



Cantine partecipanti e programmi al momento disponibili

Dati aggiornati 14 MAGGIO 2013: tornate a visitarci per altri aggiornamenti

ALESSANDRIA

Altavilla Monferrato

MAZZETTI D'ALTAVILLA SRL
Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2

Tel. 0142 926147

enotecamonferrina@mazzetti.it

www.mazzetti.it

PROGRAMMA: dalle ore 10.00 alle ore 18.00

...in cima alla collina di Altavilla Monferrato...in Viale Unità d'Italia 2.

- Degustazioni gratuite di Grappa, Distillati e prodotti tipici
 - Declinazioni estive di Grappa: il piacere ghiacciato!
 - Possibilità di gustare un caratteristico primo piatto con calice di vino a soli € 7
 - Raduno Vespe Storiche
 - Le nuove frontiere dei cocktails: drink in gelatina, spuma, sferificati, affumicati e destrutturizzati a cura del barchef molecular mixologist Amedeo La padula
- Per tutta la giornata visite guidate tra gli alambicchi e alla Cappella Votiva "La Rotonda".*
- Degustazioni sensoriali a cura dell'Associazione "Donne della Grappa"
 - Mostre artistiche
 - Attrazioni, intrattenimenti e animazioni per adulti e bambini
 - Degustazione Sigaro Italiano in collaborazione con club ADT
 - Cantine Aperte è una manifestazione organizzata in Piemonte da: Movimento Turismo del Vino Piemonte
- Possibilità d'acquisto di pregiati distillati e confezioni regalo*
- INGRESSO e DEGUSTAZIONI GRATUITE**

Camino Monferrato

AZ. AGRICOLA CASTELLO DI CAMINO

via Castello 26
tel. 0142 469134
info@castellodicamino.it
www.castellodicamino.it

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12
tel. 0142-945900
info@casansebastiano.it
www.casansebastiano.it

PROGRAMMA:

Una giornata di inizio estate all'aperto, tra le dolci colline del Monferrato. Una passeggiata tra i vigneti che culmina nella visita alle antiche abitazioni scavate direttamente nella roccia, e in un'insolita degustazione in vigna.

E' la proposta delle Cantine Pierino Vellano in occasione di Cantine Aperte 2013, domenica 26 maggio.

Un recente lavoro di ricerca ha evidenziato nel Monferrato la presenza di insediamenti scavati nella terra e nella roccia, riconducibili a costruzioni e frequentazioni non ancora puntualmente databili ma utilizzate fino a periodi recenti, vale a dire fino alla metà del Novecento. Nel Comune di Camino, e più precisamente nelle proprietà della famiglia Vellano si trovano alcuni gruppi di case scavate nei declivi di depositi sabbio-terrosi sedimentatisi nel Pliocene (5-2 milioni di anni fa) che formano le colline immediatamente a sud del fiume Po.

Il 27 maggio, in occasione di Cantine Aperte, gli appassionati potranno partecipare alla passeggiata che dal borgo di Castel San Pietro, risalendo il crinale collinare, condurrà alle antiche grotte, in un luogo di raro fascino. L'itinerario proseguirà tra i vigneti e si concluderà, in una splendida cornice paesaggistica, con una degustazione guidata verticale che comprenderà Barbera dal 1997 al 2007.

Si potrà scegliere l'orario del mattino (dalle 11:30) oppure quello pomeridiano (dalle 16:00). Per chi desiderasse pranzare, sarà possibile prenotare un pranzo tipico Monferrino al prezzo speciale di 25,00 euro a persona vino escluso. Orario di ritrovo: h11:30 oppure h16:00.

Prezzo della passeggiata con visita alle grotte e degustazione 10,00€ a persona (durata : circa 90 minuti)

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

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29
tel. 0142-55616

info@leporatiwine.com
www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA:

Visita e passeggiata fra i vigneti, visita alle cantine, degustazione dei vini e di prodotti locali, con la partecipazione diretta dei proprietari viticoltori.

Cassinelle

TENUTA ELENA

Loc. Guacialodre 1
tel. 333 - 4977793
info@tenutaelena.com
www.tenutaelena.com

Gabiano

AZ. AGRARIA CATTANEO ADORNO CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2
tel. 0142 945004
info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROGRAMMA:

- Percorso itinerante alla scoperta della tradizione enogastronomica del territorio e dei prodotti artigianali d'eccellenza esposti dalle aziende leader nel proprio settore;
 - ore 10: tavola rotonda "30 anni della DOC Gabiano: annoverata tra le più piccole e antiche DOC d'Italia";
 - "Per...Bacco, si parla di...vino: il misticismo del vino, il vino nelle religioni di ieri e di oggi", a cura di Alessandro Felis;
 - ore 12 e ore 15: passeggiata al labirinto secolare e ai giardini storici con Mario Vietti, architetto paesaggista ed agronomo;
 - ore 13: "A tavola con i Maestri del Gusto: vini e specialità gastronomiche di Torino e Provincia", a cura di Alessandro Felis;
 - ore 14.00: workshop "design dell'etichetta del vino" con la dott.ssa Caterina De Renzis Sonnino
 - ore 15.30: spettacolo teatrale e musicale per festeggiare i 50 anni di tutte le DOC italiane;
 - corsi di enologia e di analisi sensoriale;
 - degustazione dei vini pregiati del Castello di Gabiano;
 - visite alle cantine storiche guidate dal sommelier;
 - visite ai vigneti ad anfiteatro con l'agronomo del Castello di Gabiano;
 - retrospettiva fotografica sulla storia pubblica e privata di Gabiano;
 - dimostrazione dell'antico gioco del tamburello;
 - scoperta del paesaggio a cavallo;
- A spasso tra... I produttori proporranno i loro piatti raccontando come li hanno coltivati, allevati e trasformati.

Montaldo Bormida

CÀ DEL BRIC

Via Marconi, 28

Tel. 0143 85255

info@cadelbric.it

www.cadelbric.it

PROGRAMMA:

dalle 10:00 alle 12:00 Dott. Giuseppe Ravera, Enol. Vincenzo Muni

Presentazione "MANSUR NATUR E PILAR NATURAL "

- donne e uomini liberidai solfiti-

BARBERA e CARDONNAY senza solfiti aggiunti, degustazione guidata dei nostri vini naturali.

Ore 12:30 Pranzo in agriturismo con vini offerti da Cà del Bric.

Dalle 14:30 Visite ai vigneti bio, la cantina e le particolarità dei terreni,

Degustazione dei nostri vini.

Ore 15:30 Visita guidata alla "GROTTA DEL VINO": piccola passeggiata in un bosco di querce per scoprire una cantina ipogea: cantina – grotta scavata a mano nel tufo: LA STORIA DEL VINO

Dalle ore 16:30 PICCOLI ARTIGIANI DEL GUSTO : degustazione prodotti tipici del Monferrato presso la cantina,

Ore 17:30 Aperitivo Jazz: brindiamo in allegria accompagnati dalla musica jazz anni 30-40 con i " CARAVAN FLAMINGO"... sempre in compagnia dei nostri vini .

Il prezzo è di € 5,00 a persona immediatamente rimborsabili all'acquisto di vino; in omaggio bicchiere e portabicchiere da degustazione.

Per garantire un servizio migliore vi chiediamo di confermare la vostra presenza.

Il pranzo si paga a parte ed è necessaria la prenotazione, chiamateci con anticipo.

Novi Ligure

IL SAULINO S.R.L.

Via Gavi 85

tel. 0143 743174

info@ilsaulino.it

www.ilsaulino.it

PROGRAMMA:

dalle 9.30 alle 17,30

- Visita alle cantine e possibilità di passeggiare tra i nostri vigneti.
- Degustazione dei nostri Gavi DOCG, Spumante Brut, Dolcetto di Ovada DOC, Barbera del Monferrato DOC con prodotti tipici.
- Degustazione del nostro Gavi Chinato accompagnato dai canestrelli di Gavi.

Novi Ligure

TENUTA LA MARCHESA

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

PROGRAMMA:

- *Visita guidata con degustazione vini: per tutti i visitatori che prevede una passeggiata all'interno del giardino frutteto con visita panoramica dei vigneti, visita alla cappella e alla limonaia dell'azienda, visita alla cantina con relativa spiegazione di tutto il processo produttivo dell'uva e del vino. Alla fine della visita faremo assaggiare gratuitamente un vino a scelta abbinato alla focaccia di Novi.*
- *Mostra di pittura e ceramiche dipinte: per gli appassionati di pittura abbiamo anche la mostra del pittore Teresio Ferrari che esporrà alcuni dei suoi dipinti tra i quali " I grandi campioni del ciclismo " e la mostra di ceramiche dipinte a mano dall'Associazione Culturale d'Arte di Novi Ligure.*
- *Prodotti locali: potrete assaggiare e acquistare prodotti tipici locali tra i quali formaggi caprini , miele della Val Borbera e salumi vari.*
- *Promozione speciale per cantine aperte: a tutti i visitatori che acquisteranno un cartone da 6 verrà riconosciuto uno sconto del 10%.*

Ozzano Monferrato

CANTINE VALPANE

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

PROGRAMMA:

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

E' possibile effettuare:

- *Visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustazione di 2 vini: gratis*
- *Visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustazione dei 5 vini prodotti con piccoli assaggi di prodotti tipici del territorio: € 5.00*

Rocca Grimalda

CASCINA LA MADDALENA BED & WINE

Loc. Piani del Padrone, 257
tel. 0143-876074
info@cascina-maddalena.com
www.cascina-maddalena.com

PROGRAMMA:

"Insieme scopriamo la magia della trasformazione dell'uva in vino...!

Una giornata tra le vigne e la cantina dell'Azienda per conoscere i segreti della produzione vitivinicola e degustare i vini aziendali.

11,00 – 12,00 Visita ai vigneti ed alla cantina per scoprire tutte le fasi della produzione vitivinicola;

*11,30 – 12,30 In degustazione selezione di vini curata dal Dott. Enologo Giovanni Bailo (con piccoli verticali)**

12.30 – 16,30 "Le focaccine di Agata" incontrano "I vini della Maddalena" a buffet sotto il portico.

16,30 – 17,30 Dimostrazione della produzione di formaggio e ricotta a cura dei "5 Casari" & ...

17,30 – in poi “Persi” nelle vigne a godere del tramonto

Nel corso della giornata sarà allestita un’esposizione delle eccellenze gastronomiche a Km Zero con la possibilità di degustarle ed acquistarle.

Giornata didattica € 15,00 a persona - *degustazione guidata € 10,00 a persona (massimo 20 persone) è gradita la prenotazione: 348 8081075 - cascinalamaddalena@gmail.com

Rocca Grimalda

AZ. VITIVINICOLA FRATELLI FACCHINO

Tel. 0143-85401

www.vinifacchino.com

facchino.vini@alice.it

PROGRAMMA

Siamo aperti tutta la Domenica, dalle 9 di mattina alle 6 di pomeriggio.

Durante tutta la giornata è possibile eseguire il tour dei vigneti e la visita alle cantine.

Accompagneremo la degustazione dei nostri vini con l’assaggio di focaccia artigianale, formaggi e salumi tipici e tante altre specialità.

Contattateci per prenotare la vostra visita con degustazione gratuita, come sempre sarà un piacere accogliere voi, la vostra famiglia ed i vostri amici .

Per chi lo desiderasse è possibile pranzare alla “Vineria Il Bagatto” di Trisobbio (prenotazione tramite noi almeno entro il venerdì precedente). (N.B.: ci scusiamo con la clientela ma attualmente non è ancora attivo il servizio POS). Info e prenotazioni: +393406064453 - +393382751321

Rosignano Monferrato

VICARA SRL

Cascina Madonna delle Grazie

tel. 0142-488054

vicara@vicara.it

www.vicara.it

PROGRAMMA:

Visto il successo degli anni precedenti VICARA propone, per la giornata del 26 maggio, due **degustazioni guidate** dall'enologo dell'azienda sig. Domenico Ravizza, una al mattino alle 11.00 e la seconda al pomeriggio alle 16.00.

Ricordiamo che per organizzare al meglio la degustazione guidata sarà **indispensabile la prenotazione** (telefonando allo 0142.488054 o inviando una mail a vicara@vicara.it)

Durante la giornata, oltre alla visita della cantina, e alle degustazioni libere, sarà presentato il libro "**Il bacio rubato**" di Daniele Greppi, scrittore Monferrino alla sua prima fatica letteraria. Sarà possibile chiacchierare e conoscere l'autore, oltre che ascoltare alcuni brani tratti dal libro stesso.

VICARA, anche quest'anno Vi aspetta numerosi, dalle 10.30 alle 18,00

Silvano d'Orba

AZ. VITIVINICOLA PESCE FEDERICO

Via Pieve, 14

15060, Silvano D'orba (AL)

0143 88 20 60

3493229575

lacollinadellapieve@yahoo.it

PROGRAMMA

- Degustazione gratuita dei vini di nostra produzione : dolcetto d’ovada d.o.c., barbera del monferrato d.o.c., monferrato ciaret d.o.c., piemonte bonarda d.o.c., cortese dell’alto monferrato d.o.c., ovada d.o.c.g. accompagnati dai “sapori di una volta” (pane e focaccia casarecci e salumi nostrani)

- Spazio interattivo per i bambini: “conosciamo gli animali della fattoria”

- Gli avventori potranno passeggiare in collina o lungo il torrente

- Alla sera “apericena” in cantina a base di farinata e dolci casalinghi

Serralunga di Crea

TENUTA LA TENAGLIA

Strada Santuario di Crea, 5
tel. 0142-940252
info@latenaglia.com
www.latenaglia.com

PROGRAMMA

Apertura al pubblico dalle ore 11:00 alle ore 18:00 con visite guidate e degustazioni. La degustazione avrà un costo di € 5,00/persona.

L'evento clou sarà una mostra di Mark Cooper. La mostra verrà allestita nelle cantine.

Strevi

CÀ DU RUJA DI ROGLIA DOMENICO

Valle Bagnario, 43
tel. 0144-363352
rogliadomenico@interfree.it
<http://rogliadomenico.interfree.it>

PROGRAMMA:

sono previste due camminate organizzate tra boschetti e vigneti, della durata di 1 ora circa con partenza dall'Azienda alle ore 11,00 e alle ore 15,00.

Di ritorno in azienda, visita alla cantina e degustazione vini:

- Piemonte Chardonnay vino bianco 2012
- Dolcetto D'Acqui 2011 "Dossetto" vino rosso
- Barbera "Borba Giuspen" 2011 vino rosso
- Brachetto secco "Carlein" vino rosso 2011
- Freisa secca "La Bianca" vino rosso 2011
- Moscato di Strevi "Sensazioni" MPF 2012
- Brachetto di Strevi "Bricco del Cucco" vino rosso 2012

Ore 17,00 "Laboratorio con il passito" € 10,00 a persona

- PIEMONTE MOSCATO PASSITO DOC annata 2002 (vincitore premio Marengo DOC)
- STREVI PASSITO DOC annata 2006
- STREVI PASSITO (atto a venire) giovane annata

In abbinamento con formaggi stagionati e mostarda d'uva Dolcetto

- BRACHETTO PASSITO annata 2006 In abbinamento con torta al cioccolato

LA PRENOTAZIONE PER IL LABORATORIO E' OBBLIGATORIA

referente Nunzia Roglia 348/4915998

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10
tel. 0144 363133
dorettamarenco@marencovini.com
www.marencovini.com

PROGRAMMA:

aperti dalle 10,30 alle 19,00.

Alle 11,00 ci sarà l'incontro-conferenza dal titolo "La vigna del Mondo Antico: origine e storia del Vino" a cura della Dottoressa Lisa de Vincenzi.

Alle 12,30 Aperitivo & Happy Hour

Durante tutta la giornata visita alla Cantine e degustazione Vini e prodotti d'eccellenza del Monferrato.

Espongono i pittori strevesi Silvana Zaccone e Davide Minetti.

Tagliolo Monferrato

AZ. AGRICOLA CASTELLO DI TAGLIOLO

Via Castello 1
tel. 0143-89195
castelloditagliolo@libero.it
www.castelloditagliolo.com

Tagliolo Monferrato

CASCINA BOCCACCIO

Località Piano Moglia

15070, Tagliolo Monferrato (AL)

tel. 347 7549369 339 3109336

cascinaboccaccio@gmail.com

Quargnento

COLLE MANORA

Strada Bozzole 4

tel. 0131-219252

info@collemanora.it

www.collemanora.it

PROGRAMMA

Visita alla cantina

ASTI

Alfiano Natta

TENUTA CASTELLO DI RAZZANO

Str. Gessi, 2 – Fraz. Casarello

tel. 0141-922124

info@castellodirazzano.it

www.castellodirazzano.it

PROGRAMMA:

*presso la nostra struttura sarà possibile visitare gratuitamente :
museo del vino e la cantina degustare i vini e l'olio di nostra produzione.*

Bruno

AZ. VITIVINICOLA PIERANGELO IGLINA

via Silva 17

14046, Bruno (AT)

0141/764158 cel.3381636613

vini.iglina@gmail.com

PROGRAMMA:

- MENU DEL VIGNAIOLO

Venerdì 24 maggio a cena e Domenica 26 maggio a pranzo

Menù normale (Aperitivo e stuzzichini, Affettati misti, Vitello tonnato, Antipasto di verdure, Agnolotti, Brasato al Bredunum con insalata, Dolci, Acqua,caffè e vino compresi)

Menù vegetariano (Aperitivo e stuzzichini, Frittatine alla Mirella, Caponata, Insalata russa, Gnocchi al pesto, Formaggi con cognà, Dolci, Acqua,caffè e vino compresi)

E' richiesta la prenotazione specificando il tipo di menù € 20.00

- MERENDA SINOIRA:

Sabato 25 Maggio a cena e Domenica 26 Maggio a cena

Bruschette, Peperoni con bagna caoda, Frittate, Affettati misti, Tajarin con sugo di carne, Formaggi con salse, Dolci, Acqua. Vino sfuso di nostra produzione € 15.00

Castagnole Monferrato

AZ. AGR. LUCA FERRARIS

S.P. 14 Loc. Rivi, 7

tel. 0141-292202
info@lucaferraris.it
www.lucaferraris.it

PROGRAMMA:

sede storica in centro al paese di Castagnole Monferrato, via al Castello 14, 14030 Castagnole Monferrato. Orario continuato dalle 10 alle 18.

Qui si potrà degustare il Ruchè nelle sue 3 versioni all'interno della cantina storica scavata nel tufo. Inoltre, si potrà visitare il museo agricolo allestito nella cantina sotterranea

-cantina nuova, strada provinciale 14, di fronte alla fornace (sulla strada che va da Castagnole ad Asti) , 14030 castagnole monferrato.

Orario continuato dalle 10 alle 18.

Visita gratuita della cantina e della barricaia, degustazione di tutti i vini prodotti accompagnati da salumi e formaggi.

Castelnuovo Don Bosco
TENUTA TAMBURNIN

fraz. Bardella 2/4
tel. 011 9876225
info@tamburnin.it
www.tamburnin.it

PROGRAMMA

- dalle ore 10.30 sino al tramonto proponiamo in azienda la degustazione gratuita dell'intera gamma di vini e la visita alle cantine storica ed operativa ed ai vigneti .

- per tutta la giornata, mostra di quadri informali olio su tela con tecnica di spatola e pennello della Pittrice Luisa Lombardi di Albugnano, espositrice per diversi anni presso le Promotrici delle Belle Arti di Torino ed Asti .

- Dalle ore 11 alle 12 oppure dalle 17 alle 18 , in collaborazione con La Scuola Nordic Walking Alto Astigiano e Colline del Po " Avvicinamento al Nordic Walking" per chi vuole scoprire questa nuova attività all'aria aperta nel piacevolissimo contesto vitivinicolo della Tenuta Tamburnin.

Brevi nozioni e pratica dell'uso degli appositi bastoncini da NW.

Costo Euro 10 a persona , presentarsi con calzature comode , bastoncini forniti dall' istruttrice della Scuola NW Alto Astigiano e Colline del Po.

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24/05 h. 13 all'indirizzo mail v.gaidano@tamburnin.it (Valeria Gaidano) specificando la statura , e l'orario prescelto.

- Alle ore 15,30 visita guidata gratuita in collaborazione con L'associazione Cabalesta di Castelnuovo Don Bosco dell'Abbazia di Santa Maria di Vezzolano, edificio religioso in stile gotico e romanico, tra i più importanti monumenti medievali del Piemonte, situato nel comune di Albugnano , a 6 Km dalla Tenuta Tamburnin .

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24/05 h. 13 all'indirizzo mail v.gaidano@tamburnin.it (Valeria Gaidano) , recandosi direttamente all' Abbazia all'orario indicato con mezzi propri.

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30
tel. 0141 979246
pergola@tenutalapergola.it
www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA:

Alle 10.30 aperitivo di benvenuto e consegna del collarino e bicchiere. A seguire visita in cantina e passeggiata tra i vigneti.

Alle 12.30 consegna del cestino per pic-nic in vigna o nel prato accanto alla cantina. Nel pomeriggio giochi sensoriali, abbinamento vino-cibo.

Durante tutta la giornata, per i più piccoli viene messo a disposizione il campo polivalente di calcio/tennis.

Il costo prevede degustazioni e cestino pic-nic € 15.00

E' richiesta la prenotazione.

Costigliole d'Asti

BOERI ALFONSO

V. Bricco Quaglia 10
tel. 333-3617792
boeri@boerivini.it
www.boerivini.it

PROGRAMMA:

Vi attendiamo per la consueta degustazione; in occasione di Cantine Aperte apertura di un Magnum da 12 litri di Barbera Superiore Porlapa (dieci anni di invecchiamento).

Costigliole d'Asti
CASCINA FIORE

Strada Piazza n.2
tel. 0141 961407

cascinafiore@libero.it

PROGRAMMA:

Domenica 26 Maggio Cantine Aperte

Dalle 10.00 alle 20.00 degustazioni dei nostri Vini accompagnati da salumi ,tra i quali un fantastico salame d'asino, e formaggi dell'Astigiano.

Su prenotazione e' possibile pranzare con piatti tradizionali in Cantina o in Agriturismi adiacenti.

Nel pomeriggio musica live e buone sorprese!

Ingresso e degustazioni gratuite.

Info 3200418010

Mombaruzzo

AZ. AGR. PIANA ARMANDO ERMINIO

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

PROGRAMMA:

- degustazione vini e visita della cantina e dei vigneti

- braciolata no stop pranzo e cena

- degustazione prodotti tipici quali salumi ,formaggi, confetture, olio, gelato al moscato e brachetto.

- animazione musicale dal vivo

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

Via Guasti 34/36 Fraz. Casalotto
tel. 0141-739528
info@distillierberta.it
www.distillierberta.it

Mombercelli

CANTINA SOCIALE DI MOMBERCCELLI

Via Marconi 18
tel.0141 959155
info@terreastesane.it
www.terreastesane.it

PROGRAMMA

- **SABATO 25** dalle ore 20,00: per tutta la serata la pro loco preparerà friciule, agnolotti, salciccia e patatine, dolce e vino. Dalle ore 22,00: musica dal vivo con la shary band con ingresso gratuito.
- **DOMENICA 26** ore 9,30-13 14-19: degustazione gratuita dei vini abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici piemontesi in un percorso guidato di visita all'interno della cantina. Lungo il percorso in cantina mostra d'arte di artisti locali, banchi per degustare ed acquistare salumi e formaggi.
- dalle ore 9,30 alle 13: tour panoramico su bus navetta tra le colline ed i vigneti. aperitivo tra i filari.

- ore 12,30: pranzo nel salone della cantina preparato dalla Pro Loco di Mombercelli.
Il costo del pranzo è di € 25,00
Le prenotazioni dovranno pervenire entro il 20/05/13 contattando la Cantina Sociale di Mombercelli Tel. +39 0141 959155 Fax +39 0141 959195

Moncalvo

SETTECOLLI CANTINA VITICOLTORI

Strada Casale 7

Tel. 0141 917206

info@vinisettecollimoncalvo.it

www.vinisettecollimoncalvo.it

PROGRAMMA:

ore 10:00 grande rassegna dei trattori d'epoca

ore 11:00 presentazione degustazione vini

ore 12:30 pranzo monferrino (Bruschette Bianche e Rosse, Affettati, Carne Cruda, Insalata Primavera, Agnolotti al Sugo, Bollito Misto, Fragole e Malvasia, Vini D.O.C.)

Nel pomeriggio intrattenimento musicale.

Esibizione scuola di Ballo MARY'S CLUB – Casale Monf. To

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9

tel. 0141-63624

www.montemagno.it

info@tenutamontemagno.it

PROGRAMMA:

In questa occasione, Tenuta Montemagno apre le sue cantine proponendo:

- Visite in cantina e nei vigneti
- Degustazioni di vini prodotti in azienda
- Degustazioni di prodotti tipici del Monferrato

San Damiano d'Asti

AZ. AGR. COTTO GIACOMO DI COTTO GABRIELE

Fraz. Stizza 38, 14015 S. Damiano d'Asti

Tel./Fax 0141 975457

g.cotto@agriturismograncollina.com

www.agriturismograncollina.com

PROGRAMMA (sabato 25 e domenica 26):

PRANZO ALLA PIEMONTESE SULL'AIA

Sabato 25 maggio ore 10,45

- Passeggiata tra i vigneti delle colline con vista panoramica
- Aperitivo e brindisi alla giornata
- Degustazioni vini vendemmia 2012

Domenica 26 maggio

- Pranzo alla Piemontese sull'aia.
- Degustazioni vini vendemmia 2012

Lotteria con numerosi premi tra tutti i partecipanti - Prenotazioni entro lunedì 29 aprile

San Marzano Oliveto

TENUTA DELL'ARBIOLA

Regione Saline 67

tel. 0141/856194

www.arbiola.it

info@arbiola.it

San Marzano Oliveto

VINI CARUSSIN

Regione Mariano, 27

tel. 0141 831358

vinicarussin@gmail.com

www.carussin.it

Programma:

Sabato 25 maggio ore 21

concerto con i Lou Dalfin (ingresso €5)

AgriAmburgher di San Desiderio e birra Clan!Destino

Domenica 26 maggio dalle ore 10

- Mostra Trattori d'epoca
- Bigiotteria artistica TO BE ECO
- Asini di Asinoi Pane e Coccole
- Mauro Musso: Casa del Tajarin
- Bancarella Benefica il ricavato sarà devoluto a reparto pediatrico centro Tumori Torino (progetto di Caliendo Giuditta) e progetto OTONGA.
- Salumi e formaggi selezione di Grappolo contro Luppolo
- Dalle ore 15,00 si balla occitano con l'animazione di Daniela Mandrile (ingresso per i balli € 5)

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

PROGRAMMA:

Benvenuti in Cantina...Tante novità, la stessa accoglienza familiare.

La Langa si risveglia, la Primavera fa capolino, le nuove annate attendono di essere degustate nella pace del magico scenario della Collina di Cannubi.

Degustazione tradizionale a scelta tra tutta la gamma dei vini:

Barolo Cannubi, Barolo Calssico, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Gavi, Moscato. (non è richiesta la prenotazione)

Potrete inoltre prenotare la vostra degustazione all'interno della nostra botte.

Una degustazione particolare, per apprezzare i nostri vini e ammirare il paesaggio delle Langhe.

(Massimo 4 persone per la degustazione nella botte - per prenotazioni: info@borgognoseriobattista.it - Tel. 0173 56107) Orario Cantina 10.00 -18.00

Barolo

TERRE DA VINO

Via Bergesia 6

tel. 0173 560022 – 0173 564611

www.terredavino.it

enoteca@terredavino.it / info@terredavino.it

PROGRAMMA (presso l'Enoteca Wine Shop):

- ore 11,00 APERITIVO PAVESIANO con scelta fra due proposte comprese di sfiziosi accompagnamenti: "Lavorare stanca" "(1 calice Piemonte Chardonnay "Vallerenza" o 1 calice "Piemonte Pinot Nero "Molinera" "Notte di festa"(1 calice Piemonte Chardonnay "Tra donne sole" o 1 calice Roero Arneis "La Villa")
- ore 13,00 PRANZO (con 4 antipasti, selezione di formaggi locali e dolce + 5 calici di vino scelti fra le migliori etichette di Terre da Vino.

- ore 15,00 DEGUSTAZIONI POMERIDIANE: "Il Diavolo sulle Colline": Barolo Chinato e Cioccolato e "La Bella Estate":
Moscato Passito e dolci artigianali
- ore 17,00 APERITIVO PAVESIANO
Durante la giornata sarà messo in palio un magnum di Barbera d'Asti

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

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

Dalle 10 alle 18 degustazione di tutti i nostri vini in abbinamento a prodotti tipici del nostro territorio.
Le degustazioni saranno a pagamento e sarebbe molto gradita la prenotazione, via mail o al telefono.

La Morra

DOSIO VIGNETI SRL

Regione Serradenari 6
Tel. 017350677
info@dosiovigneti.com
www.dosiovigneti.com

PROGRAMMA

Visita dei vigneti e della cantina (locali di vinificazione, di invecchiamento e di stoccaggio).
Degustazione di una selezione dei nostri vini: 1 Roero Arneis Docg 2011, 1 Dolcetto d'Alba Doc 2011, 1 Barbera d'Alba Doc 2010 e 1 Barolo Docg 2008.
Costo: 10,00 Euro per persona (che verranno rimborsati in caso di acquisto di almeno 30,00 Euro di vino). Gradita la prenotazione.

Mussotto d'Alba

DISTILLERIA SANTA TERESA

Corso Canale 105/1
tel . 0173 33144
grappe@marolo.com
www.marolo.com

PROGRAMMA:

visita guidata alla distilleria e degustazione grappe invecchiate
orario 8/12 - 14/18.

Monteu Roero

NEGRO ANGELO & FIGLI

Fraz.S.Anna 1 - Loc. Riveri
tel. 0173 90252
negro@negroangelo.it
www.negroangelo.it

Dalle ore 9 alle 11 e dalle 14 alle 17: visita alla cantina + degustazione di 3 vini: € 10 a persona
Le degustazioni sono accompagnate da salumi e formaggi tipici del Roero. E' gradita la prenotazione.

Neive

CANTINA DEL GLICINE

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

PROGRAMMA:

visita guidata alla cantina i cui locali risalgono al 1582, degustazione dei vini di nostra produzione accompagnata da formaggio e salame.

Neive

CANTINA FRANCONI

SP3 - Via Tanaro 45

tel. 0173 67068

franconi@francovini.com

www.francovini.com

PROGRAMMA:

Dalle 10 alle 17 visita al piccolo Museo e alle cantine di Invecchiamento e dello Spumante Classico

Degustazione di 4 vini e assaggio di prodotti tipici - Ingresso gratuito

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.it

Briona

VIGNETI VALLE RONCATI

via Nazionale,7

cell . 335-5732548

www.vignetivalleroncati.it

info@vignetivalleroncati.it

PROGRAMMA:

Durante Cantine Aperte e' possibile visitare i vigneti e degustare in cantina i vini dell'azienda abbinati ai prodotti tipici locali.

Farà da cornice all'evento una mostra di pittura "Esplosione di Colore" artisti:

- Lidia Marturano - figurativo - "Scampagnata in Toscana" ;

- Giuseppe Terranella - astratto informale - " Amazzonia"

ed una mostra di bonsai organizzata dal "Sesia Bonsai Club".

Ghemme

ARLUNNO - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5

tel. 335-7051980

info@cantalupo.net

www.cantalupo.net

TORINO

San Giorgio Canavese

CANTINA ORSOLANI

Via Michele Chiesa n. 12

Tel. 0124-32386

info@orsolani.it

www.orsolani.it

PROGRAMMA:

- *Laboratorio artistico sul cibo canavesano e arte. Pap-illae project*
- *Degustazione dei nostri vini con abbinamenti di salumi e formaggi di Villa <http://www.letomedivilla.com/>*
- *Pasticceria secca della Pasticceria Bonfante di Chivasso in abbinamento al Caluso Passito <http://www.nocciolini-bonfante.it/>*
- *Saranno presenti Produttori di prodotti tipici del territorio in degustazione e vendita.*