



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 2 settembre all'8 ottobre 2017



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 25 AGOSTO 2017

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

PROGRAMMA

Visita Guidata con Degustazione di Distillati e Tipicità

All'arrivo i partecipanti saranno condotti da parte di una nostra Guida in Distilleria per conoscere dal vivo le varie fasi produttive, respirandone profumi ed emozioni. Il tour proseguirà all'interno della suggestiva BARRICAIA d'invecchiamento per scoprire le botti di legni pregiati nelle quali il fine Distillato riposa per regalare poesie uniche dei sensi per poi transitare nell'emozionante "Galleria della Grappa", artistico allestimento con bottiglie storiche di distillati. La Visita si concluderà all'interno dell'Enoteca Monferrina, affascinante cantinone sotterraneo dove, in un ambiente accogliente, gli ospiti prenderanno parte ad una degustazione di tipicità gastronomiche e ad assaggi di Grappe, Distillati, Liquori, Acquaviti d'Uva, Brandy ed ancora Frutta al Liquore, Zuccherini Spiritosi e tanti altri peccati di gola. Il personale vi assisterà nella degustazione e negli eventuali e facoltativi acquisti, anche in pregiate confezioni regalo.

Inoltre i visitatori possono accedere alla Cappella Votiva "La Rotonda", splendido gioiello architettonico risalente al 1808, tuttora consacrato e dedicato a Santa Maria Ausiliatrice (possiede una suggestiva Croce Sotterranea) e situato nel parco della Magione Mazzetti d'Altavilla e alla mostra d'arte "170 Anni di Grappa", percorso storico con testimonianze del mondo della distillazione.

E' preferibile la prenotazione entro 7 giorni precedenti il giorno della visita. Oltre tale data verificheremo la presenza di personale disponibile alla visita.

Lingue: Italiano, Inglese, Francese e Spagnolo (su prenotazione)

Durata: Si consiglia disponibilità di almeno un'ora e mezza circa. I visitatori si possono poi trattenere fino alla chiusura, visitando anche la Cappella Votiva e la Mostra "170 Anni di Grappa"

Orari: Il gruppo potrà trattenersi liberamente fino alle 12.30 (in mattinata) o alle 18.30 (nel caso di visita pomeridiana), orario di chiusura della sede.

Dal Lunedì al venerdì apertura dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica apertura dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

La nostra sede è dotata di parcheggio interno gratuito ed è libera da barriere architettoniche e dotata di ascensore da e per l'Enoteca. Per raggiungere la nostra sede basta semplicemente impostare il seguente indirizzo: Viale Unità d'Italia 2 – Altavilla Monferrato (AI).

Info: tel. 0142 926147 – eventi@mazzetti.it, www.mazzetti.it

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142-945900 - info@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

VENDEMMIA IN MONFERRATO

(Solo giorni feriali- solo su prenotazione-minimo due persone)

Vivi in prima persona l'esperienza in vigna di raccolta uve e pigiatura unita ad un momento di relax a Ca' San Sebastiano: vi accompagneremo tra i nostri vigneti e proverete l'esperienza del taglio dei grappoli e della pigiatura dell'uva raccolta. Il succo d'uva ottenuto verrà utilizzato durante un rilassante trattamento di vino terapia, concluderà l'esperienza un pranzo presso il nostro ristorante.

PROGRAMMA:

-H. 10:00 ritrovo presso Agriturismo Ca' San Sebastiano

-cambio abiti (si consiglia abbigliamento pratico e candeggiabile)

-raccolta uve in vigna accompagnati dalla nostra guida

-trasferimento in cantina e pigiatura delle uve raccolte in cortile

-trasferimento nella nostra SPA per vino terapia di coppia in esclusiva della durata di 45' utilizzando il succo d'uva da voi ricavato

-pranzo di due portate e dessert h. 13:00 circa

Costo 95€ a persona bevande escluse

Lo stesso programma può essere svolto durante il pomeriggio a partire dalle h. 17:00 con cena h. 20:00

Disponibilità del programma dall' 04/09 al 15/09

TUTTE LE DOMENICHE : h. 11:30 ritrovo presso Agriturismo Ca' San Sebastiano per visita guidata alle cantine con degustazione vini (DURATA 90 MINUTI) e pranzo di tre portate (scelta alla carta) a 40€ a persona (le bevande a pranzo non sono incluse nel pacchetto)

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA - DAL 3 SETTEMBRE AL 16 OTTOBRE

Visita guidata e degustazione con possibilità di acquisti diretti in cantina.

Gli orari : 10,00 - 12,30 e 16,00 – 18,30 .

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21

tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336

viniboccaccio@gmail.com

www.cascinaboccaccio.com

PROGRAMMA

" IL PROFUMO DEL MOSTO AUTOCTONO"

Siamo un'azienda biologica e seguiamo il ciclo naturale della vigna... chi vuole partecipare alla nostra vendemmia 2017 può interpellarci per prendere accordi e conoscere giorno per giorno le fasi della vendemmia a cui è possibile assistere, nel rispetto della natura e della terra ...

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA

In occasione della fine dell'estate ed inizio dell'autunno, come di consueto quello che dà il via alla manifestazione nazionale 'Cantine Aperte', si arricchisce e moltiplica di opportunità il programma di eventi promossi da Alessandra Bodda alla 'Tenuta La Pergola', a Cisterna D'Asti dal 1903 una delle più antiche e pluripremiate cantine italiane.

Oltre alla possibilità di soggiornare in un caratteristico agriturismo, spazio a pranzi con abbinata di vini e menù piemontesi a chilometri zero, pedagate tra i vigneti con l'ausilio di guide, visite ai luoghi di produzione del vino e una ricca scelta di percorsi di degustazione affiancati da personale esperto.

In più, durante la giornata, sarà possibile per i visitatori partecipare a un concorso fotografico che premierà la foto migliore con un buono degustazione gratuito per due persone.

DA SABATO 2 SETTEMBRE A DOMENICA 5 NOVEMBRE 2017

Stagione dopo stagione seguiamo la nascita dei nostri vini in maniera artigianale e familiare, come si faceva un tempo.

Il nostro prodotto è prima di tutto un'esperienza: per questo vorremmo invitarvi a partecipare.

Scopri quanto lavoro e dedizione dedichiamo ad ogni nostra bottiglia.

#CantineAperteInVendemmia

Possibilità di partecipare alla visione delle varie fasi della vendemmia con descrizione dettagliata dei metodi di lavorazione delle vigne e di produzione dei vari vini, dalla vinificazione all'imbottigliamento e dei vari abbinamenti di ogni vino con i piatti della cucina Piemontese.

Consegna a fine giornata dell'Attestato del "Vinaiolo per un giorno"

#VediCosaBevi

Proposte di degustazioni e agri aperitivi dove i vini vengono accompagnanti da formaggi e salami tipici locali.

#DegustaCosaMangi

pranzi, merende sinorie, aperitivi e cene; nella preparazione dei nostri piatti utilizziamo le eccellenze delle aziende agricole del territorio e prodotti coltivati direttamente nel nostro orto.

#Fattoria Didattica

Per l'occasione i bambini potranno cimentarsi con le costruzioni utilizzando solo i tappi oppure dipingere con i "vinarelli".

I più bravi verranno premiati in occasione di Cantine Aperte a San Martino Domenica 6 Novembre '16 !

#Cena con Delitto sabato 18 settembre

#Rapulè sabato 4 Novembre in collaborazione con l'associazione LILT

Possibilità di PERNOTTAMENTO nella casa del Nonno Toni con mini- alloggi

Trekking e Biking in vigna a piedi nel percorso panoramico in mezzo ai vigneti di proprietà.

Parcheggio auto, pullman nel cortile dell'azienda.

FESTA DELLA VENDEMMIA a Settembre e Ottobre

I posti sono limitati è necessaria la prenotazione anticipata

SI INIZIA DA DOMENICA 2 SETTEMBRE 2017 -

Una giornata per riscoprire l'antica magia della vendemmia.

A partire dalle ore 10 passeggiata tra le vigne

A partire dalle ore 11 degustazione itinerante in cantina visita alla cantina con aperitivo € 10,00

oppure

Alle 12,30 nel salone delle feste verrà servito il pranzo a 25€ (3 antipasti , 2primi , secondo con verdure di stagione , dolce , frutta e caffè).

oppure

Dalle ore 17 alle 18,30 merenda sinoira (€ 15) e merenda per piccini (gratuita) con visita alla cantina e passeggiata tra i vigneti.

Concorso fotografico: SCATTA IN AGRITURISMO. La foto più bella scattata durante la vendemmia vincerà una degustazione per 2 persone.

Per i più piccoli: IL DISEGNO PIU' BELLO: Il disegno più bello vincerà un cofanetto di prodotti del nostro territorio "La colazione di Nonna Franca"

Per i gruppi superiori a 20 persone è possibile personalizzare la giornata

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

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

PROGRAMMA

L'Agricola Marrone in collaborazione con DiWine Tour, apre le porte della sua cascina di Madonna di Como, nei dintorni di Alba, per un'esperienza in campagna in occasione della vendemmia.

Durante una splendida passeggiata tra i filari, i nostri ospiti avranno la possibilità di orientarsi tra i diversi vitigni e capire le loro peculiarità assaggiando le diverse tipologie di uva da cui verranno prodotti i vini che conoscono e amano. Potranno inoltre vendemmiare qualche grappolo in prima persona per poter capire e apprezzare l'importante lavoro del vignaiolo.

Alla fine della passeggiata, presso l'Agricola Marrone, sarà organizzata una degustazione delle specialità gastronomiche locali in abbinamento ai vini prodotti in cantina... l'anno prossimo, tornando a trovarci, potrete dire: "questo vino l'ho fatto anch'io!"

La giornata è così strutturata:

- Ore 9:30 incontro ad Alba, piazza Garibaldi sull'angolo della fermata dei bus di linea
- Transfer alla cascina di Madonna di Como per la passeggiata-vendemmia simulata
- Ore 11:30 ritorno ad Alba, breve sosta per un caffè in centro
- Ore 12:30 transfer a La Morra, Agricola Gian Piero Marrone
- Visita della cantina, pranzo e degustazione vini
- Ore 15:00 rientro ad Alba

Il tour è operativo da un minimo di 4 a un massimo di 8 persone ed è prenotabile tutti i giorni del mese di Settembre, secondo disponibilità e in buone condizioni atmosferiche.

Per tour privati o gruppi che non raggiungono la quota minima vi preghiamo di contattarci per una quotazione.

E' importante munirsi di scarpe comode per la passeggiata tra i filari, si cammina nella terra e può essere ripido, caldo e faticoso.

Prezzi all inclusive: - 4-5 persone: €75, 6-8 persone: €70

Alla fine della giornata verrà consegnato il Diploma del Vignaiolo a tutti i partecipanti!

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31
Prenotazioni al 360-415269 / 0141844227
arianofranco@gmail.com

PROGRAMMA

Sabato 2 settembre dalle ore 11 alle 24 e Domenica 3 settembre dalle 10 alle 20,00

- Vendemmia nei filari.
- Visita guidata della cantina e dei vigneti.
- Degustazione vini: Brut,Cortese,Bertus,Rose',Dolcetto d'alba,Barbera d'alba,Barbera d'Asti,Moscato,Brachetto,Nebbiolo d'Alba,Passito,Chinato.
- Piatti tipici abbinati ai nostri vini. Tasca con bicchiere per 2 degustazioni € 10.00
Tagliere con salame,insalata russa,formaggi tipici con Cogna' € 5.00
Ravioli al plin € 6,00
Torta di nocciole € 2,50
- Intrattenimento musicale con Maurizio Gallo alle tastiere e voce
- Area espositiva e di degustazione: olio extravergine di oliva taggiasco,formaggi,cogna',pasta di olive,marmellate,torta di nocciole tostate.

PER INFO E PRENOTAZIONI arianofranco@gmail.com cell. 360 415269 tel. 0141 844227