



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 9 maggio 2022

ALESSANDRIA

Alfiano Natta

CASCINA MONTARIOLO

Via Cascina Montariolo tel. 0141 922160

info@montariolo.it

www.montariolo.it

SABATO 28 MAGGIO

Dalle ore 17.00 alle ore 19 Possibilità di degustazione i 6 vini Montariolo nel salone degustazione: € 12 a persona

Dalle 18 alle 20 Aperitivo in vigna (un calice di vino + 1 tagliere di salumi e formaggi) € 15

DOMENICA 29 MAGGIO

Dalle 10.30 alle 12.30 Possibilità di degustazione i 6 vini Montariolo nel salone degustazione: € 12 a persona

Ore 12.30 Pic nic tra le vigne € 35 a persona

Dalle 16.30 alle 17.30 Degustazione in gruppo guidata dal sommelier FISAR dei 6 vini Montariolo € 20

Dalle 18 alle 19.30 Aperitivo in vigna (un calice di vino + 1 tagliere di salumi e formaggi) € 15

Per tutte le attività i posti sono limitati necessità di prenotazione

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 28 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).

Partenze alle ore 10.45 – 15.30 – 16.45 – 18.30

- 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

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

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

Partenze alle ore 11 – 15.30 – 16 – 17.

- 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).
- Degustazione Sigaro Italiano in collaborazione con Club ADT;
- Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
- Area relax nel Parco storico;
- Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo

Programma dettagliato su: www.mazzetti.it

La sede è priva di barriere architettoniche e gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142-469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

DOMENICA 29 Maggio

Vi aspettiamo nel nostro nuovo spazio degustazioni ed eventi, aperto in anteprima per l'occasione.

Abbiamo programmi per tutti i gusti:

- Visita alle nostre cantine con degustazione di 3 etichette abbinate a focaccia rustica (durata di 1 h e mezza) al costo di 15€ a persona
- Aperitivo con tagliere di prodotti locali e calice di vino di nostra produzione a scelta a 8€ a persona
- Merenda sinoira: mix di antipasti e stuzzichini tipici con un calice di vino di nostra produzione a scelta e acqua a 20€ a persona

Per tutte le attività è richiesta la prenotazione, sono disponibili anche promozioni riguardanti l'abbinamento di più servizi prenotati per la giornata.

Per chi desiderasse invece solo conoscere i nostri vini sarà disponibile un banco d'assaggio libero.

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

E' primavera...voglia di respirare aria pura, la natura con la sua bellezza ci fa innamorare...vieni a trovarci per un viaggio nella biodiversità tra vino e orchidee! L'esperienza che proponiamo prevede un percorso in vigna alla ricerca delle orchidee spontanee con degustazione dei nostri vini biologici e vegani, accompagnati con prodotti locali. Disponibili altre date dal 6 maggio al 12 giugno.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

SABATO E DOMENICA visita alle cantine e ai vigneti, degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali, possibilità di acquisti in cantina.
Orario di apertura al pubblico 10,30 12,30 e 15.00-18.00

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210

tel. 0143.85401 - facchino.vini@gmail.com

www.vinifacchino.it

DOMENICA 29 MAGGIO

Vi aspettiamo numerosi per una giornata allegra e golosa: dalle 10:00 alle 17:30 avrete la possibilità di scegliere fra tre 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 € 35,00 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 € 20,00 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 nostri vigneti, all'ombra dei nostri ulivi.

Cestino per 2 persone: Costo € 21,00: (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 € 35,00: (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; altrimenti scrivetece all'indirizzo: facchino.vini@gmail.com

Inoltre, in occasione del 30° Anniversario di Cantine Aperte, durante l'arco della giornata, grazie alla collaborazione con Quada Fitness Club, l'Amore per il vino e i benefici dell'attività fisica si uniscono...sarà possibile seguire delle lezioni, seguiti dagli istruttori della palestra, immersi nel verde delle nostre colline.

Rosignano Monferrato

CASTELLO DI UVIGLIE / BONZANO VINI

VITICOLTORI DAL 1491

Località Castello di Uviglie 73

Prenotazioni: info@castellodiuviglie.com

www.castellodiuviglie.com

+39 0142 488132

SABATO 28 E DOMENICA 29 MAGGIO

Ispirandosi al motto di Cantine Aperte "*Vedi cosa bevi*", Castello di Uviglie trasforma la classica degustazione in una vera e propria **esperienza sensoriale**. Un Sommelier certificato AIS guiderà i partecipanti, bicchiere dopo bicchiere, alla scoperta di profumi e gusti, identificabili grazie ad alimenti e spezie spesso presenti sulle nostre tavole. Si parla di *terroir*, ma si sa da quale terreno arrivano i vini del Castello di Uviglie? Durante la degustazione sarà possibile "toccare con mano" da dove proviene ciascuno dei vini in assaggio. Per partecipare basterà iscriversi a una delle

sei sessioni disponibili fino a un massimo di 16 persone a sessione. Tre vini in assaggio con un degustatore professionista al prezzo di **25 euro a persona**.

In aggiunta alla visita alla nostra cantina di produzione, solamente durante le giornate di sabato 28 maggio e domenica 29 maggio, sarà possibile accedere gratuitamente (durante gli orari indicati sotto) e per la prima volta ai nostri 10.000 mq di **Cave di pietra da cantone**, originate da un fondale marino presente in Monferrato oltre 20 milioni di anni fa! Un'esperienza incredibile che vi porterà a scoprire uno dei più affascinanti tesori nascosti di questo territorio.

NB: Per chi non desiderasse prendere parte alla degustazione guidata, sarà comunque possibile accedere alla cantina con dei **pacchetti di degustazione libera acquistabili in loco e visite** durante tutto l'orario di apertura della cantina (sabato e domenica dalle 10:30 alle 18:00).

SABATO 28 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 18:00

Prima sessione degustazione con sommelier AIS: ore 11:00; **Seconda sessione** degustazione con sommelier AIS: ore 14:00; **Terza sessione** degustazione con sommelier AIS: ore 16:30

DOMENICA 29 MAGGIO – aperti dalle 10:30 alle 18:00

Prima sessione degustazione con sommelier AIS: ore 11:00; **Seconda sessione** degustazione con sommelier AIS: ore 14:00; **Terza sessione** degustazione con sommelier AIS: ore 16:30

4

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 10

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

www.marencovini.com

CANTINE APERTE SABATO 28 E DOMENICA 29 MAGGIO

SABATO 28 dalle ore 10 alle 17

● VISITA ALLA CANTINA CON DEGUSTAZIONE guidata dal produttore (su prenotazione al numero 3492592825)

Partenze Tour ore 11 e ore 15

● ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA "MONFERRATO E DINTORNI" di FC Photo - Fabrizio Belle' & Chiara Giachi Fotografi

● PRANZO ore 13 PIC NIC- Cascina Valtignosa - Cestini disponibili su prenotazione entro il 26 Maggio al numero +39 349 2592825 specificando il tipo di menu' scelto (Gourmet o Vegetariano) Per ogni informazione consultare il sito marencovini/accoglienza

TOUR LIBERI alla Grande Panchina del Moscato e alla Cappelletta di Pineto

● LABORATORIO ore 17-1 Colori dell'Uva- Dipingi il tuo grappolo-Corso di pittura nella tecnica dei pigmenti in polvere (Aperto a tutti su prenotazione entro il 26 Maggio fino ad esaurimento posti al n. +39 340 0781696) Durata un'ora circa-A seguire visita Cantina e Brindisi conclusivo - Premio finale

ASSAGGI di Vini, Grappe e Prodotti d'Eccellenza del territorio

DOMENICA 29 dalle ore 10 alle 17

● VISITA ALLA CANTINA CON DEGUSTAZIONE guidata dal produttore (su prenotazione al numero +39 349 2592825)

Partenze Tour ore 11 e ore 15

● ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA "MONFERRATO E DINTORNI" di FC Photo - Fabrizio Belle' & Chiara Glachi Fotografi

● LABORATORIO-ORE 11-UN'ESCLUSIVA ESPERIENZA SENSORIALE e degustazione guidata dall'Enologo (su prenotazione entro il 26 Maggio al n. +39 3492592825) durata un'ora circa

● PRANZO ore 13 PIC NIC-Cascina Valtignosa - Cestini disponibili su prenotazione entro il 26 Maggio al numero +39 349 2592825 specificando il tipo di menu' scelto (Gourmet o Vegetariano) Per ogni informazione consultare il sito marencovini/accoglienza

TOUR LIBERI alla Grande Panchina del Moscato e alla Cappelletta di Pineto

ASSAGGI di Vini, Grappe e Prodotti d'Eccellenza del territorio

Per ulteriori informazioni: Doretta Marengo-Uff. 0144 363133- Cell. +39 349 2592825 dorettamarengo@marencovini.com

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

DOMENICA 29 MAGGIO

"AD ASTRA" EXPERIENCE

Quattro vini, quattro diverse espressioni del Monferrato.

Ciascuna interpretata dallo chef stellato Gabriele Boffa (Relais Sant'Uffizio), con un finger food che cambia al susseguirsi delle stagioni

• Visita della cantina

• Degustazione di 4 etichette Hic et Nunc

- Finger food stellato stagionale
 - Durata 2,5 ore ca.
- 65 euro a persona

"CARPE DIEM" EXPERIENCE

dedicata a scoprire i vini classici del Monferrato che Hic et Nunc vinifica in purezza.

- Visita della cantina
- Degustazione di 4 etichette Hic et Nunc
- Durata 1 ora ca.

30 euro a persona

"IN VINO VERITAS" EXPERIENCE

per chi desidera una panoramica più completa ed esaustiva sul Monferrato.

In abbinamento ai nostri vini viene servita una selezione di eccellenze gastronomiche provenienti da produttori di fiducia.

- Visita della cantina
- Percorso di degustazione di 5 etichette Hic et Nunc
- Durata 1 ora e 30 min ca.

45 euro a persona

ASTI

Canelli

AZ. AGR. VIGNETI ALIBERTI

Regione Sant'Antonio 123

tel. 0141.85.66.87 - 329 5977450

vignetialiberti@virgilio.it

www.vignetialiberti.com

SABATO 29 e DOMENICA 30 MAGGIO

PROGRAMMA

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

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

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

Degustazione dei vini di nostra produzione: Barbera d'Asti Superiore, Moscato d'Asti da non perdere il Moscato secco "Acini d'Oro", affinato in barrique. Possibilità di acquisto diretto in cantina.

E' obbligatoria la prenotazione.

Canelli

CANTINE BOSCA

Via Luigi Bosca 2

tel. +39 335 7996811

cantine@bosca.it

www.bosca.it

Prenotate le vostre sul sito www.bosca.it

Cisterna d'Asti

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30, località San Matteo

tel. 0141.979246

pergola@tenutalapergola.it

info@tenutalapergola.it

SABATO 28 MAGGIO

Ore 10:30 : Visita alla cantina e degustazione di 5 vini

Spumante Brut Minifior, Roero Arneis, Barbera d'Asti, Cisterna d'Asti Superiore, Passito di Brachetto con tagliere di accompagnamento 18€

ore 12.45 : Visita alla cantina e pranzo degustazione

degustazione di Spumante e Viognier accompagnati da salumi e bruschette

antipasto: flan di verdure con salsa di acciughe abbinato al Monferrato Chiaretto

Primo: agnolotti al burro e nocciole abbinati al Piemonte Grignolino

Secondo: arrosto di maiale con le prugne, verdura di contorno, abbinato al Bric du Sivu

Dolce: panna cotta al cioccolato con crumble di nocciola abbinato al Piemonte Brachetto

Costo 45€

Ore 16.00 visita alla cantina, a seguire degustazione tecnica verticale del Monferrato DOC Rosso Bric du Sivu dal 2019 al 2012 (6 annate)
prezzo 25€

DOMENICA 29 MAGGIO

Ore 10:30 : Visita alla cantina e degustazione di 5 vini

Spumante Brut Minifior, Roero Arneis 2021, Barbera d'Asti 2020, Cisterna d'Asti Superiore 2016, Passito di Brachetto con tagliere di accompagnamento 18€

ore 12.45 : Visita alla cantina e pranzo degustazione

degustazione di Spumante e Viognier accompagnati da salumi e bruschette

antipasto: flan di verdure con salsa di acciughe abbinato al Monferrato Chiaretto

Primo: agnolotti al burro e nocciole abbinati al Piemonte Grignolino

Secondo: arrosto di maiale con le prugne, verdura di contorno, abbinato al Bric du Sivu

Dolce: panna cotta al cioccolato con crumble di nocciola abbinato al Piemonte Brachetto

Costo 45€

Ore 16.00 visita alla cantina, a seguire degustazione tecnica verticale del Monferrato DOC Rosso Bric du Sivu dal 2019 al 2012 (6 annate)
prezzo 25€

Prenotazioni per il pranzo degustazione entro il 22/05

Prenotazioni per le degustazioni entro 26/05

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7

tel. 0141-958974 345 450 52 17

info@poderibricchiastigiani.it

www.gaslinialberti.it

SABATO 28 MAGGIO

In occasione di Cantine Aperte 2022 potrai degustare, in abbinamento a salumi e formaggi tipici della zona, i vini di nostra produzione:

- "Bricco Preje" Piemonte DOC Rosato biologico
- Piemonte DOC Chardonnay biologico
- Barbera d'Asti DOCG biologico
- "Bricco Preje" Barbera d'Asti bio
- "Bricco del Perg" Barbera d'Asti Superiore
- "Blanc de Noir" – Piemonte DOC Spumante

Potrai inoltre visitare la Cantina di invecchiamento e scoprire tutti i passaggi di produzione dello spumante Metodo Classico e della Barbera.

- Passeggiate guidate tra i vigneti Biologici nel circondario della cantina.

Infine, potrai godere di una splendida passeggiata tra i vigneti aziendali mentre il nostro enologo ti guiderà nel mondo della coltivazione biologica.

Solo su prenotazione: 345 4505217 – info@bricchiastigiani.it

Montemagno

TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina Val Fossato, 9

tel. 0141-63624

www.montemagno.it

info@tenutamontemagno.it

SABATO 28 e DOMENICA 29 MAGGIO

siamo disponibili per visite e degustazioni solo su prenotazione dalle ore 9,30 alle 11,30 e dalle 14 alle 17

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

DOMENICA 29 MAGGIO

Dalle 10.30 alle 19 ti guideremo nell'affascinante mondo della distillazione, con visite guidate agli impianti di produzione, al Museo dell'Alambicco e alle Cantine di Invecchiamento: ti presenteremo inoltre Borgo Roccanivo, un'ambiziosa operazione di rinnovamento ambientale.

Per pranzo è previsto il Pic Nic nel Parco con degustazioni di salumi, formaggi e piatti tipici a cura degli chef di Villa Prato e Villa Castelletto. Non mancheranno dolci della nostra pasticceria e amaretti in accompagnamento alle nostre grappe e un'area tutta dedicata ai cocktail a base della Selezione Liquori sulla terrazza del neonato Borgo Roccanivo.

Ingresso e visita gratuiti, consumazioni a pagamento.

Per informazioni: tel. 0141739528, mail: info@distillerieberta.it

Mombercelli

CANTINA TERRE ASTESANE

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

Programma a breve disponibile

Portacomaro

PRODUTTORI DI GOVONE

Via Castellana 18

tel. 0141-202122

portacomaro@produttorigovone.com

DOMENICA 29 MAGGIO

La Cantina di Portacomaro vi invita a "Sapori divini in musica"

>Dalle ore 11: Degustazione guidata a piccoli gruppi con il sommelier PAOLO GAY

>Ore 12.30: Pranzo con la PRO LOCO MIGLIANDOLO che propone l'ANTICO MENÙ MONFERRINO:

Salame cotto - Insalata russa – Tomino - Crostino di polenta con guanciale

Ravioli d'asino al Barbera d'Asti

Salsiccia al Ruchè con patate al forno al rosmarino

Torta di nocciole al Grignolino d'Asti con zabaione al Moscato

Acqua e vino compresi

Adulti € 25.00 - Bambini € 15.00 (menu bimbi)

>Animazione per i bambini

>Prenotazione obbligatoria: tel. 0141-202122 oppure solo whatsapp 339-4708071

>Ore 16.30: PARMA BRASS in concerto "Woman in love" con ELENA GIARDINA

Vinchio

CANTINA DI VINCHIO-VAGLIO SERRA

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

info@vinchio.com

www.vinchio.com

DOMENICA 29 MAGGIO: Cantine Aperte con Picnic

Picnic al Casotto di Vinchio Vaglio: degustazioni e buon cibo nei paesaggi patrimonio UNESCO tra il Sentiero dei Nidi, la Big Bench e il parco della Val Sarmassa.

PROGRAMMA

Dalle Ore 10:00 alle ore 17:00 Visite guidate in cantina con partenza ogni 30' in piccoli gruppi nel rispetto delle normative anti-covid.

Dalle ore 10:30 :Distribuzione dei cestini picnic per 2 persone (disponibili solo su prenotazione e in numero limitato), con prodotti tipici piemontesi, acqua e tutto l'occorrente per il picnic.

Menù picnic per 2 persone: Peperone al forno con salsa verde e acciuga, Torta di verdure di stagione, Roastbeef ,Insalata sfiziosa di farro e orzo, Crostata, Acqua, pane e posate.

Degustazione guidata dell'ampia gamma dei nostri vini nel gazebo con i celebri bicchieri con tasca che potrete conservare in ricordo della manifestazione (si consiglia la prenotazione unitamente al cestino picnic a prezzo scontato). NOVITA': Punto degustazione/ristoro al casotto

Sarà possibile pranzare nel parco della cantina o utilizzare i tavoli picnic disposti lungo il percorso dei “Nidi di Vinchio Vaglio” che conducono alla Big Bench Rossa e ai casotti all’interno della core Zone patrimonio dell’UNESCO, oppure spostarsi nella Riserva Naturale della Val Sarmassa.

Dalle ore 12:00 :Totò gelati rinfrescherà il pomeriggio con granite e gelati

Possibilità di visita ai vigneti e al Parco Naturale della Val Sarmassa attraverso il percorso dei Nidi di Vinchio Vaglio con partenza dal piazzale della cantina.

E per i camminatori, ricordiamo che i sentieri dei Nidi di Vinchio Vaglio si ricongiunge ai percorsi segnalati del Nordic Walking che attraversano la riserva naturale della Val Sarmassa.

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

SABATO 28 E DOMENICA 29 MAGGIO

•Ore 11.00 - Visita e degustazione in compagnia del produttore - costo 25,00 € a persona

Visita della cantina in compagnia del produttore + Degustazione raccontata dal produttore e componenti della Famiglia Borgogno

6 vini a confronto (Barbera d'Alba 2021 e Barbera d'Alba Superiore 2018, Langhe Nebbiolo 2021 e Nebbiolo d'Alba 2019, Barolo 2018 e Barolo Cannubi 2018)

Concludi la degustazione assaporando la nostra Langhetta Picnic: un'esperienza gastronomica che abbina al vino i prodotti tipici della zona e una vista a 360 gradi sulle Langhe.

•Dalle 12.30 alle 14.30 -se non fai la degustazione, puoi ugualmente prenotare la Langhetta Picnic - costo totale per due persone =35 € (porzione per 2 persone) composta da uno speciale box degustazione contenente salumi, formaggio di Murazzano e di Pecora , nocciole salate, grissini, acqua e tutto il necessario per allestire il vostro tavolo.

Potrete aggiungere il costo del calice e/o della bottiglia al momento

Esperienza proposta nei soli spazi all'aperto

•Ore 15.30 Visita e Degustazione in compagnia del produttore

Visita della cantina in compagnia del produttore + Degustazione raccontata dal produttore e componenti della Famiglia Borgogno

6 vini a confronto (Barbera d'Alba 2021 e Barbera d'Alba Superiore 2018, Langhe Nebbiolo 2021 e Nebbiolo d'Alba 2019, Barolo 2018 e Barolo Cannubi 2018)

Per tutte le esperienze è richiesta la prenotazione. Si richiede inoltre la massima puntualità per non far attendere la restante parte del gruppo.

Orario chiusura cantina: ore 18.00

Castiglione Tinella

AZ. AGRICOLA SORIA MATTEO

Via San Martino, 24

tel . 0173 509288

info@matteosoria.it

www.matteosoria.it

SABATO 28 MAGGIO

ORE 9.30: “SFUMATURE DI MOSCATO”

Vi guideremo in una splendida passeggiata tra i vigneti di proprietà, proseguiamo in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l’uva a diventare vino ed infine degusteremo 3 vini prodotti con uva moscato: il Moscato d’Asti DOCG, l’Asti DOCG Dolce (spumante) e l’Asti DOCG Brut. La degustazione sarà accompagnata da prodotti tipici e guidata da sommelier AIS.

Per garantire una migliore gestione della giornata chiediamo di arrivare con 10 minuti di anticipo.

Prenotazione obbligatoria (0141.855158 o info@matteosoria.it)

Possibilità di acquisto diretto in cantina.

Costo: 15 € a persona

ORE 12: “ IL MOSCATO NEL TEMPO”

Vi guideremo in una splendida passeggiata tra i vigneti di proprietà, proseguiamo in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l’uva a diventare vino ed infine degusteremo 3 annate diverse di Moscato d’Asti DOCG : l’annata in corso e due annate più vecchie:

2012 e 2016. Rimarrete stupiti dalla freschezza e dalla tipicità che riesce a mantenere negli anni un vino come il Moscato, se conservato correttamente.

La degustazione sarà accompagnata da prodotti tipici e guidata da sommelier AIS.

Per garantire una migliore gestione della giornata chiediamo di arrivare con 10 minuti di anticipo.

Prenotazione obbligatoria. (0141.855158 o info@matteosoria.it)

Possibilità di acquisto diretto in cantina.

Costo: 15 € a persona

DOMENICA 29 MAGGIO

ORE 10: "SFUMATURE DI MOSCATO"

Vi guideremo in una splendida passeggiata tra i vigneti di proprietà, proseguiremo in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino ed infine degusteremo 3 vini prodotti con uva moscato: il Moscato d'Asti DOCG, l'Asti DOCG Dolce (spumante) e l'Asti DOCG Brut. La degustazione sarà accompagnata da prodotti tipici e guidata da sommelier AIS.

Per garantire una migliore gestione della giornata chiediamo di arrivare con 10 minuti di anticipo.

Prenotazione obbligatoria. (0141.855158 o info@matteosoria.it)

Possibilità di acquisto diretto in cantina.

Costo: 15 € a persona

Grinzane Cavour

CANTINA LE GINESTRE

DI AUDASSO GIAN LUCA & C

Strada Grinzane 15

tel . 0173 262910 - info@leginestre.com

www.leginestre.com

VISITA E DEGUSTAZIONE ALL'INTERNO DELL'AREA DI INVECCHIAMENTO BAROLO

Sabato 28 e Domenica 29 Maggio dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 18:30

Prenotazione obbligatoria, di almeno 1 gg. prima: al n. 0173262910 oppure all'indirizzo email: info@leginestre.com

1. Degustazione **BENVENUTO** di 3 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE DOC NEBBIOLO, 1 BARBERA D'ALBA DOC € 13,00
2. Degustazione **TRADIZIONALE** di 4 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE NEBBIOLO DOC, 1 BARBERA D'ALBA DOC, 1 DOLCETTO D'ALBA DOC € 16,00
3. Degustazione **SPECIALE** a scelta tra 3 VINI BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2014, 2015, 2016, 2017 € 18,00
4. Degustazione **MERENDA SINOIRA** di 4 VINI tra: 1 BAROLO DOCG SOTTOCASTELLO DI NOVELLO, 1 LANGHE DOC NEBBIOLO, 1 BARBERA D'ALBA DOC, 1 DOLCETTO D'ALBA DOC + TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI ARTIGIANALI E LOCALI € 24,00*

Nel caso in cui le annate dei vini proposti non fossero indicate, verranno offerte le annate disponibili in commercio.

*Si richiede il pagamento anticipato all'atto della prenotazione in quanto i salumi ed i salami sono prodotti freschi artigianali, acquistati il giorno stesso della visita.

Possibilità di acquisto diretto in cantina ed eventuale consegna a casa.

La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com

SABATO 28 E DOMENICA 29 MAGGIO

La Cantina sarà aperta dalle 10,00 alle 17,00. Richiediamo la prenotazione, non garantiamo che ci sia posto senza prenotazione.

In occasione di Cantine Aperte 2022, Vi offriamo i nostri consueti menù in abbinamento ai piatti della nostra cucina tradizionale di chef Paolo Garabello (per ulteriori info scriveteci, 3357712232, oppure denise@agricolamarrone.com o visitate il nostro sito, www.agricolamarrone.com)

...Una piacevole novità in chiave outdoor: i nostri "Panini Chic", da mettere nello zaino con una buona bottiglia di vino e portare sul sentiero n.7 di La Morra.

Sole, relax e aria di Langa. Vi aspettiamo!

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14

Michele 334/3031332

info@caedcuren.it

PROGRAMMA - SABATO 28 MAGGIO

Ore 10:00 e 12:00

Ore 15:00 e 18:00

Visita in cantina, vigneto e degustazione

Scopriremo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Visiteremo un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni e le lavorazioni che svolgiamo in vigneto. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché saliremo in sala degustazione ad assaggiare tutti i nostri, le nostre nocchie accompagnati da prodotti tipici salati e dolci.

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

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

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

PROGRAMMA – DOMENICA 29 MAGGIO

Giovedì 2 Sabato 4 e Domenica 5 Giugno

Ore 10:00 e 12:00

Ore 15:00 e 17:30

Visita in cantina, vigneto e degustazione

Scopriremo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Visiteremo un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni e le lavorazioni che svolgiamo in vigneto. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché saliremo in sala degustazione ad assaggiare tutti i nostri, le nostre nocchie accompagnati da prodotti tipici salati e dolci.

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

Prenotazione obbligatoria Costo € 15.00

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

Per prenotazioni visite in cantina: Michele 334/3031332 info@caedcuren.it

Monteu Roero

"BAJAJ" DI MORETTI ADRIANO

Via del Forno, 4

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

info@bajaj.it

www.giobajaj.it

BAJAJ di Moretti Adriano - Via Umberto I, 2 - Monteu Roero (CN)

Programma valido SOLO per DOMENICA 29 MAGGIO:

- ore 12.00: arrivo in azienda e visita alla cantina alla scoperta delle vinificazioni in Anfora
- ore 12.30/12.45: Pranzo con abbinamento di n°4 vini.

COSTO: 40,00 euro a persona. Il pranzo comprende: aperitivo di benvenuto, 2 antipasti, 1 primo, 1 secondo con contorno, dessert, acqua, caffè (eventuali intolleranze vanno comunicate al momento della prenotazione).

E' possibile, nel pomeriggio, passare per la visita + la degustazione dei vini alle ore 16.00

Il costo della visita + a degustazione di n°3 vini è di 15.00 euro

Il costo della visita + degustazione di n°6 vini è di 20,00 euro

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al +39 3388164016 (anche messaggio WhatsApp) , oppure scrivendo a info@bajaj.it

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

CANTINE APERTE 28-29 MAGGIO 2022

Il modo migliore per conoscere le colline del Roero - Area Unesco

Nel pieno rispetto della normativa vigente vi invitiamo a scoprire i vini di PODERI MORETTI.

La cantina sarà aperta, su prenotazione, alle ore 10,00 - 14,00 e 17,00

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

Sarà possibile effettuare la visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino. Al termine della visita seguirà la degustazione guidata di vini, accompagnati da grissini o assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi, il costo dipende dai vini e dai prodotti scelti.

€ 21,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 27,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 27,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

€ 37,00 a persona OCCHETTI CRU EXPERIENCE, (Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata corrente, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti annata passata, Roero Riserva DOCG Ginis, Roero Riserva DOCG Benedet, Roero Riserva DOCG Pulciano, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi tipici piemontesi)

Bambini fino a 4 anni gratis senza degustazione; ragazzi 5-17 anni € 8,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di grissini e salumi. Si consiglia di indossare scarpe e vestiti comodi e di portare con sé una giacca leggera o una maglia in quanto la temperatura nelle cantine potrebbe essere fresca.

Lingue parlate: italiano e inglese.

E' obbligatorio il rispetto delle regole Covid per visita e degustazione all'interno, l'uso della mascherina per proteggere le vie respiratorie e rispettare il distanziamento sociale di sicurezza.

Accogliamo tutti, ma per poterci organizzare al meglio è gradito il preavviso almeno tre giorni prima, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, di ogni partecipante, data e ora della visita e il pacchetto degustazione scelto, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 20.00; telefonando al 0173 90274 nei giorni di cantina aperta dalle ore 10,30 alle ore 14,00, al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone.

Durante la giornata sarà possibile acquistare i nostri prodotti, nocciole tostate e vini: Roero Arneis DOCG, Vino bianco dolce MPF, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe Rosato DOC, Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Alba Superiore DOC, Langhe Barbera DOC, Langhe DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, Vino spumante metodo classico VSQ Brut

La nostra cantina si trova in:

Frazione Occhetti 15 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/fuhrfjSSqUA2>

Frazione Occhetti 40 – 12040 Monteu Roero CN – Piemonte <https://goo.gl/maps/Eb8HJEm4CqD2>

Piobesi d'Alba

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2 Tel. 0173 066881

shop@tenutacarretta.it

www.tenutacarretta.it

PROGRAMMA VISITE E DEGUSTAZIONI PER L'EDIZIONE N.30 DI CANTINE APERTE

Nelle giornate di Sabato 28, Domenica 29 Maggio la cantina Tenuta Carretta aprirà le porte a tutti gli appassionati di vino interessati a scoprire la storica cantina e il fascino dei meravigliosi vini dell' Piemonte, PREVIA PRENOTAZIONE.

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

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

- Ore 10:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 15 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2021

LANGHE DOC ROSATO CEREJA 2021

LANGHE DOC NEBBIOLO PODIO 2020

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 12:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 20 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2021

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG CANOREI 2018

BARBERA D'ALBA DOC SUP. BRIC QUERCIA 2018

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 14:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 25 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2021

ROERO DOCG RISERVA BRIC PARADISO 2018

BARBARESCO DOCG GARASSINO 2017

Numero massimo di partecipanti 20 persone .

- Ore 16:00 - Visita in cantina con degustazione di 3 vini a 30 euro iva inclusa a persona :

ROERO ARNEIS DOCG CAYEGA 2021

BARBARESCO DOCG ' BORDINO Riserva 2015

BAROLO CANNUBI DOCG 2013

Numero massimo di partecipanti 20 persone.

Su richiesta, è possibile disporre di cestini pic nic con i nostri panini stellati, su richiesta possiamo anche organizzare l'attività di picnic in vigna sempre per gli orari stabiliti nel programma.

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

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

SABATO 29 e DOMENICA 30

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

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

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

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

Prenotazione obbligatoria durante i weekend

12

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

Via Stazione 31

360415269

arianofranco@gmail.com

www.cascinafontanette.com

SABATO 28 e DOMENICA 29 MAGGIO

SABATO 4 e DOMENICA 5 GIUGNO

•Programma•

Visita guidata della cantina e dei vigneti e degustazione vini abbinati a piatti tipici:

tagliere con salumi e formaggi tipici 7€

Ravioli dal plin 8€

Torta di nocciole con crema di moscato 3€

Tasca con bicchiere con 2 degustazioni 10€

Area espositiva di degustazione prodotti tipici e intrattenimento musicale con maurizio Gallo alle tastiere e voce.

Orari: sabato dalle 16,00 alle 24,00 e domenica dalle 16,00 alle 20,00

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

PROGRAMMA

SABATO 28/04

visite ed assaggi gratuiti ore 10.00 e ore 14.30

visita con degustazione (12€) ore 12.00 e 16.00

DOMENICA 29/04

visite ed assaggi gratuiti ore 10.00

visita con degustazione (12€) ore 12.00

Briona

VIGNETI VALLE RONCATI

Via Nazionale 10/a

tel. 0321.826411

info@vignetivalleroncati.it

www.vignetivalleroncati.it

programma a breve disponibile

13

TORINO

Valperga

TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1

10087 VALPERGA TO

345-3352098

info@terredelcreario.it

SABATO 28 E DOMENICA 29 MAGGIO 2022

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Imperdibile per chi arriva in Canavese la visita alla Cantina "TERRE DEL CREARIO", (a 10 km dall'uscita del casello di San Giorgio dell'autostrada TO—AO, seguendo poi per Valperga; mentre per chi arriva dalla città di Torino, prendere la SS. 460 per Ceresole (Parco Nazionale Gran Paradiso) con uscita a Valperga, poi seguire la segnaletica che vi porterà in cantina, in Località Granget n. 1.

I visitatori saranno guidati in un piacevole percorso conoscitivo, accompagnati da personale esperto, dalla vigna alle fasi della vinificazione e, in particolare, alla degustazione finale dei vini di nostra produzione, abbinati ad alcuni prodotti tipici locali; potrete assaggiare i vini che esprimono con semplicità un territorio da sempre capace di regalare emozioni sincere e uniche: - Canavese Barbera "Parbleau" Doc - Canavese Nebbiolo "Sagrin" Doc - Piemonte Syrah Doc - Piemonte Bianco "Paradiso" Doc - Piemonte Bianco "Steila" Doc - Canavese Rosato Nebbiolo Doc- Inoltre, con l'occasione, sarà presentato e degustato un vino novità della nostra produzione: lo Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Nebbiolo 2017!

Durante le giornate di sabato 28 e domenica 29 quadri di pittori e soggetti canavesani e alcuni produttori locali con i loro colori e prodotti renderanno più piacevole la visita.

Tutti i visitatori potranno optare per una delle seguenti proposte:

- Gratuita : visita cantina con semplice degustazione;
- Gourmet : € 15,00 - visita cantina e degustazione di 3 vini + piatto di salumi e formaggi tipici;
- Completo : € 28,00 - visita cantina e degustazione di 3 vini a scelta + piatto di antipasti tipici + agnolotti al sugo d'arrosto, dolce e caffè in collaborazione con la gastronomia "GUSTOSANDO".

Inoltre potrete usufruire della promozione "Cantine Aperte": per ogni cartone da 6 bottiglie acquistato avrete in omaggio una bottiglia di Barbera Doc 2019 oppure usufruire dello sconto del 10% su ogni acquisto.

Una visita alla Cantina "Terre del Creario" è anche un'occasione per conoscere un territorio ricco di storia e suggestioni qual'è ad esempio il Parco Naturale del Sacro Monte di Belmonte, Patrimonio Unesco, dove sono presenti anche i terrazzamenti con le nostre vigne.

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE: mail: commerciale@terredelcreario.it oppure cell. 345 335 2098—335 629 6280