



Cantine[®] Aperte in Vendemmia

Dal 28 agosto al 31 ottobre 2021



Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 23/08/2021

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 - tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

-TOUR GUIDATI ALLA DISTILLERIA CON DEGUSTAZIONI

Effettuabili su prenotazione (minimo: 2 persone; costo: € 10 cad, inclusa la degustazione finale, gratuita per i minori; su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili ad ogni tour entro i numeri previsti per assicurare il necessario distanziamento).

Proposti solitamente sabato e domenica alle 11 e alle 15.30.

All'arrivo i partecipanti saranno condotti da parte di una nostra Guida in Distilleria per conoscere 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, fascinoso cantinone sotterraneo dove, in un ambiente accogliente, gli ospiti prenderanno parte ad una degustazione sensoriale di Grappe, Distillati, Liquori, Brandy, Amari, Gin ed ancora Frutta al Liquore. Inoltre i visitatori possono accedere alla Cappella Votiva "La Rotonda", splendido gioiello architettonico, ancora oggi consacrato, risalente al 1808 e situato nel parco della Magione Mazzetti d'Altavilla, all'esposizione fotografica "Il Monferrato nello Spirito". Si consiglia disponibilità di circa un'ora/un'ora e mezza circa.

TOUR CON PRANZO PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

In caso di esperienza più completa e "di giornata" proponiamo tour guidato (da svolgersi il sabato o la domenica prima o dopo il pranzo, con partenza alle 11 o alle 15.30) con le medesime caratteristiche descritte al primo punto a cui sommare l'esperienza del pranzo con menù degustazione presso il Ristorante Interno Materia Prima. Il menù degustazione prevede un antipasto a scelta, due primi, un

secondo a scelta con contorno, un dessert a scelta al costo di € 40 cad, bevande escluse (costo dedicato per i bambini a seconda dell'età). Ad esso va aggiunto il costo di visita. Necessaria la prenotazione per assicurarsi i posti disponibili al ristorante (servizio attivo il sabato e la domenica). Al pranzo è possibile facoltativamente aggiungere un percorso degustazione con distillati serviti dopo le portate principali per scoprire abbinamenti sensoriali fra cibo e distillati, spiegati dal personale preposto (€ 5 per ogni persona, servizio facoltativo). Servizio proposto fino ad esaurimento dei posti disponibili tenendo conto della capienza del ristorante nel rispetto delle normative di sicurezza legate alla prevenzione del contagio da Covid19.

Si può prenotare anche solo il pranzo o la cena senza necessità di partecipare anche alla Visita Guidata.

Il menù degustazione viene inviato in precedenza e possono essere segnalate intolleranze o particolari esigenze alimentari.

Alla seguente pagina può trovare ulteriori informazioni sul Ristorante e visionare il menù attualmente proposto:

<https://www.mazzetti.it/it/ristorante-materia-prima/>

Nei weekend dell'**11-12 settembre** parteciperemo a Golosaria e in tali date le visite alla distilleria con degustazione prevedono eccezionalmente un costo di € 5 cad. e saranno previste altre attrattive come degustazioni mirate e intrattenimenti. Nel primo weekend di ottobre (sabato 2 e domenica 3) parteciperemo inoltre a Piemonte Grappa e avremo le due giornate di grapperie aperte: anche in tali date le visite alla distilleria saranno proposte eccezionalmente ad € 5 cad.

Domenica **17 Ottobre** il Comune di Altavilla prevede la manifestazione "Cioccolato in Monferrato" e la nostra sede proporrà degustazioni, abbinamenti e visite.

Contatti e recapiti per prenotazioni e per raggiungere la sede:

Viale Unità D'Italia 2, in cima ad Altavilla Monferrato (Alessandria) Tel. 0142 926147 – eventi@mazzetti.it – www.mazzetti.it

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142.469595 – events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

VENDEMMIA IN MONFERRATO

La giornata inizia con un pranzo picnic proprio nelle nostre vigne, all'ombra delle 2 bellissime e grandissime querce che dominano sopra i grappoli. A seguire vi sarà raggiunti da una guida per vivere l'esperienza del taglio dell'uva e della sua pigiatura. Su richiesta e in base alla disponibilità sarà possibile effettuare anche un bagno nel vino.

PROGRAMMA:

H. 12:00 ritrovo presso Agriturismo Ca' San Sebastiano e consegna del cestino picnic

H. 14:00 raccolta uve in vigna accompagnati dalla nostra guida e pigiatura delle uve raccolte

Prezzo a persona: 50.00€

(Solo giorni feriali - solo su prenotazione - minimo 2 persone)

Essendo che la vendemmia non viene effettuata in un periodo certo, la prenotazione potrà essere fatta solo con pochi giorni di anticipo e sarà tendenzialmente tra fine settembre ed inizio ottobre.

Info e prenotazioni a: events@casansebastiano.it

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

PROGRAMMA

"degustazioni vini experience and educational....va l'aspro odor dei tini l'anima rallegrar..."

4 e 5,18 e19 settembre

16 e17 - 30 e 31ottobre

prenotazione **OBBLIGATORIA**

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

PROGRAMMA

Visite didattiche guidate alle Cantine con degustazione dei vini accompagnata da prodotti locali, con possibilità di acquisto diretto in cantina.

Solo su prenotazione

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

VENDEMMIA DEI BAMBINI: 11 - 12 - 25 settembre.

Saranno organizzati 3 turni: 10.00-13.00, 12.30-15.30, 15.00-18.00

La giornata dell'11 settembre, viste le grandi richieste, ha disponibilità solo nel turno 12.30-15.30.

La giornata prevederà: vendemmia, pigiatura, visita in produzione, attività di animazione e consegna lunch box per i bambini, i genitori seguiranno i bambini durante le attività e poi potranno degustare 3 delle nostre etichette con lunch box sulla nostra splendida terrazza panoramica.

Il costo dell'attività sarà di € 25 sia per i bambini che per gli adulti.

Per la partecipazione è richiesta la prenotazione - Accettiamo prenotazioni per bambini a partire dai 5 anni.

VENDEMMIA PER ADULTI - 26 settembre

“ vignaiolo per un giorno “

Saranno organizzati 3 turni: 10.00-13.00/ 12.30-15.30/15.00-18.00

Si farà l'esperienza della raccolta, si vivranno i passaggi della produzione e infine ci sarà una degustazione guidata in cantina.

Costo € 45/persona

Prenotazione obbligatoria

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30, località San Matteo

tel. 0141.979246

pergola@tenutalapergola.it

info@tenutalapergola.it

Dal 28 agosto al 17 ottobre

11-12 settembre / 25-26 settembre / 9-10 ottobre :

ore 11.00 Visita alla cantina e ai vigneti a seguire pranzo degustazione (degustazione di 6 vini abbinati a 6 portate 45€) presto il menù

Gli altri weekend disponibili per visite e degustazioni:

Sabato

- 10.30 visita alla cantina a seguire degustazione

- 15.00 visita alla cantina a seguire degustazione

Domenica

- 10.30 visita alla cantina a seguire degustazione

Isola d'Asti

PODERI DEI BRICCHI ASTIGIANI

Via Ritane 7

tel. 0141-958974 345 450 52 17

info@poderibricchiastigiani.it

www.gaslinialberti.it

Per Sabato 11 Settembre o Sabato 18 Settembre 2021 (in base all'epoca di Raccolta) in occasione di Cantine Aperte In Vendemmia 2021, l'az. Poderi dei Bricchi Astigiani propone (solo su prenotazione):

Visite guidate in cantina e passeggiate tra i vigneti Biologici alla scoperta della Vendemmia e delle tecniche colturali Biologiche.

Degustazione e vendita vini Poderi dei Bricchi Astigiani:

- Piemonte DOC Spumante Brut Metodo Classico "Blanc de Noir" (100% Pinot Nero)
- Piemonte DOC Rosato "Bricoo Preje" Biologico
- Piemonte DOC Chardonnay Biologico
- Barbera d'Asti DOCG Biologico
- Barbera d'Asti Superiore "Bricco del Perg"

Durante la giornata sarà possibile visitare la cantina di invecchiamento e scoprire tutti i passaggi di produzione dello spumante Metodo Classico e della Barbera.

Per info e prenotazioni:

tel. 345 450 5217 (Marco Ferrero)

e-mail: info@poderideibricchiastigiani.it

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

Dal 28 Agosto al 31 Ottobre 2021

(Orari dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 con chiusura ore 18.00)

Nel magico periodo della vendemmia, la nostra cantina rimane aperta dal Lunedì alla Domenica per degustazioni su prenotazione.

Avrete la possibilità di immergervi nella nostra realtà assaggiando alcuni dei nostri vini. Potrete scegliere tra due tipi di degustazione:

DEGUSTAZIONE "VIAGGIO NELLE DENOMINAZIONI"

Degustazione che prevede l'assaggio di Barolo Cannubi Riserva 2015 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo 2017 + 3 vini (da noi proposti) *

Costo a persona: 15 euro

BAROLO CANNUBI TASTING EXPERIENCE

Una full immersion nel Barolo, questa degustazione prevede l'assaggio di Barolo Cannubi Riserva 2011 + Barolo Cannubi Riserva 2012 + Barolo Cannubi Riserva 2013 +

Barolo Cannubi Riserva 2015 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo 2017 + 3 vini (da noi proposti) *

Costo a persona: 30 euro

* Le annate in degustazione potrebbero subire variazione a causa di esaurimento scorte.

PRENOTAZIONI: E' necessaria la prenotazione.
Per maggiori informazioni +39 017356107 oppure info@borgognoseriobattista.it

Mango

AZ. AGR. CA ED CUREN DI AVEZZA PIERO DOMENICO

Loc. Romanino 14
Michele 334/3031332
info@caedcuren.it
www.caedcuren.it

SABATO 28 AGOSTO

Ore 10:00 e 12:00

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocchie accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della 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)

DOMENICA 29 AGOSTO

Ore 10:00 e 12:00 - Ore 15:30 e 17:30

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocchie accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della 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)

TUTTI I SABATI E LE DOMENICHE DI OTTOBRE

Ore 10:00 e 12:00 - Ore 15:00 e 17:00

Visita in cantina, vigneto con degustazione

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e quali sono i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si visiterà un vigneto adiacente alla cantina per osservare da vicino le differenze tra i vitigni che lavoriamo in azienda. Si proseguirà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Dopodiché si salirà in sala degustazione ad assaggiare i nostri vini (2 bianchi, 1 rosato, 3 rossi e un passito) e le nostre nocchie accompagnati da prodotti tipici.

Alla fine della 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)

Santo Stefano Belbo

CASCINA FONTANETTE

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

Periodo di vendemmia: quale occasione migliore per visitare le Langhe? I vigneti che si tingono di tutti i colori e si popolano di lavoratori e cassette, il clima finalmente fresco e gli ingredienti di stagione si prestano a celebrare a dovere questa terra!

Cantine Aperte in questo periodo è un'occasione speciale lunga più fine settimana per visitare una cantina tradizionale accompagnati da un appassionato viticoltore come me :-)

Gli otto appuntamenti (11-12, 18-19, 25-26 Settembre e 2-3 Ottobre) saranno dedicati ai nostri vini e al loro abbinamento ai piatti della tradizione locale. L'intrattenimento musicale è a cura di Maurizio Gallo, voce e tastiere.

PROGRAMMA

Vendemmia & Pigiatura guidate: per adulti e bambini, sarà possibile imparare a vendemmiare fra filari di Moscato e provare la pigiatura manuale nelle ceste, naturalmente sotto la mia guida :-)

Ogni "pigiatore" sarà munito della sua cesta personale, in modo da rispettare le distanze di sicurezza.

Visita guidata della cantina e dei vigneti

Dopo una passeggiata tra le nostre vigne, ti porteremo in cantina e ti riveleremo tutti i segreti e le fasi di vinificazione dei nostri vini.

Degustazione dei nostri vini abbinati a piatti tipici: abbina i vini che preferisci assaggiare ai piatti della tradizione. Ti forniremo un calice di vetro ed una tasca che ti permetterà di portarlo con te.

MENU

Tagliere con salumi e formaggi tipici € 7,00, Ravioli al pin € 8,00, Torta di nocciole € 3,00

Vini in degustazione (Tasca con bicchiere e 2 degustazioni € 8,00)

Brut, Cortese, Bertus, Moscato, Rosè, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Passito, Chinato

Area espositiva e di degustazione prodotti tipici

I vini potranno essere acquistati direttamente in Cantina.

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

zellioli@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

DOMENICA 19 SETTEMBRE, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA CON I BAMBINI

Dalle 9.30 alle 12.30 circa

Costo 10€ a bambino (genitori accompagnatori ingresso gratuito)

Per chi volesse trattenersi per un spuntino:

15€ tagliere di salumi e formaggi con vino di produzione della cantina

5€ acqua e panino per i bambini

DOMENICA 26 SETTEMBRE, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA

Dalle 9.30 alle 12.30 circa

Costo 20€ a persona comprensivi di attività e degustazione con tagliere di salumi e formaggi e vino di produzione della cantina

Il Podere ai Valloni è sempre aperto su prenotazione per visite e degustazioni.