore 17:30): Una passeggiata accompagnata direttamente dalla produttrice alla scoperta del vigneto ad alberello immerso nel paesaggio magnifico della Val d'Orcia tra i racconti della storia del territorio e della famiglia. A seguire, degustazione en plein air di 3 vini accompagnati da una merenda che avrà come protagonista il pane toscano insieme ad altri prodotti gastronomici locali e stagionali.

**Brunch in cantina** (26 maggio dalle 10:30) Visita della cantina accompagnata direttamente dalla produttrice e degustazione in giardino di 3 vini in accompagnamento a un brunch che avrà come protagonista il pane toscano insieme ad base di prodotti locali e stagionali.

**Prenotazione obbligatoria:** 39 3208591247 | [info@cantinacampotondo.it](mailto:info@cantinacampotondo.it)

**Costo a persona:** 25 MAGGIO Merenda in vigna 25 euro a persona, 26 MAGGIO Brunch in cantina 25 euro a persona

---

### **BADIA A COLTIBUONO**

**Loc. Badia a Coltibuono, 2 – 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
0577 74481 int. 250 / [reception@coltibuono.com](mailto:reception@coltibuono.com)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Dagli Etruschi di Cetamura del Chianti al Pane Toscano

Il lungo ed affascinante viaggio nel mondo del vino, in questo angolo del Chianti, ha radici molto antiche, precedenti alla fondazione (XI° sec.) di Badia a Coltibuono. Già gli Etruschi del vicino villaggio di Cetamura del Chianti praticavano la viticoltura. Un popolo evoluto che conosceva anche le pratiche basilari della panificazione. Nel corso della visita alle cantine storiche ed all'ex complesso monastico sarà possibile scoprire la storia degli etruschi di Cetamura e degustare due vini dell'azienda, accompagnati da pane tipico di Badia a Coltibuono

**Prenotazione obbligatoria:** [reception@coltibuono.com](mailto:reception@coltibuono.com) Tel. 057774481 int. 250\_

**Costo a persona:** 18€

**Altre indicazioni utili:** Orario visite: sabato 25 maggio ore 11,00; 15,00; 16,30 – Domenica 26 maggio ore 11,00; 15,00; 16,30

**Come raggiungerci:** Badia a Coltibuono, Loc. Badia a Coltibuono, 53013 Gaiole in Chianti (SI) – tel (+39) 0577 74481 int. 250

GPS: 43.494765, 11.449528

---

## **CANNETO**

VIA DEI CANNETI, 14, 53045 MONTEPULCIANO SI  
0578 757737 – [BOOKING@CANNETOWINETASTING.COM](mailto:BOOKING@CANNETOWINETASTING.COM)

**Date:** 25 Maggio

**Evento:** Cantine Aperte in Canneto



Visita alla cantina di affinamento, degustazione dei nostri vini e visita ai vigneti in forma autonoma.

**Prenotazione non obbligatoria:** 0578 757737 – [booking@cannetowinetasting.com](mailto:booking@cannetowinetasting.com)

**Costo a persona:** 25€, con tagliere 50€

---

## **CASATO PRIME DONNE**

LOCALITA' CASATO 17 53024 MONTALCINO

[casato@cinellicolombini.it](mailto:casato@cinellicolombini.it) +39 3455495154

**Date:**

- Sabato 25 maggio ore 11 e ore 15
- Domenica 26 maggio ore 11 e ore 15

**Evento:** Brunello, sapori antichi, selfie e racconti

Safari fotografico in 5 tappe con grandi vini Brunello e antichi sapori a base di pane toscano con lievito madre come la zuppa di Dante che ripropone una pietanza del 1300, la cinta senese e il cacio pecorino.

Al Casato Prime Donne di Montalcino esperienze di due ore nella natura e nei sapori millenari davanti a opere d'arte e paesaggi mozzafiato da fotografare. Itinerario in 5 tappe nei vigneti e all'interno della cantina per assaggiare il futuro Brunello dalle botti e poi andare nei vigneti per fotografare e fotografarsi degustando Rosso di Montalcino insieme a pane toscano Dop, rigorosamente senza sale, insieme al saporitissimo salame ottenuto dal maiale medioevale "cinta senese". Nuova tappa del percorso davanti alla cornice per i selfie e poi nella tinaia dove il pane toscano con lievito madre è accompagnato da "cacio" pecorino stagionato e il Brunello 2019. Nella sala da degustazione, accogliente come una parte della casa di Donatella Cinelli Colombini, gli ospiti troveranno la zuppa di Dante che propone i sapori assaggiati dal sommo poeta durante il suo viaggio verso Roma quando sostò nel territorio della Val d'Orcia, nell'anno 1300 (carote viola, fagioli con l'occhio, bietole e naturalmente pane toscano con lievito madre). Ad accompagnare l'assaggio il Brunello Riserva 2018.

**Prenotazione obbligatoria:** [casato@cinellicolombini.it](mailto:casato@cinellicolombini.it) / +39 3455495154

**Costo a persona:** 45€

**Altre indicazioni utili:**

- Max 20 persone per ogni appuntamento
- Prenotazione obbligatoria Tel 3455495154 , [casato@cinellicolombini.it](mailto:casato@cinellicolombini.it)
- Località Casato 17 – 53024 Montalcino (SI) Coordinate GPS: 43.088196° N 11.464319° E

---

### **CASTELLARE DI CASTELLINA**

STRADA PROVINCIALE DI CASTAGNOLI SP 130 – LOC. CASELLE –  
CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)

0577 742903 – [VISITE@CASTELLARE.IT](mailto:VISITE@CASTELLARE.IT)

**Date:** 25 Maggio

**Evento:** Pane al pane, vino al vino



Torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte! E noi vi aspettiamo sabato 25 maggio per una visita in cantina con degustazione dei nostri vini: Governo di Castellare 2023 e Chianti Classico 2022, più un più un assaggio del nostro Olionovo 2023 servito su crostini di pane toscano. Il tour sarà disponibile, su prenotazione, nei seguenti orari: 10:00 – 11:30 – 15:30 – 17:00. La durata di ogni esperienza sarà di 45 minuti.

Infine, per tutto il weekend, sarà attiva la “Promo Cantine Aperte” che prevede un assaggio del Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2021 e del nostro Supertuscan I Sodi di S. Niccolò 2020 al prezzo speciale di 20€.

**Prenotazione obbligatoria e da effettuare esclusivamente tramite sito web aziendale:**  
<https://bit.ly/CastellareCantineAperte>

**Costo a persona:** 10€

---

### **COL D’ORCIA**

VIA GIUNCHETI – 53024 MONTALCINO (SI)  
0577 80891 – [INFO@COLDORCIA.IT](mailto:INFO@COLDORCIA.IT)

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Col d’Orcia, le tradizioni toscane (vino, olio e pane)

Visita privata alla cantina con degustazione formale dei cru di Col d’Orcia con abbinamento di focacce e grissini fatti in casa e di pane toscano ed olio extravergine d’oliva biologico.

**Prenotazione obbligatoria: SOLO SU PRENOTAZIONE – Tel. 057780891/E-mail: [info@coldorcia.it](mailto:info@coldorcia.it)**

**Costo a persona:** 45€

---

### **FATTORIA DEI BARBI**

LOC. PODERNOVI 170 | STRADA CONSORZIALE DEI BARBI – 53024  
MONTALCINO (SI)  
**+39 335 650 4517** *WHATSAPP* | VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** Pane al pane, Vino al vino



### **PANE AL PANE, VINO AL VINO**

che comprende visita guidata alla Cantina storica di invecchiamento e una degustazione di tre vini, oltre a assaggi di zuppe di pane e bruschetta

- *visita guidata alla Cantina storica di invecchiamento*
- *degustazione finale presso la Taverna dei Barbi con una selezione di 3 vini (Brunello di Montalcino 2018, Brusco dei Barbi 2020 e Morellino di Scansano 2021) con assaggi di pappa al pomodoro e ribollita, bruschetta e acqua (\*) Le zuppe di pane vengono cucinate secondo le ricette di Casa Colombini.*

**Costo: € 35,00 a persona (minorenni 15 euro)**

***\*Per chi lo desiderasse, in aggiunta un tagliere di formaggi e salumi al costo di 15 euro***

**Orari | durata indicativa complessiva: 2 ore**

- visite alla Cantina storica con **inizio alle ore 10:00 – 11:00 – 12:00 – 13:00 – 14:00 – 15:00**

**Prenotazione obbligatoria.** via email [visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it](mailto:visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it) oppure infoline: **+39 335 6504517** *whatsapp*

Costo a persona: € 35,00 a persona (minorenni 15 euro)

**Altre indicazioni utili:** Possibilità di visitare anche il Museo del Brunello presente all'interno dell'azienda e acquisti prodotti Fattoria dei Barbi (vini, vinsanto, grappe, olio, libri, formaggi) al Punto vendita

---

**FATTORIA DEL COLLE**  
**LOCALITA COLLE 53020 TREQUANDA (SI)**  
**0577 662108 [info@cinellicolombini.it](mailto:info@cinellicolombini.it)**

**Date:** 26 Maggio ore 16:00

**Evento:** Bagno nella natura con Foraging, eccellenze di “vino, pane e olio”

Due ore di esperienze molto intense nella natura e nelle tradizioni: passeggiata nel vigneto e nel bosco con una guida ambientale per scoprire i segreti delle erbe spontanee toscane, visita all'orto con assaggio di condito (saporita merenda contadina a base di ortaggi) e pane toscano con lievito madre accompagnato dall'IGT Sanchimento in parte prodotto in anfora come nell'antichità. Visita delle parti più belle della villa cinquecentesca della Fattoria del Colle: sala degli stemmi e cucina con camino monumentale, cantina storica con bottaia, vinsantaia e orciaia appena ripristinata all'interno di due tini di cemento, dove sono conservati gli ziri di terracotta vecchi di duecento anni. Assaggio di tre oli extravergine. La visita prosegue nella tinaia con la speciale sala che insegna ad “ascoltare i vigneti” e benfinita nel boschetto con l'assaggio della zuppa di Dante ricreata con gli ortaggi e il pane che il poeta gustò in questa zona durante il viaggio verso Roma. Abbinamento con la Doc Orcia Cenerentola e il Brunello di Montalcino DOC 2019.

**Prenotazione obbligatoria:** 0577 662108 [holiday@cinellicolombini.it](mailto:holiday@cinellicolombini.it)

**Costo a persona:** 30€

**Altre indicazioni utili:**

- Max 20 persone
- Prenotazione obbligatoria 0577 662108 [info@cinellicolombini.it](mailto:info@cinellicolombini.it)
- Località Colle – 53020 Trequanda (SI) Coordinate GPS: 43.181694°N 11.65370417°E

---

**LA BRACCESCA**

VIA STELLA DI VALIANO, 10- 53045, MONTEPULCIANO (SI)  
347 4751308, [VISITE@LABRACCESCA.IT](mailto:VISITE@LABRACCESCA.IT)

**Date:** 25 Maggio

**Evento:** CANTINE APERTE A LA BRACCESCA

1) TOUR “TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

Visita e degustazione (con abbinamento pecorino)

orario prenotazione: 11:00/16:00 € 35,00

2) TOUR “ DEL GUSTO”

Visita e degustazione con merenda (selezione di salumi, formaggi, bruschette)

orario prenotazione: ore 16:00 € 45,00

3) TOUR “SAPORI DELLA TENUTA”

Visita e degustazione con successivo pranzo

11:00-12:30/13:00 Visita e degustazione (vedi opzione 1)

Dopo la degustazione dei vini verrà servito il nostro pranzo tipico (menù fisso).

Il menù del pranzo è composto da una selezione mista di antipasti, un primo di pasta fatta a mano o un secondo di carne (a seconda del menù del giorno). Sarà abbinato ad un bicchiere di Rosso di Montepulciano Sabazio o Cortona Syrah Achelo.

Prezzo totale € 75,00 a persona

Orario prenotazione: 11:00

4) CORSO DI CUCINA “HANDS ON” LA BRACCESCA Tour, Corso di Cucina e Pranzo con degustazione

€ 120,00 a persona

\*La lezione di cucina dura circa 1 ora; sarà un momento speciale trascorso in compagnia del nostro chef, durante il quale preparerete alcune delle nostre ricette tradizionali. Sempre in buona compagnia con un bicchiere di vino.

Orario prenotazione: 11:00

**Prenotazione obbligatoria:** 347 4751308, [visite@labracesca.it](mailto:visite@labracesca.it)

---

**LORNANO**

LOCALITÀ LORNANO 12, MONTERIGGIONI 53035 (SI)

[HOSPITALITY@LORNANO.IT](mailto:HOSPITALITY@LORNANO.IT) / +393475886370

**Evento:** Scopri Lornano: viaggio tra vigne e sapori

**Data:** 25-26 maggio

Esplora i segreti del territorio del Chianti Classico in un tour indimenticabile attraverso i vigneti di Lornano. Inizia la tua avventura con una splendida camminata di circa 20 minuti

immergendoti completamente nella bellezza e nell'atmosfera del nostro territorio. Continua il viaggio con una visita guidata alle nostre cantine di affinamento, dove potrai scoprire i segreti della vinificazione e dell'invecchiamento dei nostri pregiati vini. Ammira la maestosità della nostra storica bottaia, risalente al 15° secolo, mentre ti immergi nella storia e nella tradizione vinicola della nostra cantina.

Infine, concediti un delizioso pranzo presso la nostra accogliente sala degustazione. Sperimenta un'esplosione di sapori con un menu completo che include antipasto, primo piatto e dolce, abbinato con cura a quattro dei nostri migliori vini. Un'esperienza culinaria che soddisferà i tuoi sensi e renderà il tuo tour più indimenticabile.

Il tour parte solo se viene raggiunto il numero minimo di 6 partecipanti.

Nel caso di condizioni metereologiche sfavorevoli, la camminata attraverso i vigneti sarà annullata.

**Costo a persona:** 60€ (Sconto del 15% sull'acquisto di 1 o più bottiglie di vino)

*Prenotazione obbligatoria*

**Info e prenotazioni:** [hospitality@lornano.it](mailto:hospitality@lornano.it) / +393475886370

---

## **RICASOLI 1141**

**Enoteca di Brolio, loc. La Madonna, Gaiole in Chianti (SI)**  
[castello@ricasoli.it](mailto:castello@ricasoli.it) / Tel. +39.0577.730280

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** Pane e grissini fatti in casa secondo la ricetta di Brolio

RICASOLI 1141 apre le porte agli appassionati di vino per ripercorrere la storia di un'azienda millenaria. Nella stessa giornata sarà possibile accedere gratuitamente anche ai giardini del Castello di Brolio. Visite gratuite senza prenotazione. Degustazione a pagamento delle seguenti etichette:

ALBIA ROSE' 2023, Toscana Igt

BROLIO RISERVA 2020, Chianti Classico Docg

CASTELLO DI BROLIO 2020, Gran Selezione Ch.Cl, Docg

I vini saranno accompagnati da grissini e pane toscano prodotto dall'Osteria di Brolio

### **In dettaglio:**

- Visite guidate in cantina gratuite, senza prenotazione, dalle 11:00 alle 17:00, ogni 20min ca
- Degustazione a pagamento (15€) dalle 10:00 alle 18:30

### **Prenotazione obbligatoria:**

#### **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

**SOLO PER IL RISTORANTE "OSTERIA DI BROLIO", APERTO DOMENICA 26 A PRANZO DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 15:00**

---

**VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO**

**Via Provinciale, 7 Montepulciano 53045 (Siena)**

**+ 39 335 5212004 / [accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com](mailto:accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com)**

**Date:** 26 Maggio

**Evento:** Vino, pane e olio

Degustazioni gratuite dalle 11:00 alle 18:00 + degustazione di olio evo su pane toscano.

Visita libera alle bottane storiche

**Prenotazione non obbligatoria, per maggiori informazioni:** + 39 335 5212004 /

[accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com](mailto:accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com)

**Costo a persona:** gratis, degustazione di 3 vini + pane e olio

**Altre indicazioni utili:** Ampio parcheggio. Per la degustazione possibilità di accompagnamento con taglieri di salumi e formaggi a pagamento

---

**VILLA A SESTA**

**SP 484 NORD, 24 VILLA A SESTA, CASTELNUOVO BERARDENGA  
(SIENA)**

**0577359014 – [SHOP@VILLASESTA.COM](mailto:SHOP@VILLASESTA.COM)**

**Date:** 25 e 26 Maggio

**Evento:** CANTINE APERTE A VILLA A SESTA

Degustazione di 4 vini:

1) IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA

2) CHIANTI CLASSICO IL PALEI

3) CHIANTI CLASSICO RISERVA

4) IGT TOSCANA ROSSO VAS ORO

Accompagnati a bruschette con il nostro OLIO EVO

Per l'evento saranno previste delle promozioni sui nostri prodotti.

**Prenotazione obbligatoria:** 0577359014 – [shop@villasesta.com](mailto:shop@villasesta.com)

**Costo a persona:** 25€

# 5 E 26 MAGGIO 2024, WEEKEND DI CANTINE APERTE IN TRENINO-ALTO ADIGE

Il Movimento Turismo del Vino Trentino-Alto Adige abbraccia le bollicine Trentodoc di Ferrari, Altemasi e Rotari, e il Südtirol Sekt di Arunda, ma anche la perizia nei vini fermi di Cantina La Vis. Comprende grandi e piccoli produttori, da Cavit a Cantina Martinelli. Spazia dal Garda, con Madonna delle Vittorie, alle altezze di Cembra Cantina di Montagna e Borgo dei Posseri; dalle colline cittadine con Cantina Sociale di Trento e Mas dei Chini ai borghi con Cantina Aldeno e Cantina Roveré della Luna. Esprime le varietà della Nosiola con Cantina Toblino, del Teroldego di Mezzacorona, del Müller-Thurgau di Corvée. Ha tra i suoi soci cantine storiche come Endrizzi e realtà giovani come Bellaveder, aziende a conduzione familiare come Gaierhof – Maso Poli e Maso Grener, e cantine cooperative come Mori Colli Zugna e Vivallis. Non offre solo vino, ma anche Grappa trentina con le distillerie Bertagnolli e Marzadro.

Di tutto ciò potrete far esperienza durante l'ultimo weekend di maggio. Di seguito le iniziative delle singole cantine.

## 1. ARUNDA

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

La cantina di metodo classico più alta in Europa apre i suoi portoni in occasione del weekend di Cantine Aperte. Oltre ad ammirare il processo di elaborazione dello spumante, i più coraggiosi potranno sciabolare una bottiglia, coadiuvati dal personale di cantina. In abbinamento alla degustazione speck del contadino e per chi vuole pranzare il suggerimento di bellissimi posti in malga.

€10,00/persona, scontati con un acquisto minimo di €100,00

**Per informazioni e prenotazioni:** [info@arundavivaldi.it](mailto:info@arundavivaldi.it) oppure **0471 6680337**

## 2. BELLAVEDER

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

Per il weekend di Cantine Aperte in mescita ci sarà il Pinot nero Faedi Riserva 2020 da bottiglia magnum, premiato con i Tre Bicchieri Gambero Rosso. Come di consueto, accompagnati da uno di famiglia i visitatori potranno ammirare i vigneti di proprietà e la vista sulla Piana Rotaliana, addentrarsi in cantina ed in barricaia, infine degustare a piacere, scegliendo tra ben 16 etichette.

€15,00/persona

**Prenotazione obbligatoria** [info@bellaveder.it](mailto:info@bellaveder.it) o **0461 650171**

## **3. BORGO DEI POSSERI**

**sabato 25 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

### **“PICNIC CON VISTA”**

Unisciti a noi per una giornata indimenticabile!

Vieni a scoprire il fascino del Borgo dei Posseri e del suo incantevole paesaggio.

Percorri un sentiero sterrato dalla corte principale fino alla “casa del Dosso”, dove potrai ammirare una vista mozzafiato sulla Vallagarina e sul fiume Adige.

Goditi un delizioso picnic immerso nella natura con i nostri migliori vini (5 calici di vini fermi e 1 di TrentoDoc) accompagnati da formaggi di malga dei Monti Lessini, salumi e altri prodotti tipici del territorio. Il nostro staff sarà lì con voi pronto a raccontarvi la storia dell'azienda e le caratteristiche dei vini che degusterete.

Ti aspettiamo per un'indimenticabile giornata di gusto e relax al Borgo dei Posseri!

Costo a persona 35 Euro, per i bambini è prevista la merenda gratuita.

Sono ammessi gli animali. Per informazioni e prenotazione obbligatoria contatta: Andrea +39 3288694074

NB: in caso di maltempo la degustazione verrà organizzata all'interno.

**domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

Cosa può esserci di più emozionante che sorseggiare un vino direttamente tra le radure, i boschi e i masi che lo vedono nascere? Ti offriamo un calice e una cartina, grazie alla quale potrai seguire un percorso “multisensoriale” che ti porterà all'interno di spazi organizzati da noi chiamate “Isole”. Vogliamo farti conoscere i sentieri che attraversano la nostra azienda. Ogni Isola è posizionata vicina alla vigna che ha dato vita a quel particolare vino. Un ciclo in equilibrio che inizia dalla terra, si trasforma in cantina e termina con questa tua degustazione ed il ricordo che ne serberai. Abbiamo pensato di suggerirti un tragitto che ti aiuti ad apprezzare al meglio le varie tipologie di vino prodotte da Borgo dei Posseri, ma sei ovviamente libero di scegliere il percorso che preferisci.

€35,00/persona (minimo 2 persone), il prezzo include un calice e una cartina, un cestino di prodotti locali per accompagnare la tua degustazione, consumazione dei nostri vini presso le "Isole" lungo il percorso

**Prenotazione obbligatoria accedendo al sito [www.borgodeiposseri.com](http://www.borgodeiposseri.com) nella sezione Enotour**

## **4. CANTINA DI LA-VIS**

**sabato 25 maggio – ore 18:30**

**CANTinCANTINA** in collaborazione con il Coro Paganella & Nicola Sordo

Entrata gratuita: per la partecipazione è richiesta la prenotazione al 0461 440150.

**domenica 26 maggio**

**612 visita in cantina**

Lo splendore dell'acciaio, l'eleganza delle piccole botti, il fascino delle anfore. Brindisi in barricaia con 612 Trentodoc.

**p.f. 3232/3 e p.f. 2459/1**

Degustazioni guidate dei vini legati ai piccoli fondi; dalla vigna all'anfora, una storia unica e sempre diversa.

**Take it easy**

Parlare di ecosostenibilità può essere divertente, leggero e piacevole. Questa la storia del nostro nuovo vino resistente, un'occasione ghiotta per gustarlo in compagnia.

**Appuntamento al buio...**

In stube degustazione cieca di due vini, un approccio intrigante e differente alla degustazione. Due incontri: alle 11:00 e alle 15:00.

**Golosità locali**

I salumi e i formaggi del territorio vengono serviti in abbinamento ai nostri calici.

**Info e prenotazioni: [lavis.vinoteca@la-vis.com](mailto:lavis.vinoteca@la-vis.com) / 0461 440150 / Whatsapp 3488903751**

## **5. CANTINA MARTINELLI**

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

Vini al bicchiere – Degustazione verticale di Teroldego vecchie annate – Taglieri formaggi e salumi locali – Zona relax in cortile o in vigna – Zona espositiva artistica – Opificio e cantina storica aperti

15€/persona per entrata con calice in omaggio e un bicchiere di vino di benvenuto

**Per informazioni e prenotazioni: [info@cantinamartinelli.com](mailto:info@cantinamartinelli.com) Tel 3388288686**

## **6. CANTINA TOBLINO**

**sabato 25 maggio – dalle 15:00 alle 18:00**

Degustazione tradizione: Nosiola – Rebo – Goldtraminer con tagliere misto

Degustazione 100% Nosiola: Nosiola – L’Ora – Largiller – Vino Santo con tagliere misto

Degustazione Le Anfore: Praal da Fora – Foll con tagliere misto

Degustazione Trentodoc: tutti e 5 i nostri Trentodoc con tagliere misto

**domenica 26 maggio – pranzo su prenotazione Hosteria Toblino**

**Per informazioni e prenotazioni: +39 0461 561113 – [info@toblino.it](mailto:info@toblino.it)**

## **7. FERRARI TRENTO**

Il programma sarà al più presto condiviso.

**Per prenotazioni ed informazioni: [visit@ferraritrento.it](mailto:visit@ferraritrento.it) oppure 0461 972331**

## 8. CAVIT - ALTEMASI

**domenica 26 maggio – mattina 10:30-13:00 e pomeriggio 15:30-18:00 – presso MASO TORESELLA**

(Via Toresela, 2 – Sarche di Calavino, TN 38072)

Un evento imperdibile, omaggio al Trentino, ospitato da Cavit nella splendida cornice di Maso Toresella, sul lago di Toblino, in occasione di Cantine Aperte 2024: un piccolo concerto del quartetto di archi ANIMA, con degustazione dei vini autoctoni Cavit in abbinamento ai finger food di LA TAOLA, specialisti in Alta Cucina Naturale.

L'evento si aprirà con il concerto di ANIMA, un quartetto di archi composti da tavole armoniche e anima in abete bianco di Avez del Prinzep, l'abete più alto d'Europa schiantatosi sugli Altipiano Cimbri nel 2017 a 250 anni di vita.

Seguirà la degustazione di due etichette da vitigni autoctoni della linea Trentini Premium di Cavit, accompagnate dai finger food di LA TAOLA, giovani chef che propongono una cucina gourmet utilizzando esclusivamente prodotti del territorio trentino.

€25,00/persona

**Prenotazione obbligatoria (posti limitati, si prega di indicare il turno desiderato al momento della prenotazione): [m.folgheraiter@cavit.it](mailto:m.folgheraiter@cavit.it) / 0461 381779**

## 9. CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

**domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

dalle 10:30 **Trekking in vigna**

Visita guidata nei suggestivi vigneti terrazzati di montagna

dalle 14:30 **A passo lento**

Escursione in vigna a passo lento con gli alpaca dell'azienda agricola Silpaca di Cembra

**I colori della 612**

Degustazione guidata dei quattro vini emblema dei colori della 612

**Visita cantina**

Visita in cantina e degustazione di Oro Rosso Trentodoc

## **Golosità locali**

I salumi e i formaggi del territorio vengono serviti in abbinamento ai nostri calici

**Info e prenotazioni: [lavis.vinotecacembra@la-vis.com](mailto:lavis.vinotecacembra@la-vis.com) / 0461 680010 / Whatsapp 3474141584**

# **10. CORVÉE**

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 18:00**

In occasione di Cantine Aperte, Vi aspettiamo all'enoteca e punto vendita per degustare i nostri vini di montagna accompagnati da gustosi taglieri di affettati e formaggi locali.

Durata media dell'esperienza: 2 ore.

Orari visite su prenotazione: 10:00 – 12:00 – 14:00 – 16:00

Costo visita e degustazione: €25,00

**Per informazioni e prenotazioni: [accoglienza@corvee.wine](mailto:accoglienza@corvee.wine) / 349 9885827**

# **11. DISTILLERIA MARZADRO**

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio ad ore 10:30 e 15:30**

## **1) VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE ITINERANTE IN DISTILLERIA**

Presentazione della Famiglia Marzadro e racconto storico dell'azienda. Visita alla sala degli alambicchi, agli stoccaggi della materia prima e alle sale di invecchiamento. La degustazione itinerante prevede l'abbinamento di grappa e cioccolato.

Il cioccolato artigianale dell'azienda trentina "CIOCOMITI" accompagnerà tre tipologie di Grappa, tra cui la nuova "Espressioni Futura" in anteprima, invecchiata in botti di Jack Daniels. Il percorso terminerà nella sala di accoglienza e corte interna per scoprire i prodotti della nostra azienda agricola Madonna della Vittorie (frantoio, cantina e agritur), attraverso la degustazione dell'olio D.O.P. Garda Trentino, focaccia artigianale e calice di Trento Doc.

Durata: 1 ora e 30 circa

Costo: € 15,00 a persona

2) VISITA GUIDATA E PRANZO PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA MADONNA DELLE VITTORIE (della famiglia Marzadro) PIU VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE PRESSO LA DISTILLERIA MARZADRO

Ore 10.30: visita al frantoio e cantina con degustazione olio/ vino e pranzo in agritur. Il pranzo comprende: antipasto, primo e dolce a scelta dal menù à la carte. Sono compresi acqua, caffè, coperto e 2 calici di vino.

Ore 15.30: visita guidata e degustazione itinerante in Distilleria con abbinamento Grappa e cioccolato.

**Prenotazione obbligatoria tramite Distilleria Marzadro:** [distilleria@marzadro.it](mailto:distilleria@marzadro.it) / **0464 304554**

## 12. ENDRIZZI

### **Cantine Aperte al Masetto: Bollicine e Terroir!**

Cantine Aperte organizzata dal Movimento Turismo del Vino, costituisce un evento ormai storico e riparte quest'anno offrendo una giornata di scoperta per chi ama il vino e gli spazi aperti. L'itinerario nei vigneti e tra le rose è diventato, in Endrizzi, un appuntamento da non perdere per la bellezza e la cura delle vigne e dei fiori che lo impreziosiscono.

### **Sabato 25 maggio**

Siamo aperti dalle 10 alle 19 per tutti gli appassionati che, avranno voglia di passare a trovarci nella nostra rinnovata Vinoteca e di sorseggiare un calice all'ombra della suggestiva terrazza.

### **Domenica 26 maggio**

L'evento "Bollicine e Terroir" vi darà la possibilità di visitare i vigneti di Endrizzi e di godersi un bellissimo percorso di assaggi tra i filari del Masetto. C'è inoltre la possibilità di fermarsi sotto la terrazza per accompagnare i propri calici con gli assortimenti selezionati di salumi e formaggi tipici. Quest'anno accoglieremo con grande piacere 5 prestigiose Cantine ospiti che porteranno in degustazione i loro Trentodoc. Ci sarà quindi la possibilità di assaggiare i vini di Cantina Romanese, Corvée, Ressa, Spagnolli e Tenuta Maso Corno. Vi aspettiamo per riaprire insieme l'estate con un calice di Trentodoc!

INFORMAZIONI PRATICHE PER LA GIORNATA DI DOMENICA 26 MAGGIO:

Orario dell'evento: 10:00 – 18:00.

Prezzo per partecipante 30 €, che comprende la tracolla e il calice.

La prenotazione è obbligatoria.

**Prenotazione obbligatoria: 0461 662672 / [vinoteca@endrizzi.it](mailto:vinoteca@endrizzi.it)**

## 14. MADONNA DELLE VITTORIE

**sabato 25 maggio e domenica 26 maggio – ad ore 10:30**

VISITA GUIDATA A MADONNA DELLE VITTORIE (CON PRANZO) E ALLA DISTILLERIA MARZADRO

Ore 10.30: visita al frantoio e cantina con degustazione olio/ vino e pranzo in agritur. Il pranzo comprende: antipasto, primo e dolce a scelta dal menù à la carte. Sono compresi acqua, caffè, coperto e 2 calici di vino.

Durata: 1 ora e 30 circa + pranzo

Ore 15.30: visita guidata e degustazione itinerante in Distilleria con abbinamento Grappa e cioccolato.

Durata: 1 ora e 30 circa

Trasferimento in autonomia (circa 30 minuti in auto)

Costo: € 70,00 a persona

**Prenotazione a [distilleria@marzadro.it](mailto:distilleria@marzadro.it) o 0464 304554**

## 15. MAS dei CHINI

Il programma sarà al più presto condiviso.

**Previo appuntamento almeno 24h prima telefonando 0461 821513 o scrivendo a [info@masdeichini.it](mailto:info@masdeichini.it)**

## 16. MASO GRENER

**domenica 26 maggio – dalle 10.00 alle 18.00**

Maso Grener accoglie i suoi ospiti per una degustazione con vista sui vigneti e sulla Valle dell'Adige. Potrete assaggiare i nostri vini accompagnati ad un piccolo tagliere di formaggi di malga.

€15,00/persona

**Gradita la prenotazione, telefonando allo 0461 871514 o scrivendo a [info@masogrener.it](mailto:info@masogrener.it)**

## 17. MASO POLI

**sabato 25 maggio – dalle 10.00 alle 18.00**

VISITE in CANTINA con le proprietarie Romina, Valentina e Martina:

11:00 TOUR VIGNETI – max 15 partecipanti

15:00 TOUR FAMIGLIA – max 15 partecipanti

13:00, 13:30, 17:00 TOUR EMOZIONALE “TERRA e CIELO” – max 12 partecipanti

L'ingresso di €20 comprende un Tour e 3 degustazioni di vini Maso Poli. Durante l'intera giornata ci sarà anche la possibilità di acquistare i vini Maso Poli, portando a casa una parte dell'esperienza appena vissuta.

**domenica 26 maggio – dalle 10.00 alle 18.00**

VISITE in CANTINA con le proprietarie Romina, Valentina e Martina:

11:00 TOUR VIGNETI – max 15 partecipanti

15:00 TOUR FAMIGLIA – max 15 partecipanti

13:00, 13:30, 17:00 TOUR EMOZIONALE “TERRA e CIELO” – max 12 partecipanti

In esclusiva saranno ospiti della giornata, acquistabili separatamente:

PALO'S GRILL&BBQ con la sua proposta gastronomica di COSTINE e PULLED PORK, accompagnati da patate novelle, insalata di cavolo cappuccio e SALSA AL MARMORAM

LA SUSOTTA Azienda Agricola con il suo SUCCO DI MELA 100% TRENTO POM POM POM

L'ingresso di €20 comprende un Tour e 3 degustazioni di vini Maso Poli + aperitivo POM POM POM. Durante l'intera giornata ci sarà anche la possibilità di acquistare i vini Maso Poli e il succo di mela PomPomPom, portando a casa una parte dell'esperienza appena vissuta, e pranzare con le specialità di Palo's Grill&BBQ.

**Prenotazione obbligatoria** [www.masopoli.com/eventi](http://www.masopoli.com/eventi)

## 18. MEZZACORONA-ROTARI

In occasione del week end di Cantine Aperte ( 25-26 maggio 2024) la Cantina Rotari, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino, propone

**SABATO 25 MAGGIO e DOMENICA 26 MAGGIO**

**ore 11.00 –14.00 – 16.30**

Una visita guidata alla scoperta di un progetto unico e affascinante, perfettamente inserito nel magnifico giardino vitato della Piana Rotaliana, in cui botti, barriques, bottiglie e passerelle aeree disegnano gli spazi e racchiudono l'essenza e la vocazione di questa terra. Il tema è " la storia di una bottiglia di Rotari TrentoDoc" con spiegazione di vino base e cuveè, zona tirage e imbottigliamento, fermentazione in bottiglia, maturazione sui lieviti.

La degustazione, nella scenografica Cantina Storica, sarà incentrata sulla linea Rotari AlpeRegis Trentodoc, una linea di millesimati dedicati agli amanti del buon vivere, prodotto a base di uve Chardonnay e Pinot Nero, che hanno trovato nell'area dolomitica del Trentino le condizioni ideali per la loro perfetta espressione. AlpeRegis verrà proposto in degustazione in tre versioni : Rosé 2018 , ExtraBrut 2016 e Pas Dosé 2016. Tutte espressioni autentiche del territorio alpino e del minuzioso lavoro svolto in vigna prima, in cantina poi.

TKt : 10 euro a persona, minorenni gratuiti. Biglietti da acquistare presso il punto vendita. Massimo 25 persone per gruppo.

Ricordiamo inoltre che : \*/ i locali della cantina sono ampi ed articolati, è necessario tenere i bambini per mano, soprattutto in presenza di scale, passerelle aeree o soppalchi. \*/essendo una produzione alimentare, NON è permesso l'accesso alla struttura con animali \*/il percorso prevede la presenza di scale. Si prega di avvisare in caso di persone con difficoltà o con problemi di vertigini. Un percorso alternativo è sempre disponibile previo congruo avviso.

**Prenotazione obbligatoria: 0461-616300 / 301 oppure visite@mezzacorona.it**

## **19. MORI COLLI ZUGNA**

**sabato 25 maggio – dalle 10:00 alle 13:00 – normale apertura**

**domenica 26 maggio – dalle 10:00 alle 14:00 – Cantine Aperte**

Lasciatevi guidare fra i vigneti della Cantina Mori Colli Zugna e all'interno della struttura dove avvengono le varie fasi di vinificazione.

Ammirerete con i vostri occhi l'intero processo di produzione che trasforma l'uva in vino. La giornata inizia con due visite alla struttura ipogea guidate personalmente dal nostro Enologo, Presidente e dai nostri agronomi.

Saranno effettuate in due diversi orari, preferibilmente su prenotazione fino ad esaurimento posti.

Nell'intero percorso di visita ci saranno varie postazioni dove si potranno degustare i vini della cantina da noi selezionati, per poi terminare il tutto in Enoteca con un piacevole aperitivo accompagnato da prodotti tipici del territorio.

In caso di pioggia il giro di visita sarà modificato e al termine l'aperitivo verrà organizzato nella sala dell'Enoteca.

**Per informazioni e prenotazioni: enoteca@cantinamoricollizugna.it / 0464 918154**

## **20. VIVALLIS**

**sabato 25 maggio – dalle 09:00 alle 18:00**

Cheese meets wine

Degustazione guidata di 3 vini: Valentini di Weinfeld Trentodoc Brut 2020, Piwi White Rock 2022 e Müller Thurgau Stif 2022 in abbinamento a tre formaggi di provenienza diversa per esaltare le qualità organolettiche dei nostri vini.

€15,00/persona

**Prenotazione obbligatoria: hospitality@vivallis.it / 0464 498025**

# 21. DISTILLERIA BERTAGNOLLI

**sabato 25 maggio 2024 Twist&Shout**

Una visita guidata emozionale nella più antica Distilleria di Famiglia del Trentino, attraverso il nostro grappa garden in fiore si raggiungerà la distilleria moderna, la zona di affinamento per poi rilassarsi nel nostro patio, sorseggiando un Long Drink a base di Grappino®Twist, la nostra novità dell'anno 2024.

Costo €10,00 – visita + 1 cocktail Grappino®Twist

Durata: 1 ora

Orari:

- dalle 16 alle 17
- dalle 17 alle 18
- dalle 18 alle 19

**domenica 26 maggio 2024 Grappa&Macarons**

Un abbinamento incredibilmente sorprendente, dove il distillato "Made in Italy" per eccellenza incontra il dolcetto più rappresentativo della pasticceria francese: il macaron. In collaborazione con la pasticceria MoMi di Trento, proporremo una visita guidata esperienziale attraverso gli ambienti della distilleria di famiglia più antica del Trentino (alambicco storico, distilleria moderna e barricaia) ed in conclusione sarà possibile degustare 3 grappe rappresentative del nostro brand, abbinate a 3 pasticcini.

Costo €10,00 – visita + degustazione di 3 grappe abbinate a 3 macarons

Durata: 1 ora

Orari:

- dalle 10 alle 11
- dalle 11 alle 12

- dalle 15 alle 16

- dalle 16 alle 17

- dalle 17 alle 18

**Info e prenotazioni: [info@distilleriabertagnolli.it](mailto:info@distilleriabertagnolli.it) / 0461 603800**



# Cantine Aperte®



**SABATO 25 e DOMENICA 26  
MAGGIO 2024**



**Movimento Turismo del Vino Umbria**

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVItalia



Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria

## AMELIA



### Zanchi

Via Ortana 122 SP Amelia-Orte 05022 Amelia (TR)  
0744 970011 [info@cantinezanchi.it](mailto:info@cantinezanchi.it) [www.cantinezanchi.it](http://www.cantinezanchi.it)

## COLLI ALTOTIBERINI



### Blasi Cantina

Via Case Sparse 64 06019 Umbertide (PG)  
339 8697891 [info@blasicantina.it](mailto:info@blasicantina.it) [www.blasicantina.it](http://www.blasicantina.it)



### Cantina Semonte

Località Semonte snc 06024 Gubbio (PG)  
331 3887104 [info@vinisemonte.com](mailto:info@vinisemonte.com) [www.vinisemonte.com](http://www.vinisemonte.com)

## COLLI DEL TRASIMENO



### Carini

Strada del Tegolaro, Fraz. Canneto 06133 Colle Umberto (PG)  
075 582 91 02 [info@agrariacarini.it](mailto:info@agrariacarini.it) [www.agrariacarini.it](http://www.agrariacarini.it)



### Castello di Magione

Via Cavalieri di Malta, 31, 06063 Magione (PG)  
075 843547 [segreteria@sagrivit.it](mailto:segreteria@sagrivit.it) [www.castellodimagione.it](http://www.castellodimagione.it)



### Madrevite

Via Cimbano, 36 06031 Castiglione del Lago (PG)  
075 952 7220 [info@madrevite.com](mailto:info@madrevite.com) [www.madrevite.it](http://www.madrevite.it)



### Pucciarella

Viale Perugia 32, 06063 Villa (PG)  
075 8409147 [info@pucciarella.it](mailto:info@pucciarella.it) [www.pucciarella.it](http://www.pucciarella.it)

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVitalia



Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria

## COLLI PERUGINI / ASSISI / TORGIANO



**Daniele Rossi**

Via del Colle 57 06089 Torgiano  
075 9880242 [casalevillachiar@gmail.com](mailto:casalevillachiar@gmail.com)



**Castello di Montevibiano**

Località Mercatello, 11, 06055 Marsciano (PG)  
075 8783001 [tourl@montevibiano.it](mailto:tourl@montevibiano.it) [www.montevibiano.it](http://www.montevibiano.it)



**Chiorri**

Via Todi, 100, 06132 S. Enea (PG)  
075 607141 [info@chiorri.it](mailto:info@chiorri.it) [www.chiorri.it](http://www.chiorri.it)



**Goretti**

Strada del Pino, 4 06132 Perugia  
075 607316 [goretti@vinigoretti.com](mailto:goretti@vinigoretti.com) [www.vinigoretti.com](http://www.vinigoretti.com)



**Lungarotti -Torgiano**

Viale G. Lungarotti, 2 06089 Torgiano (PG)  
075 9886649 [lungarotti@lungarotti.it](mailto:lungarotti@lungarotti.it) [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)



**Piccola Cantina Rossi**

Vocabolo Madonna delle Grazie, 06055 Castello delle Forme (PG)  
347 8243187 [info@piccolacantinarossi.it](mailto:info@piccolacantinarossi.it) [www.piccolacantinarossi.it](http://www.piccolacantinarossi.it)



**Plani Arche**

Strada Fontenuovo. Piano Tevere n.7. 06100 Perugia  
335 6389537 [elena.planiarche@gmail.com](mailto:elena.planiarche@gmail.com) [www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)



**Tenuta Placidi**

Str. Madonna del Giglio, 06132 Perugia (PG)  
3505878834 [info.tenutaplacidi@gmail.com](mailto:info.tenutaplacidi@gmail.com) [www.tenutaplacidi.com](http://www.tenutaplacidi.com)



**Terre Margaritelli**

Strada S. Rocco, 06089 Torgiano (PG)  
075 7824668 [info@terremargaritelli.com](mailto:info@terremargaritelli.com) [www.terremargaritelli.com](http://www.terremargaritelli.com)

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVItalia



Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria

## MONTEFALCO / COLLI MARTANI / SPOLETO



### Agricola Mevante

Via Madonna della Neve, 1 06031 Bevagna (PG)  
349 8057501 [info@agricolamevante.com](mailto:info@agricolamevante.com) [www.agricolamevante.com](http://www.agricolamevante.com)



### Antonelli

San Marco Località San Marco, 60 06036 Montefalco (PG)  
[info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it) 0742 379158 [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)



### Cantina Baldassarri

Via Pianelli 64 - 06050 Collazzone (PG)  
075 870 7299 [cantinabaldassarriluciano@gmail.com](mailto:cantinabaldassarriluciano@gmail.com) [www.cantinabaldassarri.it](http://www.cantinabaldassarri.it)



### Benedetti e Grigi

Loc. La Polzella, 06036 Montefalco (PG)  
075 837336 [info@benedettiegrigi.it](mailto:info@benedettiegrigi.it) [www.benedettiegrigi.it](http://www.benedettiegrigi.it)



### Cantine Briziarelli

Via Colle Allodole 10, Bevagna  
0742 360036 [eventi@cantinebriziarelli.it](mailto:eventi@cantinebriziarelli.it) [www.cantinebriziarelli.it](http://www.cantinebriziarelli.it)



### Arnaldo Caprai

Località Torre, 1 06036 Montefalco (PG)  
0742 378802 [info@arnaldocaprai.it](mailto:info@arnaldocaprai.it) [www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)



### Di Filippo

Vocabolo Conversino, 153, 06033 Cannara (PG)  
0742 731242 [info@vinidifilippo.com](mailto:info@vinidifilippo.com) [www.vinidifilippo.com](http://www.vinidifilippo.com)



### Dionigi

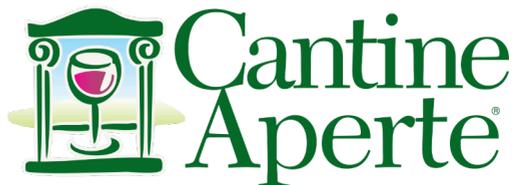
Via Madonna della Pia, 92 06031 Bevagna (PG)  
0742 360395 [info@cantinadionigi.it](mailto:info@cantinadionigi.it) [www.cantinadionigi.it](http://www.cantinadionigi.it)



### Fattoria Colleallodole

Via Colleallodole, 3 - 06031 Bevagna (PG)  
0742 361897 [info@fattoriacolleallodole.com](mailto:info@fattoriacolleallodole.com) [www.fattoriacolleallodole.com](http://www.fattoriacolleallodole.com)

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVitalia



Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria



### La Fonte Azienda Agricola

Via Le Case, 11 06031 Bevagna (PG)

340 2560402 [info@lafontedibevagna.it](mailto:info@lafontedibevagna.it) [www.lafontedibevagna.it](http://www.lafontedibevagna.it)



### La Veneranda

Loc. Montepennino snc 06036 Montefalco (PG)

0742 951630 [info@laveneranda.com](mailto:info@laveneranda.com) [www.laveneranda.com](http://www.laveneranda.com)



### Le Cimate

Via Cecapecore, 41, 06036 Montefalco (PG)

0742 290136 [info@lecimate.it](mailto:info@lecimate.it) [www.lecimate.it](http://www.lecimate.it)



### Leonucci

Fraz. Montignano n. 43 - 06056 (PG)

338 8257558 [leonuccistefano@gmail.com](mailto:leonuccistefano@gmail.com)



### Lungarotti - Montefalco

Via del Boschetto, 1, 06036 Turrita (PG)

0742 37 88 68 [montefalco@lungarotti.it](mailto:montefalco@lungarotti.it) [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)



### Perticaia

Località Casale 06036 Montefalco (PG)

0742 379014 [info@perticaia.it](mailto:info@perticaia.it) [www.perticaia.it](http://www.perticaia.it)



### Saio

Via Campiglione 94/A - 06081 Assisi (PG)

335 837 4784 [info@saioassisi.it](mailto:info@saioassisi.it) [www.saioassisi.it](http://www.saioassisi.it)



### Scacciadiavoli

Località Cantinone, 31 06036 Montefalco (PG)

0742 371210 [visits@scacciadiavoli.it](mailto:visits@scacciadiavoli.it) [www.scacciadiavoli.it](http://www.scacciadiavoli.it)



### Tenuta Alzatura

Vocabolo Alzatura, 06036 Montefalco (PG)

349 5987885 [info@tenuta-alzatura.it](mailto:info@tenuta-alzatura.it) [www.tenuta-alzatura.it](http://www.tenuta-alzatura.it)



### Tenuta Baldo

Via Cantalupo, 5 Cantalupo di Bevagna (PG)

320 8041825 [info@tenutebaldo.com](mailto:info@tenutebaldo.com) [www.tenutebaldo.com](http://www.tenutebaldo.com)

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVItalia



Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria



### Tenuta Castelbuono

Vocabolo Castellaccio, 9, 06031 Bevagna (PG)  
0742 361670 a.fortini@tenutelunelli.it www.tenutelunelli.it



### Terre de la Custodia

Località Palombara snc 06035 Gualdo Cattaneo (PG)  
lucrezia.gentili@farchioni.it www.terredelacustodia.com



### Terre de' Trinci

Via Fiamenga 57 06034 Foligno (PG)  
0742 320165 michela@terredetrinci.com www.terredetrinci.com

## ORVIETO / LAGO DI CORBARA



### Castello di Montegiove

Via Beata Angelina, 1, 05010 Montegiove (TR)  
0763 837473 info@castellomontegiove.com www.castellomontegiove.com



### Palazzone

Località Rocca Ripesena, 68 05018 Orvieto (TR)  
0763 344921 info@palazzone.com www.palazzone.com



### Tenuta Freddano

Località Fossatello, 34, 05018 Orvieto (TR)  
333 8364754 info@freddano.it www.freddano.it



### Tenuta Vitalonga

Strada Montiano, 1 Ficulle (TR)  
05016 0763836722 info@vitalonga.it www.vitalonga.it



### Torre Bisenzio

Località Torre Bisenzio, 05011 Allerona (TR)  
320 7738413 sabina@torrebisenzio.com www.torrebisenzio.com

#VediCosaBevi  
# CantineAperte2024  
#MTVitalia

# Cantine Aperte®

Sabato 25 maggio

Domenica 26 maggio

Cena del Vignaiolo



Movimento Turismo del Vino Umbria



## TODI

### Fattoria di Monticello

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella, 05010 San Venanzo (TR)  
075 874 9606 [info@fattoriadimonticello.it](mailto:info@fattoriadimonticello.it) [www.fattoriadimonticello.it](http://www.fattoriadimonticello.it)



### Roccafiore

Vocabolo Collina 110/A Località Chioano 06059 Todi (PG)  
075 8942416 [info@cantinaroccafiore.it](mailto:info@cantinaroccafiore.it) [www.roccafiore.it](http://www.roccafiore.it)



### Todini

Loc. Rosceto, Voc. Collina 29/1, 06059 Todi (PG)  
075 887122 [cantina@wearetodini.com](mailto:cantina@wearetodini.com) [www.cantinatodini.com](http://www.cantinatodini.com)



**FINE**  
#WineTourism  
Marketplace  
March 13<sup>th</sup> and 14<sup>th</sup> 2024



GWTO  
OMET  
Academy

Global  
Wine Tourism  
Organization



Con il patrocinio di:



[movimentoturismovino.it](http://movimentoturismovino.it)



[umbria@movimentoturismovino.it](mailto:umbria@movimentoturismovino.it)

[www.mtvumbria.it](http://www.mtvumbria.it)



**Movimento Turismo del Vino Umbria**

Charity partner



# Cantine Aperte®

## CANTINE

**CHATEAUX VIEUX**  
Pont-Saint-Martin

**CAVES COOPERATIVES**  
Donnas

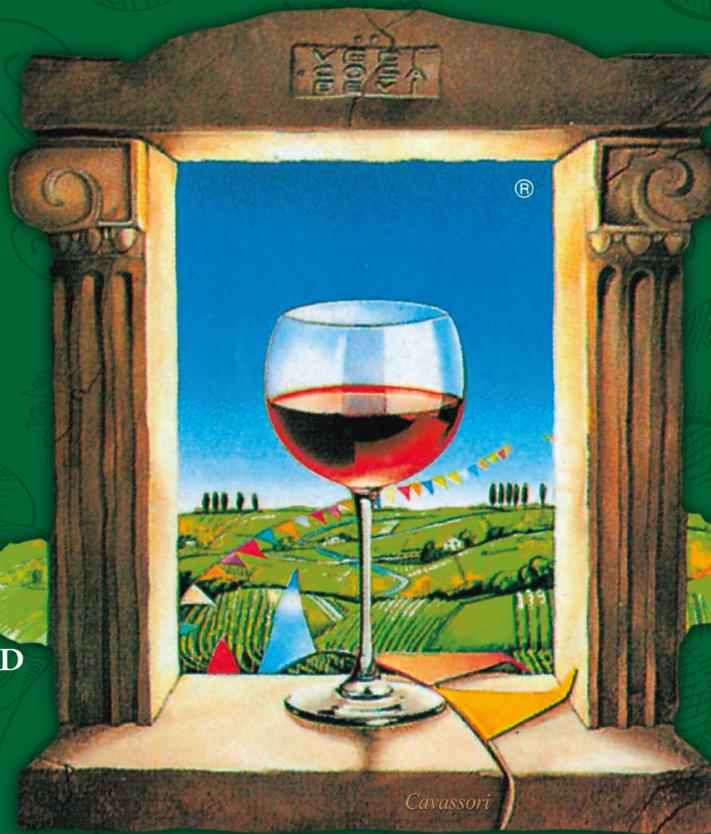
**BONIN DINO**  
Arnad

**LA KIUVA**  
Arnad

**INSTITUT AGRICOLE  
REGIONAL**  
Aosta

**MAISON AGRICOLE D & D**  
Aosta

**LA SOURCE**  
Saint-Pierre



**DOMENICA  
26 MAGGIO  
2024**

Nelle Aziende del Movimento Turismo del Vino

#VediCosaBevi #CantineAperte2024 #MTVItalia

**FINE**  
#WineTourism  
Marketplace  
March 13<sup>th</sup> and 14<sup>th</sup> 2024

**GWTO  
OMET  
& Academy**

Global  
Wine Tourism  
Organization

**RCR**  
CRISTALLERIA  
ITALIANA

Con il patrocinio di:

**ENIT** 1919  
AGENZIA  
NAZIONALE  
DEL TURISMO



[movimentoturismovino.it](https://www.movimentoturismovino.it)

  
Région Autonome  
**Valle d'Aosta**  
Regione Autonoma  
**Valle d'Aosta**

  
**Valle d'Aosta  
Vallée d'Aoste**

 [movimentoturismodelvinovalledaosta](https://www.facebook.com/movimentoturismodelvinovalledaosta)  
[valledaosta@movimentoturismovino.it](mailto:valledaosta@movimentoturismovino.it)

  
**COLDIRETTI**  
VALLE D'AOSTA

  
**CAMPAGNA  
AMICA**



**Movimento Turismo del Vino**  
VALLE D'AOSTA

Quest'anno Cantine Aperte si terrà nei giorni 25 e 26 maggio dalle 11 alle 17:30, presso il nostro Agriturismo Locanda Case Vecie a Grezzana, aperto lo scorso luglio.

 Via Casevecchie 8, 37023 Grezzana (VR). Tel. 045 8536419

**Domenica 26 maggio**

**Azienda Agricola Bonotto Giorgio Via Tezze, 31/2 Rai di San Polo di Piave (TV)**

**dalle ore 10:00 alle ore 18:00**

Orario visite guidate : alle ore 11 e 17

Spiedo | N.3 calici di degustazione € 18,00 fino alle ore 15:00

Porchetta | N.3 calici di degustazione € 10,00 dopo le ore 15:00

Prenotazione spiedo obbligatoria entro 23/5/24

Ore 15:30 Masterclass “Raboso e Manzoni Bianco: la forza dell’autoctono in risposta al cambiamento climatico e a quello dei consumi.” guidata da Alberto Puppini sommelier, degustatore e giudice sensoriale. A conclusione, degustazione di n. 4 calici.

15€/persona con prenotazione obbligatoria

+39 340 6231310

elisa@bonottovini.it

## **Cantine Aperte: il tour della sostenibilità al Parco della Filandetta**

In occasione di Cantine Aperte, al Parco della Filandetta Bortolomiol nel cuore di Valdobbiadene, una due giorni dedicata all'arte e ai prodotti a Km 0 per esaltare le unicità di un territorio tutto da scoprire nella cornice della sostenibilità.

Sabato 25 maggio alle ore 15.30 e domenica 26 maggio alle ore 10.45, dopo una passeggiata immersi nel vigneto biologico e tra le opere d'arte, potrete degustare all'aperto, in anteprima, Bandarossa Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Vigna di Collagù 2023, che rivendica e tutela l'unicità di un vigneto che la famiglia Bortolomiol custodisce da decenni, valorizzando un luogo iconico delle colline della Denominazione.

Si proseguirà poi all'interno dell'antica Filanda per la degustazione di:

- Ius Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Biologico abbinato alla Caprese di Collina con erbe di stagione creata dall'azienda agricola Stramare Dario e Saverio
- Maior Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry abbinato ad una cialda con ricottina e il miele prodotto dalle api che dimorano nel Parco accanto al vigneto biologico

Il consueto appuntamento, organizzato dal Movimento Turismo del Vino, sarà l'occasione per far conoscere a nostri wine lovers i progetti legati all'ambiente e al territorio dove abbiamo radici, che per la prima volta abbiamo racchiuso all'interno del bilancio di sostenibilità.

Evento su prenotazione | Posti limitati | Costo 25 € a persona

[parcodellafilandetta@bortolomiol.com](mailto:parcodellafilandetta@bortolomiol.com)

## CANTINE APERTE 2024

**Domenica 26 maggio 2024 dalle ore 10.00 alle ore 18.00**

Una domenica alla scoperta di sapori, profumi, tradizioni della viticoltura italiana.

È l'appuntamento da non perdere con "Cantine Aperte", affermata manifestazione enogastronomica-culturale che quest'anno si terrà domenica 26 maggio con gli enoturisti invitati a visitare cantine e vigneti.

«Da oltre 20 anni siamo convinti protagonisti di Cantine Aperte, e anche quest'anno sottolinea Michele Tessari, che guida l'azienda di famiglia – per dare valore al tema dell'accoglienza a tutte quelle persone che sono ambasciatori dei nostri vini e che vogliono conoscere da vicino la nostra realtà agricola sostenibile.

Ca' Rugate ha sempre valorizzato la cura dei suoi 90 ettari di vigna, consapevole che è dalla terra, dal lavoro sostenibile tra i filari, che si pongono le basi per ricavare grandi vini.

Per questo, vogliamo condurre i visitatori, sì alla scoperta della nostra cantina, dell'Enomuseo e della nostra Fattoria Didattica di cui siamo orgogliosi, ma anche vedere le nostre vigne e i luoghi dove si producono i nostri vini».

A condurre nei vigneti gli enoturisti sarà il trenino che ogni ora partirà da Ca' Rugate, a Montecchia di Crosara.

Il tour della durata di 60 minuti porterà i turisti nel cuore del Soave Classico sino al vigneto Monte Fiorentine, perla delle vigne storiche della famiglia Tessari.

Si visiterà inoltre il Parco della Fattoria di Ca' Rugate che custodisce gli animali da cortile, gli alberi da frutto antichi e le erbe officinali per la produzione del Vermouth di Amarone.

Sarà naturalmente possibile visitare a gruppi, ogni 30 minuti, la cantina e l'Enomuseo, vero scrigno di Ca' Rugate, museo del vino di interesse regionale, che ripropone gli attrezzi per produrre vino e oggetti d'epoca restaurati, quella che era la casa con cantina del fondatore, Fulvio "Beo" Tessari.

Popoleranno il chiostro della cantina un talentuoso caricaturista, che darà valore agli sguardi dei visitatori presenti, immortalandoli su apposite pergamene a ricordo della giornata e un'istrionica Dj accompagnerà le movenze dei presenti, con un dedicato musical rurale.

Al termine del tour, i visitatori potranno assaggiare i vini di Ca' Rugate.

All'interno del chiostro dell'azienda sarà presente il celebre Food Truck 616N che, con le sue portate d'autore delizierà i palati anche più esigenti.

Le Golose ciliegie di Montecchia faranno infine da cornice a questo momento gastronomico.

E mentre gli adulti potranno conversare degustando vini e leccornie, i più piccoli potranno divertirsi su un colorato castello gonfiabile di oltre 7 metri.

L'accesso alla manifestazione è su prenotazione con i seguenti costi:

- **Adulti**

Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita alla cantina e all'Enomuseo con degustazione vini - € 26

- **Bambini**

Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita alla cantina e all'Enomuseo - € 10 (bambini sino a tre anni, gratuito)

- **L'accesso al Food Truck è libero, con queste proposte**

- Polpette di manzo al barbecue con nachos € 10

- Tacos messicane con la ciccìa € 10

- Samosa indiane con patate e spezie masala € 10

- Frittura di Gamberi ai fiocchi di mais con maio alla senape, miele e succo di mela € 15

- Gua bao con porchetta e crema al tartufo € 15

- **Tour con Trenino Turistico di circa 60 minuti**

Partenza da Ca' Rugate con arrivo nella vigna di Monte Fiorentine e visita al parco della Fattoria - € 10 (bambini sino a tre anni, gratuito)

Per gli adulti, per chi lo vorrà, al termine della giornata, sarà disponibile in forma gratuita e riservata un etilometro professionale medicale. Il tema del bere responsabile è imprescindibile per ogni azienda che ha a cuore il benessere del suo territorio e di chi lo abita

## PROGRAMMA CANTINE APERTE 2024 – CANTINA AUGUSTA

### Accoglienza:

I visitatori saranno accolti con un calice di Ribolla Gialla Spumante.

### Tour della Cantina:

I visitatori saranno condotti in un tour guidato attraverso la cantina, dove verranno illustrate tutte le fasi della produzione del vino, dalla raccolta dell'uva al prodotto finito.

Saranno mostrati i vari macchinari e attrezzature utilizzati nel processo.

Durante il tour, verranno spiegate nel dettaglio le diverse fasi della produzione del vino, inclusa la vendemmia, la pigiatura dell'uva, la fermentazione, l'affinamento e l'imbottigliamento.

### Degustazione Guidata:

Dopo il tour della cantina, i visitatori avranno l'opportunità di partecipare a una degustazione guidata di due vini per persona accompagnati da una selezione di prodotti tipici locali, scelti appositamente per esaltare le caratteristiche dei vini.

### Tempo Libero:

Dopo la degustazione, i visitatori avranno del tempo libero per esplorare ulteriormente la cantina, acquistare vini, o semplicemente rilassarsi e godersi l'atmosfera.

Dove? Via Lison 44/B, Pramaggiore

Costo? 10 euro per persona da pagare in loco

Per prenotarsi? Mandare un messaggio o chiamare il numero 377 3384474

Oppure mandare un e-mail all'indirizzo [cantinaaugusta@gmail.com](mailto:cantinaaugusta@gmail.com)

## CASTELLO DI RONCADE

Torna anche quest'anno l'appuntamento "Cantine Aperte" in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Veneto, un'occasione per scoprire il Castello di Roncade e conoscere meglio i suoi vini.

L'evento si svolgerà dalle ore 10:30 alle ore 19:00 (ultimo ingresso alle ore 18:00).

Durante l'intera durata dell'evento sarà presente un banco di degustazione dove verranno serviti e raccontati i vini della nostra produzione.

Inoltre alle ore 11:00, 16:00 e 17:00 sarà possibile partecipare alla visita guidata della Villa, del vigneto e delle cantine di invecchiamento.

Si prega di indicare l'orario a cui si desidera partecipare alla visita guidata, l'ingresso al Castello è invece aperto dalle 10:30 alle 18:00

Prezzo di ingresso: €25,00 a persona

Cosa include:

- Ingresso al Castello di Roncade
- Calice da degustazione
- Assaggio di 5 vini al banco di degustazione
- Possibilità di partecipare alle visite guidate che partiranno alle ore 11:00, 16:00 e 17:00
- Sconto del -10% sull'acquisto di bottiglie di vino (escluse confezioni in offerta)

E' possibile prenotare tramite a questo link:

<https://www.castellodironcade.com/visite-guidate/>

Oppure chiamare il +39 0422708736 o scrivere a [info@castellodironcade.com](mailto:info@castellodironcade.com)

## Cantine Aperte 2024

**DOMENICA 26 maggio 2024 dalle ore 11.00 alle ore 19.00**

**Cantina Pizzolato – Via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)**

**[experience@lacantinapizzolato.com](mailto:experience@lacantinapizzolato.com)**

**+39 0422 928166 oppure +39 0422 1847211**

Cantine Aperte 2024”, l’imperdibile festa di primavera organizzata dal Movimento del Turismo del Vino.

Apriamo le porte della nostra cantina per farvi vivere una giornata immersi nel verde dei nostri vigneti biologici e trascorrere una domenica spensierata!

Più di un semplice momento per degustare vino, ma l’occasione per scoprire la realtà della cantina Pizzolato, dove ogni sorso racconta la storia del nostro territorio, dal biologico all’impegno che ogni giorno mettiamo nel rispetto dell’ambiente che ci circonda.

Per tutta la giornata saranno disponibili banchi di degustazione all’aperto con i nostri vini biologici, tour guidati gratuiti della cantina e divertenti attività da svolgere in compagnia.

Per ogni acquisto di vino verrà consegnato un gratta e vinci. Quanto ti senti fortunato?

### IL PROGRAMMA

- Ore 11.00 – Apertura “Cantine Aperte”
- Durante tutta la giornata – biscotteria, cicchetti di stagione e taglieri
- Ore 12.00 – Masterclass sui vini Piwi – solo su prenotazione
- Ore 12.00 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Dalle ore 12.00 alle 14.30 – piatti stagionali a scelta
- Ore 14.30 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Ore 16.30 – Masterclass sui vini Piwi – solo su prenotazione
- Ore 17.00 – Dj set
- Ore 18.00 – Masterclass sulle bollicine – solo su prenotazione
- Ore 19.00 – Chiusura “Cantine Aperte”

## PER TUTTA LA DURATA DELLA GIORNATA:

- VINO BIOLOGICO. Punti mescita in diverse aree per degustare i nostri vini certificati biologici e vegani.
- VISITE GUIDATE GRATUITE. Scopri la storia e le curiosità di Pizzolato.
- AREE PIC NIC. Spazi interni con tavoli e sedute e aree open air allestite con balle di fieno, coperte e tavolini immersi nel verde dei nostri vigneti. Non sarà previsto servizio al tavolo, non si accettano prenotazioni, pagamento a consumazione.
- GIOCHI E INTRATTENIMENTO. Sfida chi vuoi e lasciati coinvolgere da quello che è sempre stato il tuo gioco preferito. Carte, tris, memory e altri giochi a disposizione per tutti!
- MASTERCLASS MONDO DEI VINI PIWI. Ore 12.00 e 16.30 – Una lezione guidata dai nostri sommelier, per farvi immergere nel mondo dei vini da vitigni resistenti. Il costo per la partecipazione alla masterclass è di 10.00 € – max 14 persone – SOLO SU PRENOTAZIONE 0422928166 o [experience@lacantinapizzolato.com](mailto:experience@lacantinapizzolato.com)
- MASTERCLASS SULLE BOLLICINE. Ore 12.00, 15.00 e 18.00 – Una lezione guidata dai nostri sommelier, per farvi immergere in un mondo di bollicine, alla scoperta della differenza tra vino spumante e frizzante. Il costo per la partecipazione alla masterclass è di 10.00 € – max 14 persone – SOLO SU PRENOTAZIONE 0422928166 o [experience@lacantinapizzolato.com](mailto:experience@lacantinapizzolato.com)

## INFO EVENTO:

INGRESSO LIBERO | Pagamento a consumazione

Set di benvenuto: 5€, verrà consegnato il bicchiere con la sacca portacalice e il primo vino in degustazione omaggio (a scelta tra la selezione proposta).

La partecipazione alle masterclass richiede la prenotazione obbligatoria.

Per info:

 [experience@lacantinapizzolato.com](mailto:experience@lacantinapizzolato.com)

 +39 0422 928166 oppure +39 0422 1847211

L'evento si svolgerà all'aperto ma, in caso di maltempo, gli ingressi saranno contingentati.

PARKING: Campo fronte cantina – via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)

Sabato 25 Maggio alle ore 10.30-14.30 e 16:00 visita guidata della cantina con laboratorio sull'Amarone. Verranno fatti assaggiare 3 campioni da botte.

Costo € 20,00 include calice+ laboratorio+ degustazione di tutti gli altri vini

Durante tutta la giornata degustazioni libere € 10,00

Domenica 26 Maggio alle ore 10.30 - 14.30 e 16 visita guidata della cantina con laboratorio sul Valpolicella Ripasso. Verranno fatti assaggiare 2 campioni da botte.

Costo € 15,00 include calice +laboratorio+ degustazione di tutti gli altri vini.

Degustazione libere tutto il giorno costo € 10,00 .

Entrambe le giornate saremo accompagnati da piatti tipici del veronese e da musica dal vivo

Per informazioni e prenotazioni 346/0138025 Daniela o [fraccawine@libero.it](mailto:fraccawine@libero.it)

Nel weekend di cantine aperte proporremo due esperienze:

## 1 - Percorso Trekking e Amarone

La Valpolicella è un territorio famoso non solo per i suoi vini ma anche per la bellezza delle sue colline. Nelle giornate di Cantina aperte organizziamo dei percorsi di trekking per farvi scoprire questa fantastica Vallata. Il punto di ritrovo è alle 10 o alle 14.30 presso la cantina Vogadori e da qui partiremo per un percorso circolare: passeremo non solo per diversi punti panoramici ma anche a fianco della Villa Rizzardi e alla Villa Romana dove sono ancora in corso gli scavi per riportarla alla luce. Arrivere infine in cantina dove inizieremo invece la visita in cantina partendo dal vigneto, durante la visita degusteremo i nostri vini. Sarà una passeggiata informale con il produttore (uno dei tre fratelli Vogadori) che vi trasmetterà la passione, l'amore per la nostra terra e così scopriremo che non è un vino caro. Vi aspettiamo!

Sabato e domenica alle 10

Costo a persona 35 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: [info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it) whatsapp 00393289417228

## 2 - Percorso Amarone Experience

Alle 10.30 e alle 15 del sabato e della domenica ci sarà l' "Amarone Experience": sono proprio dei percorsi degustazione dove mentre si visita la cantina si degusteranno cinque vini.

Per prenotare è sufficiente mandare a [info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it) i una volta raggiunto il numero chiuderemo le iscrizioni. Nella mail occorre indicare un nome di riferimento, il numero di partecipanti ed un numero di cellulare dove è possibile contattarvi in caso di necessità.

A fine visita-degustazione, quando si arriva in sala degustazione, è possibile acquistare le bottiglie degustate.

Costo a persona 25 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: [info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it) whatsapp 00393289417228

Fratelli Vogadori

Via Vigolo 16 Negrar di Valpolicella 37024 (VR)

## CANTINE APERTE SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO – IL PIANZIO

Programma 25 Maggio:

DEGUSTAZIONE GUIDATA SU PRENOTAZIONE – 25,00 € /pp

Comprensivo di:

- Degustazione di 4 vini
- Abbinamento con un piatto di salumi e formaggi locali
- Degustazione del nostro olio Evo Extravergine

E' possibile aggiungere il dolce con un calice di Spumante a 5€

Le degustazioni verranno svolte ai seguenti orari: 11.00 - 14.00 - 16.30

È necessaria la prenotazione

Programma 26 Maggio:

INGRESSO AL BANCO D'ASSAGGIO – 15,00 € /pp (Dalle ore 12:00 alle ore 19:00)

Comprensivo di:

- 4 calice a scelta tra i vini in mescita
- Tasca
- Calice

(la prenotazione non è necessaria, ma gradita per chi vuole riservare il posto a sedere)

DURANTE LA GIORNATA:

- Ore 15.00 Passeggiata nei vigneti storici - previa prenotazione

La passeggiata è gratuita per i partecipanti all'evento e verrà svolta con un minimo di 10 partecipanti, consigliamo un abbigliamento adeguato (terreno sterrato con pendenza moderata)

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Telefono: +39 049 9130422

Mobile: +39 393 7699836

Email: [info@ilpianzio.it](mailto:info@ilpianzio.it)

Sito: [www.ilpianzio.it](http://www.ilpianzio.it) (<https://www.ilpianzio.it/vino-e-dintorni/cantine-aperite-25-e-26-maggio/>)

Instagram: [ilpianzio](https://www.instagram.com/ilpianzio/) (<https://www.instagram.com/ilpianzio/>)

Facebook: Il Pianzio - produttori per passione (<https://www.facebook.com/ilpianzio>)

## SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO 2024 "I VINI DEL MARE"

Anche quest'anno insieme al Movimento Turismo del Vino vogliamo offrirvi una giornata diversa: una full immersion nella natura, lontano dai ritmi frenetici della città, per scoprire la terra e l'ecosistema che noi, ogni giorno, abbiamo la fortuna di vivere.

Vi aspettiamo per degustare insieme le nuove annate di LISON DOCG e del nostro MIGLIO rosato.

### SABATO 25 MAGGIO 2024

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 15:00; 17:00)

### DOMENICA 26 MAGGIO 2024

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 13:00; 15:00; 17:00): vi porteremo tra le vigne e in cantina per scoprire come produciamo i nostri vini sani e sostenibili e per raccontarvi la nostra filosofia aziendale.

A seguire la degustazione dei nostri vini. – 15€

"HEMINGWAY BOAT TOUR" (10:00; 12:00; 14:00; 16:00): breve tour della laguna di Caorle in burcio, per assaporare a pieno il territorio che origina i nostri vini. –

Prenotazione al seguente link: <https://forms.gle/xCeet19QaeUAPNqJ8>

PICNIC IN VIGNA con affettato, formaggio e pane croccante, perfetto per accompagnare un buon calice, mentre siete seduti sul prato a godervi il sole e la campagna. – 10€ - Prenotazione al seguente link:

<https://forms.gle/bjY456vTpj743cc26>

Noi siamo pronti e molto emozionati, speriamo di vedervi in tanti per passare assieme una giornata all'insegna del buon vino, della buona compagnia e della natura.

INFO E PRENOTAZIONI: [visite@frassina.it](mailto:visite@frassina.it) 333 255 7529 Lucia

Seguici sui social, per restare sempre aggiornato o visita [www.frassina.it](http://www.frassina.it)

Per i giorni di sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 proponiamo:

-degustazione di due vini €10

-il nostro percorso di degustazione "La Valpolicella si fa in 4" al prezzo speciale di 25€ a persona (prevista degustazione guidata di 4 vini e tagliere di salumi e formaggi).

-ore 13 risotto all'Amarone €12.

Per la degustazione ed il risotto è richiesta la prenotazione.

LAVARINI - Soc. Agr. di Lavarini Massimo & C. s.s.

via Casa Zamboni, 4

37024 NEGRAR - Verona - Italia

Tel. e Fax. 045.751.3074 - Cell. 338.7066848

[www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it)

**PROGRAMMA CANTINE APERTE A MAELI BELVEDER 2024**

Dove: Maeli, Via Dietro Cero 7, Baone 35030 Padova  
Quando: Domenica 26 maggio 2024 dalle 10:30 alle 19.30

Cosa ti offriamo  
Puoi scegliere tra tre situazioni:

- **DEGUSTAZIONE LIBERA DEI NOSTRI VINI AL CALICE SIA DI ANNATE ATTUALI CHE DI ANNATE VINTAGE**

Orari: 10:30-19:30

Costo a persona: a partire da 4,5€

Ai vini degustati liberamente nella nostra terrazza panoramica Maeli Belveder, con vista sui vulcanici Colli Euganei, potrai abbinare spuncioti, crostini e taglieri a base di prodotti selezionati tra piccoli artigiani del gusto della rete Campagna Amica e del territorio. Dai salumi dell'azienda agricola Ai tre Archi di Marano Vicentino, ai formaggi del caseificio Sapori di Montegnago di Villaga (VI), alla porchetta d'oca di Michele Littame' di Sant'Urbano (PD), fino alla trota d'alta valle di Paolo Tibaldo di Crespadoro (VI), spazieremo tra ricercate chicche gastronomiche locali e pedemontane.

- **VERTICALE DI BIANCO INFINITO: IL MOSCATO GIALLO SECCO VINTAGE**

Sapevi che il Moscato Giallo, vitigno che la maggior parte delle persone conosce come spumante dolce, nei vulcanici Colli Euganei può esprimersi in diverse versioni e dare vita a vini che dimostrano attitudine all'affinamento? Se vuoi rimanere sorpreso, partecipa a questa degustazione di Bianco Infinito, il nostro moscato giallo fermo secco e scopri il potenziale di questo vitigno assaggiando le vendemmie 2016, 2018, 2019, 2020!

Orari: 12:30

Costo a persona : 19€

Posti disponibili: 15

Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 3803825750 o scrivendo a [prenotazioni@maeliwine.com](mailto:prenotazioni@maeliwine.com)

- SECRET WINE ESCAPE: IL VINO COME VIA D'USCITA

Una wine experience di squadra, che mette alla prova il tuo palato in modo divertente e originale. Attraverso gli indizi troverai l'identità dei 7 dei vini in degustazione e...la via d'uscita!

Orari: 16:30

Costo a persona: 29€

Posti disponibili: 15

Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 3803825750 o scrivendo a [prenotazioni@maeliwine.com](mailto:prenotazioni@maeliwine.com)

N.B. In questa giornata di Cantine Aperte, l'affluenza di persone è notevole. Per questo ti chiediamo cortesemente di prenotare il tuo posto a sedere nel nostro Maeli Belveder o nelle experience (Degustazione verticale di Bianco Infinito o Secret Wine Escape) con messaggio su whatsapp al numero 3803825750 o scrivendo a [prenotazioni@maeliwine.com](mailto:prenotazioni@maeliwine.com) fino alle ore 12 di sabato 25 maggio.

Ti aspettiamo!

Attività Mionetto per Cantine Aperte sabato 25 e domenica 26:

- visita alla nostra cantina di produzione con spiegazione del territorio
- degustazione di diverse tipologie di Prosecco DOCG
- tagliere con assaggi di prodotti locali tra cui salumi e formaggi

attività prenotabili tramite il nostro portale [Degusto.io](https://degusto.io)

**Cantine Aperte**  
**Sabato 25 Maggio dalle 10:00 alle 23:00**

Durante la giornata sarà possibile visitare la cantina e acquistare un calice di vino a scelta tra le varie tipologie o con la proposta gastronomica "Panino Imbottito con salame + calice di Valpolicella Ripasso DOC Superiore" a 9€.

In alternativa sarà possibile, solo su prenotazione, effettuare una delle seguenti degustazioni guidate:

11:00 "Territory Experience": 40€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 6 vini della Valpolicella (Valpolicella DOC, Valpolicella DOC Superiore, Amarone della Valpolicella DOCG, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva, Recioto della Valpolicella DOCG e Recioto della Valpolicella DOCG Classico) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

14:30 "Recioto Experience": 35€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 4 vini passiti dolci (Recioto della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG Classico, Recioto della Valpolicella DOCG Classico in Anfora e Passito Bianco Veneto IGT) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

16:30 "Amarone Experience": 40€

prevede una visita alla cantina e una degustazione guidata di 4 vini Amarone (Amarone della Valpolicella DOCG, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2015, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2013, Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva di Famiglia 2006) in abbinamento a prodotti gastronomici selezionati.

Dalle 20 alle 23 sarà possibile deliziare il palato con arrosticini preparati al momento, nella suggestiva atmosfera del nostro giardino, accompagnati da musica dal vivo in sottofondo con DJ SET.

Az. Agr. Mizzon di Perusi Nicola  
Via Quar 23, 37029 San Pietro in Cariano (VR)  
Tel. +390457725705  
[info@cantinamizzon.com](mailto:info@cantinamizzon.com)

## Cantine Aperte – Una giornata da degustare

Domenica 26 Maggio vi aspettiamo nella nostra Cantina per una giornata in compagnia all'insegna della scoperta e del buon vino! Durante l'evento saranno con noi il Food Truck Cibarsi - Lessinia Itinerante con le sue proposte culinarie e la Sweet Bike della Gelateria California.

Il programma della giornata:

- 11:00 Inizio evento e partenza prima Bike Experience
- 12:00 Prima visita in Cantina
- 14:30 Prima lezione di Zen Stretching in Vigna
- 15:00 Partenza seconda Bike Experience
- 15:30 Seconda visita in Cantina
- 16:00 Seconda lezione di Zen Stretching in Vigna
- 17:00 Terza visita in Cantina
- 18:00 Chiusura evento

L'ingresso all'evento comprende:

- € 10,00 comprensivi di bicchiere, sacca portabicchiere e 2 assaggi. Consumazioni gastronomiche a pagamento.
- Angolo trucca-bimbi per i più piccini.
- Visite gratuite alla cantina alla scoperta dei segreti della vinificazione.
- Musica con Dj Set.

Esperienze disponibili:

- Bike Experience: grazie alla collaborazione con Valpolicella E-Motion, la cantina metterà a disposizione delle bici per effettuare un percorso autoguidato di circa due ore tra i paesaggi della Valpolicella, consultabile tramite App.

Ingresso + Experience: 35€

\*Le bici fornite sono delle Mountain Bike elettriche, pertanto si consiglia un abbigliamento adeguato.

- Zen Stretching in Vigna: movimenti lenti e gentili, respiro consapevole, Stretching dei Meridiani, per armonizzare il flusso dell'energia vitale. La lezione ha una durata di circa un'ora e si svolgerà a contatto con la natura nel vigneto adiacente alla cantina, in compagnia dell'operatrice shiatsu Donata Mennucci.  
Ingresso + Experience: 20€

\*Si consigliano abiti comodi e un piccolo telo o tappetino da appoggiare a terra. Non è necessari la prenotazione per l'ingresso all'evento, ma solo per le attività di Bike Experience e Zen Stretching in Vigna, per le quali i posti sono limitati. In caso di maltempo l'evento si svolgerà nel nostro ampio salone. L'attività di Bike Experience verrà annullata e rimborsata, mentre la lezione di Zen Stretching si svolgerà sul soppalco della nostra suggestiva barriacaia.

Potete effettuare la prenotazione e acquistare il vostro ingresso direttamente al link <https://www.monteci.shop/eventi>

Per info contattare:

3461186032

[eventi@monteci.it](mailto:eventi@monteci.it)

**Weekend BIO in Azienda NOVAIA in VALPOLICELLA!**

NOVAIA AZ.AGRICOLA

Vi aspetta nella Valle di Marano in VALPOLICELLA

Domenica 26 Maggio 2024

h10.30-18.00

A NOVAIA, tra vigneti, oliveti ed antichi muri a secco, conoscerete i vini Classici Biologici DOC e DOCG, VALPOLICELLA, RIPASSO, SUPERIORE, AMARONE e RECIOTO.

**EVENTO**

Degustazione vini Classici Biologici Valpolicella, Ripasso, Superiore, Amarone e Recioto.

Winetasting €20 (N.03 vini BIO con calice ricordo ed un panino degustazione con salame tipico, un'eccellenza della "Malga Valentino Marconi" di Sant'Anna d'Alfaedo), tasting €15 (se muniti di proprio calice).

Vi aspettiamo! Per partecipare a Cantine Aperte è consigliata la prenotazione.

BOOKING: [www.novaia.it](http://www.novaia.it)

INFO: [info@novaia.it](mailto:info@novaia.it); Cristina mobile (+39) 3407766613

IG: [novaia\\_vini](#)

FB: [@novaia.wine](#)

LUOGO evento: Azienda Agricola Novaia - Via Novaia 1, 37020 Marano di Valpolicella  
– Verona

## QUOTA 101 A COLORI - CANTINE APERTE 2024

*L'esplosione della natura, tanti tavolini colorati, una cantina 100% sostenibile*

Cantine Aperte è prima di tutto una festa, e per noi è così da sempre. Ma se dovessimo trovare delle valide ragioni per dirti perché venire a trovarci **domenica 26 maggio** (dalle 11 alle 19) ci vengono in mente almeno tre motivi. Eccoli!

### 1. *CI SI CONCEDE UNA GIORNATA DI OZIO E NATURA*

Otto ore filate nella natura con i nostri vini biologici, tanti sorrisi, cibo buono, sedie colorate e verde ovunque. Sarà **un'autentica domenica senza pensieri**.

### 2. *SI MANGIA CON I PIATTI (ANCHE VEGETARIANI) DI UN FOOD TRUCK LOCALE*

Per un pranzo alternativo o uno spuntino durante la giornata (non compreso nel ticket d'ingresso) abbiamo scelto di affidarci all'Azienda Agricola Bisiola che con il suo **food truck** ci delizierà con agrisfiosità gastronomiche: taglieri di salumi e formaggio e piccole sfiosità, focacce farcite di vari gusti, arrostitini di loro produzione misti, hamburger e patatine. Ci saranno anche proposte veg!

### 3. *SI VISITANO I VIGNETI E LA NUOVA CANTINA CASACLIMA WINE*

Abbiamo previsto delle **visite in cantina** gratuite e senza prenotazione **alle ore 12, alle 15 e alle 17**.

Partiremo dalla corte aziendale. Abbiamo chiamato questa visita POSTCARD QUOTA 101 e sarà un percorso a piedi tra vigneti e uliveti che sembrerà di fare un viaggio dentro una cartolina. Andremo a vedere anche la nuovissima cantina Casaclima Wine (l'unica nella provincia di Padova).

### PER CHI E' PENSATA LA NOSTRA GIORNATA

- appassionati di vino, della biodiversità, della natura
- per chi fa tante domande e cerca risposte concrete

✓ architetti, designer, amanti del bello che vogliono capire come abbiamo progettato la nostra cantina

sostenibile

✓ fan dell'ozio creativo con un bicchiere di vino in mano

## INFO TECNICHE

Con il ticket di ingresso di 15€ si avrà diritto a 4 calici di vino (vengono dati calice e bisaccia). Info [marketing@quota101.com](mailto:marketing@quota101.com) o telefonare al 347/7685162.

La cantina sarà aperta, come sempre, anche sabato 25 maggio dalle 9 alle 17. Potete venire a trovarci, senza preavviso, per conoscere la nostra realtà e assaggiare i nostri vini. Nel caso invece vi interessasse un approfondimento maggiore, organizziamo anche visite e degustazioni guidate, SU PRENOTAZIONE. Per ulteriori informazioni scrivere a [marketing@quota101.com](mailto:marketing@quota101.com) o telefonare al 347/7685162.

ENGLISH

## QUOTA 101 A COLORI - CANTINE APERTE 2024

Nature's explosion, lots of colorful tables, a 100% sustainable winery

"Cantine Aperte" is firstly a party, and it has always been so for us. But if we had to come up with good reasons to tell you why to come visit us Sunday, May 26th (11 a.m. to 7 p.m.) we would think of three reasons at least. Here they are!

1. A day of lazing around and nature.

Spending some relaxed time in the nature with our organic wines, lots of smiles, good food, colorful chairs and greenery everywhere. An authentic sunday-wine(fun)day!

2. Dishes from a local agri-food truck.

For an alternative lunch or snack during the day (not included in the entry ticket), we have chosen Azienda Agricola Bisiola, whose food truck will delight us with agri-food delicacies: charcuterie and cheese boards and small delicacies, stuffed "focacce", mixed "arrosticini", burgers and chips. There will also be veg offerings!

### 3. Winery tours.

We will provide free guided winery tours (no reservation needed) at noon, 3pm and 5 pm. We have called this tour POSTCARD QUOTA 101 and it will be a walking tour through the vineyards and olive trees that will feel like taking a trip inside a postcard. We will also go to see the brand new Casaclima Wine cellar (the only one in the province of Padua).

#### WHO OUR DAY IS DESIGNED FOR.

- passionate about wine, biodiversity, nature
- architects, designers, lovers of beauty who want to understand how we designed our sustainable winery
- fans of creative leisure with a glass of wine in the hand

#### ORGANIZATIONAL INFO

There is a reasonable ticket fee of 15 € that includes the following: 4 glasses of wine (glass and bag included), entrance to the event, and a guided tour of the vineyard/winery (at noon, 3pm and 5pm)

Quota 101 will also be open on Saturday, May 25th, from 9 am to 5 pm. As per usual, you can stop by for a tasting of our wines and learn more about Quota 101. If you prefer a complete guided tour, please book in advance.

For more information, please feel free to email [marketing@quota101.com](mailto:marketing@quota101.com) or call +39 347 768516

CANTINE APERTE 2024 ..torna la Degustazione Itinerante. Prenota il tuo biglietto per scoprire la Tenuta degustando. Attraverso un percorso di quattro tappe scoprirai la storia della nostra Tenuta con le sue nobili origini e la passione che ci guida in vigna e in cantina dove produciamo i nostri vini.

Parco Romantico Rechsteiner – Prosecco di benvenuto in mezzo alla natura tra le piante secolari, simbolo del nostro impegno per la sostenibilità ambientale

Antiche Scuderie di Villa Rechsteiner – il Barone Florian vi racconterà la storia della Tenuta e con lui degusterete il nostro Manzoni Bianco

Bottaia del '600 – sorseggiando un calice di Merlot, uno dei nostri vini affinati in botte, Roberto vi racconterà le tecniche di vinificazione

Bellussera – chiudiamo il percorso tra le fronde di questa bellissima vigna con un assaggio di Dominicale Dolce

Ogni tappa prevede un piccolo abbinamento con prodotti tipici stagionali.

Turni e orari:

Ore 11

Ore 15

Ore 17

Prezzo pp: Euro 20

Link per prenotare: <https://www.rechsteiner.it/tour-taste-visite-degustazioni-vini/>

In caso di maltempo le tappe previste all'esterno si effettueranno negli spazi interni.

E se volete portare a casa i nostri prodotti per i partecipanti è prevista una convenzione del 10% per gli acquisti durante la giornata.

A pranzo è aperto l'Agriturismo Rechsteiner. Richiedi subito il menù e prenota il tuo tavolo!

Cantina Rechsteiner:

Via Frassenè 2

31046 Piavon di Oderzo TV

## **Sabato e Domenica 25-26 Maggio cantina Ruggeri apre le porte ai visitatori!**

Scopri il Metodo Ruggeri attraverso la visita del processo produttivo, proseguendo in sala degustazione per l'assaggio guidato di 3 Valdobbiadene DOCG (L'Extrabrut 2022, Cartizze Brut e Giustino B. 2022). I calici saranno proposti in abbinamento a variegate polpette gourmet.

Descrizione dettagliata:

- Accoglienza e registrazione visitatori
- Visita guidata del processo produttivo
- Degustazione guidata di 3 vini Valdobbiadene DOCG (di cui un Cartizze):
  - L'Extra Brut Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Brut
  - Cartizze Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Brut
  - Giustino B Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Dry
- Abbinamento con variegate polpette gourmet (non sono da considerarsi un pasto)

L'esperienza verrà proposta Sabato 25 e Domenica 26 Maggio, nei seguenti orari:

10:30 / 12:00 / 13:30 / 15:30 / 17:00

Prezzo a visitatore: €30 (adulti), €10 (bambini), gruppi minimi di 2 persone, max 8

Per info scrivi a [hospitality@ruggeri.it](mailto:hospitality@ruggeri.it) o chiama al +39 345 1692165 (anche Whatsapp).

Prenotazione obbligatoria al link <https://ruggeri.it/visite-e-degustazioni/> dov'è possibile consultare le disponibilità aggiornate.

Le due giornate di Sabato 25 e Domenica 26 maggio saremo aperti per visite e degustazioni.

Orari di apertura:

- Sabato 25: 10-12 e 15-18.
- Domenica 26 maggio: 10-18.

Sarà possibile degustare tutti i vini della nostra produzione in abbinamento a prodotti locali come salumi, formaggi e altre specialità.

Possibilità di visita ai vigneti alle ore 11 oppure alle ore 15.

Non è obbligatoria la prenotazione, ma la consigliamo per potervi accogliere al meglio ed eventualmente per riservare dei posti a sedere.

Costo della degustazione a persona: da 15 a 22€ a seconda della tipologia di degustazione scelta.

Vi aspettiamo Domenica 26 Maggio, in occasione di CANTINE APERTE, dalle ore 11:00 fino alle 16:00.

Ci sarà la possibilità di degustare tutti i nostri vini, con la formula 6€ due calici a scelta. Inoltre dalle 12:00 alle 14:00 ci sarà la possibilità di mangiare del risotto a 5€ (su prenotazione al numero 392 29814220).

Vi aspettiamo numerosi.

SPARICI LANDINI

## PROGRAMMA:

Ore 8:30 apertura di Cantine Aperte 2024

Dalle 8:30 alle 10:00 ospiti gli amici di Angry Eagles con le loro auto americane in esposizione.

Alle 11:00 e alle 16:00 visita guidata gratuita alla cantina, ai vigneti e alla barricaia. È consigliata la prenotazione.

Ore 20:00 chiusura di Cantine Aperte 2024

## DURANTE TUTTA LA GIORNATA:

 Pausa pranzo e aperitivo con gustosissimi cicchetti e taglierini

 Visita guidata gratuita (alle 11:00 e alle 16:00)

 Polvaro Special Card. Speciale 3 calici degustazione a 6€

 Consigli e abbinamenti

Evento garantito anche in caso di maltempo.

## Torna l'imperdibile appuntamento di Cantine Aperte

Vieni in Tenuta Zai, Via cori 9 Alonte (VI), sabato 25 e domenica 26 Maggio, potrai assaggiare i nostri vini rossi e lo speciale Spumante Rosè, il tutto ammirando lo splendido paesaggio primaverile della Tenuta.

Saremo aperti nei seguenti orari:

-mattino dalle 10.00 alle 13.00

-pomeriggio dalle 15.00 alle 19.00

Ingresso libero con possibilità di assaggiare uno o più vini con l'acquisto del ticket degustazione.

Per i più curiosi e appassionati ci sarà la possibilità di partecipare alle visite guidate dal vigneto alla cantina per conoscere la produzione direttamente dalla vigna.

Per la visita del vigneto e della cantina è necessaria la prenotazione con possibilità di scelta tra 2 turni disponibili:

-mattino alle ore 10.30

-pomeriggio alle ore 15.30

Info e prenotazioni:

3518682052

info@tenutazai.com

Non vediamo l'ora di accoglierti nella nostra Tenuta!!!"

Il percorso inizia dall'antica barricaia risalente al 1700, dove maturano prestigiosi vini rossi in barrique di rovere francese. Luogo ideale per lasciarsi trasportare nella realtà di Villa Sandi attraverso un video emozionale. Si snoda poi lungo secolari gallerie sotterranee nelle quali riposa il metodo classico, fino a raggiungere un luogo magico: la meravigliosa Villa in stile palladiano.

Sabato 25 e Domenica 26 Maggio proponiamo la seguente esperienza:

“Esperienza Classica”: Primi passi nel mondo del vino con Villa Sandi

- Visita guidata: antica barricaia del 1700, video emozionale, gallerie sotterranee dove riposa il metodo classico, villa in stile palladiano.
- Degustazione di 2 vini
- Durata: 1 ora e mezza
- Prezzo a persona: 15,00 €

Per prenotazioni contattateci a [visite@villasandi.it](mailto:visite@villasandi.it) oppure 04238607

Villa Sandi

[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

IG - <https://www.instagram.com/villasandi/>

FB - <https://it-it.facebook.com/VillaSandiProsecco/>