



Cantine[®] Aperte per Natale

DOMENICA 11 DICEMBRE 2016

PIEMONTE | Cantine partecipanti e programmi

Dati aggiornati al 01/12/2016

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

PROGRAMMA

Presso la sede di Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846, nella giornata di Domenica 11 Dicembre, è possibile effettuare degustazioni gratuite di Grappe, Distillati, Liquori, Brandy, Acquavite d'Uva, Cioccolatini alla Grappa, Frutta al Liquore, Zuccherini Spiritosi Zen e le tante golosità di Casa Mazzetti fra le 10 e le 12.30 e fra le 15 e le 18.30. Inoltre è possibile (su prenotazione al numero 0142 926147 oppure a eventi@mazzetti.it) effettuare visite guidate in Distilleria e Barricaia. Inoltre gli ospiti potranno visitare l'allestimento artistico della Galleria "170 Anni di Grappa", dedicata al lungo percorso della Distillazione intrapreso nel 1846 dalla Famiglia Mazzetti con l'opportunità di ammirare bottiglie storiche, etichette vintage, cartoline, slogan, immagini, il Parco Storico e la Cappella Votiva "la Rotonda", gioiello architettonico risalente al 1808. Presso il Grappa Store, vestito in un'avvolgente atmosfera natalizia tutti i prodotti sono disponibili anche in pregiate confezioni regalo e possono essere realizzati cesti di ogni genere.

In cima alla collina di Altavilla Monferrato, presso la sede storica di Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846, Viale Unità d'Italia 2 15041 Altavilla Monferrato (Al) 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

PROGRAMMA

DOMENICA 11 DICEMBRE: le Cantine Cà San Sebastiano di Pierino Vellano propongono agli enoturisti l'opportunità di partecipare a "La cantina buia del nonno", la suggestiva visita alle cantine a lume di candela in atmosfera natalizia, che termina con la degustazione di un "nobile sconosciuto", il Grignolino del Monferrato casalese, e di una Barbera del Monferrato Superiore di dieci anni. In cantina sarà possibile per gli enoturisti acquistare vini e cesti da donare.

Segue pranzo presso il Wine Resort.

Costo di partecipazione € 10,00 per la degustazione, € 30,00 per il pranzo tipico (vini esclusi). Ritrovo domenica 11 dicembre alle 11,30 presso Cà San Sebastiano Wine Resort&spa, via Ombra 10/12 Castel San Pietro di Camino (AL).

Solo su prenotazione: 0142.945900 – 339/5030545

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616

info@leporatiwine.com

www.leporatiermenegildo.it

PROGRAMMA

Proponiamo visite e degustazioni guidate in cantina insieme ai proprietari viticoltori.

Vi aspettiamo domenica 11 dicembre nei seguenti orari: 9.00/12.30 – 15.00/18.30

Gabiano

CASTELLO DI GABIANO

Via San Defendente 2

tel. 0142 945004 - info@castellodigabiano.com

www.castellodigabiano.com

PROGRAMMA

Nella giornata di domenica 11 dicembre presso l'emporio dei vini del Castello di Gabiano saranno proposte idee regalo e promozioni speciali dedicate per il Natale.

Inoltre sarà possibile prenotare il wine tour che alla mattina verrà organizzato alle ore 10.30 e il pomeriggio alle ore 15.30. L'attività include la visita guidata alle cantine storiche e la degustazione guidata dei vini con un abbinamento di stuzzichini a sorpresa preparati dall'Agriturismo del castello. La quotazione di 15 euro a persona include anche la visita al parco del castello e al labirinto giardino.

Novi Ligure

TENUTA LA MARCHESA

Strada Gavi 87

tel. 0143-743362

info@tenutalamarchesa.it

www.tenutalamarchesa.it

PROGRAMMA

Proponiamo un pranzo in agriturismo e la visita alle Cantine prima o dopo il pranzo, tutto su prenotazione.

Possibilità di acquistare i nostri vini e le nostre marmellate in confezioni regalo.

Ozzano Monferrato

CANTINE VALPANE

Cascina Valpane 10/1 - tel. 0142-486713 Cell 335-5478607

Coordinate Google: 45°04'43" N; 08°22'11"E

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 la visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustare i suoi vini in atmosfera natalizia.

Strevi

CASA VINICOLA MARENCO SRL

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

tel. 0144 363133

info@marencovini.com

www.marencovini.com

PROGRAMMA

dalle 16 alle 18.00 per visite all'azienda e degustazioni di vino, salumi e formaggi.

Tagliolo

CASCINA BOCCACCIO

Loc. Piano Moglia, 21

tel. 347 75 49 369 - 339 31 09 336

viniboccaccio@gmail.com

www.cascinaboccaccio.com

PROGRAMMA

Offriamo agli enoturisti una visita alla nostra azienda agricola biologica con produzione di vini naturali; l'accoglienza sarà nelle nostre cantine dove i vini giacciono a riposare e si affinano dopo la vendemmia. Come sempre proponiamo degustazioni mirate e la possibilità di acquistare i nostri vini per le occasioni di festa. Disponibili anche formati magnum e doppio magnum per il Dolcetto Ovada docg " RISERVA " .

A tutti voi in anticipo buon natale e buone feste !

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it

PROGRAMMA

La Pergola ha il piacere di invitarVi nella Cantina per una giornata tra sapori e profumi di Langhe, Roero e Monferrato. Durante la visita della Tenuta sarà possibile acquistare vini e prodotti tipici di nostra produzione e pranzare presso il nostro agriturismo:

<http://www.mtvpiemonte.it/wp-content/uploads/2016/11/TENUTA-pergola-PROPOSTE-MENU.pdf>

CUNEO

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

PROGRAMMA

Con la vendemmia ormai alle spalle, con le sue grandi soddisfazioni e i suoi vini meravigliosi, è tempo di pensare al Natale: le Langhe d'inverno hanno il loro fascino e offrono il meglio, i tartufi più pregiati e la cucina più tipica... L'Agricola Gian Piero Marrone terrà le porte aperte fino a Natale, per accogliere chi di voi vorrà tornare a trovarci, magari con nuovi amici per assaggiare il nostro menu delle feste e per preparare insieme i vostri regali. Non soltanto vini, ma grappe, magnum in cassetta di legno, Barolo Chinato e prodotti tipici del nostro territorio, selezionati tenendo in considerazione in particolar modo la genuinità e la qualità. Un regalo speciale, con una storia da raccontare, da condividere con i vostri cari!

Per tutto il mese di dicembre e con il nuovo menu siamo disponibili per i vostri pranzi aziendali e per i vostri scambi di auguri: è un onore condividere con voi le vostre giornate di festa!

Date di apertura: fino al 23 dicembre compreso, il 27,28 e 29 dicembre e dal 2 gennaio in poi. Dalle 10 di mattina alle 6 di sera.

Le proposte indicativamente sono:

PROPOSTA N. 1: 4 vini accompagnati da:bruschetta o frittata fatte in casa; degustazione di salumi nostrani; degustazione di formaggi tipici piemontesi con la cugnà; dolce. Prezzo 17 € a persona

PROPOSTA N. 2: 5 vini accompagnati da due antipasti della tradizione Piemontese; degustazione di salumi nostrani; degustazione di formaggi tipici piemontesi con la cugnà; dolce. Prezzo 25 € a persona

PROPOSTA N. 3: 6 vini accompagnati da:due antipasti della tradizione Piemontese; degustazione di salumi nostrani; un primo tipico langarolo; degustazione di formaggi tipici piemontesi con la cugnà; dolce. Prezzo 31 € a persona

PROPOSTA N. 4: 7 vini accompagnati da degustazione di salumi nostrani; due antipasti della tradizione Piemontese; un primo tipico langarolo; secondo con contorno; degustazione di formaggi tipici piemontesi con la cugnà; dolce. Prezzo 38 € a persona

Monteu Roero

AZ. AGRICOLA BAJAI MORETTI GIOVANNI

Via del forno 4

Tel 0173 90346 - Cell 338 8164016

bajaj@giobajaj.it

www.giobajaj.it

PROGRAMMA

Domenica 11 Dicembre 2016 dalle ore 10.30 alle ore 19.00

- VISITA ALL'AZIENDA Visita alla Cantina con spiegazione di tutti i vari lavori che vengono svolti dalla vendemmia, fino alla bottiglia che arriva sulle nostre tavole

Venite a scoprire i nostri metodi di affinamento alternativi: anfore di terracotta e grotte sotterranee scavate nella sabbia!

Inoltre cenni anche sulle altre attività svolte in azienda, dalla produzione di frutta e verdura, alle marmellate, ai succhi di frutta e gli altri prodotti tipici.

- VISITA AI "CROTIN" SOTTERRANEI, dove un tempo si poneva il vino per l'invecchiamento. Nel periodo della guerra venivano utilizzati come nascondigli. Luoghi che profumano di storia e che sono oggi utilizzati per custodire alcuni VINI ESCLUSIVI dell'azienda "Bajaj"

- DEGUSTAZIONE DI 2 VINI OFFERTI DA NOI!!! Nella splendida location della nostra NUOVA SALA DEGUSTAZIONE, vi spiegheremo i sapori e i profumi dei vini che andremo ad assaggiare.

Le degustazioni saranno guidate in maniera accurata, ma giocosa ed interattiva, dal giovane ADRIANO MORETTI, Assaggiatore ONAV, aspirante SOMMELIER, Cavaliere del Roero e Cavaliere del Tartufo e dei Vini d'Alba.

Durante le due giornate sarà possibile acquistare i nostri prodotti: VINI doc e docg rossi – bianchi- rosè e dolci CONFETTURE con zucchero e senza zucchero SUCCHI DI FRUTTA, SUGHI, ANTIPASTI, MIELE, NOCCIOLE tostate, CREMA di NOCCIOLE, DOLCI a base di nocciola, FRUTTA e VERDURA fresca di stagione.

CI TENIAMO A RICORDARE CHE, PRESSO LA NOSTRA AZIENDA, I BAMBINI SONO SEMPRE I BENVENUTI!!!

Per loro, abbiamo pensato ad una merenda con i nostri prodotti al costo di 5 EURO!!!

Confezioniamo anche cesti natalizi su ordinazione o al momento con i prodotti della nostra azienda... e non solo!!!

PER MAGGIORI INFO: Scrivete a bajaj@giobajaj.it, oppure chiamate il +39 338 8164016 (ADRIANO) +39 347 8866445 (MIRELLA)

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI S.N.C.

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332 347.4823490

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.it

PROGRAMMA

Sabato 10 Dicembre 2016

Un pomeriggio insieme per augurarci Buone Feste

Dalle 17.00 alle 19.30

Aperitivo con finger food sfiziosi in abbinamento ai nostri vini – Euro 10.00

Colline Novaresi Nebbiolo doc BIO Gratus 2014

Salame della duja e fidighin

Stracciata d'uovo ai porri

Colline Novaresi Rosso doc Sass Russ 2012

Cestino con mousse di mortadella e pistacchi

Purea di patate ai pomodori secchi

Boca doc Vigna Cristiana 2010

Crema di gorgonzola e gherigli di noce su crostino

Vellutata di fagioli di Saluggia e pancetta croccante

Visite guidate in cantina

Degustazioni libere dei vini di nostra produzione

Possibilità di acquisto delle idee natalizie confezionate con i nostri vini, miele Az. Apistica Giromini Massimo (Boca), Risi Cascina San Maiolo (Novara), pasticceria Bertoli (Varallo Sesia)

Prenotazioni entro Mercoledì 7 Dicembre 2016