



MonferVINUM

Enotrekking nel Monferrato

MURISENGO (AL) - 25 Ottobre e 22 Novembre 2020

Il paesaggio agrario del Basso Monferrato, blasonato dal riconoscimento Unesco “Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero Monferrato”, custodisce un territorio abilmente modellato dal lavoro dell'uomo e caratterizzato da ambienti naturali e geomorfologicamente favorevoli alla **coltivazione della vite**, oltre che del nocciolo, dell'ulivo e del frumento.

La Fondazione **Ecomuseo della Pietra da Cantoni**, attraverso l'attività “MonferVINUM – Enotrekking nel Monferrato”, intende valorizzare la vocazione vitivinicola del Monferrato, con una proposta di trekking tra le vigne, che culmina con la visita delle cantine e la degustazione guidata direttamente dal vignaiolo.

L'appuntamento è nella “**Terra del Tartufo**”, durante la

STAGIONE “Nazionale” del TARTUFO BIANCO di Murisengo nel MONFERRATO

Domenica 25 ottobre 2020 alla Tenuta Isabella - Murisengo – Frazione Corteranzo (AL)

Ritrovo ore 10 – Corteranzo, Via Recinto 15 (AL)

Da cinque generazioni, la famiglia Calvo coltiva 18 ettari di vigneti che si allungano sui dolci pendii di Corteranzo, borgo antichissimo che risale all'epoca romana. Custodito tra i filari dell'Azienda Agricola Isabella, sorge il tempietto a forma di pagoda dedicato a San Luigi Gonzaga (1760), disegnato da Bernardo Vittone (scuola dello Juvarra). Nelle storiche cantine dei vignaioli Calvo, invece, è scavato un singolare esempio di Infernot, dove ancora oggi viene conservato il sapore della tradizione. E' su questi crinali che Gabriele Calvo e la sua famiglia esprimono l'antica passione, cura ed esperienza vitivinicola per produrre vini apprezzati a livello internazionale.

Domenica 22 novembre 2020 - Cascina Voglietti - Murisengo – Località San Candido (AL)

Ritrovo ore 10 – San Candido, Via Voglietti 8 (AL)

Cascina Voglietti è una piccola azienda agricola biologica, posta in posizione panoramica nelle colline della Valcerrina. Il podere alterna aree boschive ad aree prative, con noccioli e vigneto. Su un terreno da sempre vocato alla coltivazione della vite, le uve crescono su filari completamente inerbiti e coltivati biologicamente, per rappresentare una vera e propria riserva di biodiversità. Nella cantina, recentemente ristrutturata con gusto e sobrietà, è possibile apprezzare anfore in terracotta utilizzate per l'affinamento dei vini, secondo la millenaria tradizione georgiana. Ricerca, rispetto e attenzione per i piccoli particolari della natura e delle sue forme di vita, caratterizzano lo spirito e il lavoro di Piero e Barbara, custodi della bellezza e dell'incanto del luogo.

Prenotazioni obbligatorie. La conferma verrà comunicata tre giorni prima dell'escursione al raggiungimento di 20 partecipanti. Costo: euro 15 a partecipante da corrispondere alla partenza. Info e prenotazioni: segreteria@fieradeltartufo.com – mob. 335 6517555