



Cantine[®] Aperte a San Martino

dal 7 all'11 novembre 2020

Cantine partecipanti e programmi | PIEMONTE

AGGIORNAMENTO AL 23/10/2020



ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONI SENSORIALI

Solo su prenotazione (con numeri limitati e nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sanitaria) al numero 0142 926147 o eventi@mazzetti.it

Il tour guidato (alle ore 11 e 15.30 di sabato 7 e domenica 8 novembre) comprende la visita alla Distilleria, alla scenografica Barricaia di Invecchiamento per poi passare nella Galleria della Grappa e quindi raggiungere il Grappa Store sotterraneo dove è inclusa la degustazione di vari prodotti di Mazzetti d'Altavilla. E' possibile visitare anche: la Cappella Votiva "La Rotonda" risalente al 1808 e l'esposizione fotografica "Il Piemonte nello Spirito".

Durata della visita e degustazione: circa 60 minuti.
Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

PRANZI E CENE PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA

Ogni Venerdì (Cena), Sabato (Pranzo e Cena) e Domenica (Pranzo) è possibile prenotare, fino ad esaurimento dei posti disponibili, menù degustazione a tema con possibilità (facoltativa) di abbinamenti e degustazioni presso i locali di ristorazione di Materia Prima. Per scoprire le nuove frontiere degli abbinamenti fra food e distillati di Casa Mazzetti. Evento abbinabile anche alla Visita Guidata il sabato e la domenica. Menù e informazioni su: www.mazzetti.it
Solo su prenotazione al numero 0142 926215 / 351 5007930 o eventi@mazzetti.it

Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)



DEGUSTAZIONI NEL GRAPPA STORE

Ogni giorno è possibile visitare liberamente, senza necessità di prenotazione, il Grappa Store per degustare i tanti prodotti di Mazzetti d'Altavilla (Grappe, Acquaviti d'Uva e di Vino, Liquori, Golosità, Frutta al Liquore...), approfittando anche del servizio di Caffetteria. Visitabili gratuitamente anche la Cappella Votiva La Rotonda e la mostra "Il Monferrato nello Spirito".
Orari: dal Lunedì al Venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.30 e Sabato e Domenica, dalle 09 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.
Sede: Mazzetti d'Altavilla – Viale Unità d'Italia 2 (in cima alla collina di Altavilla Monferrato – Al)

Camino Monferrato

CANTINE PIERINO VELLANO

Via Ombra 10-12

tel. 0142469595 - events@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it



DOMENICA 8 NOVEMBRE

PRANZO E VISITA ALLE CANTINE CON DEGUSTAZIONE

Pranzo e visita alle cantine con degustazione

- h. 12:30 Pranzo di 3 portate à la carte al Ristorante di Ca' San Sebastiano
- h.15:00 Visita alle antiche cantine dell'azienda agricola, Cantina Pierino Vellano, alla luce di suggestive candele. Sperimenterai una degustazione delle più tipiche tipologie vinicole del nostro territorio, presentate con competenza e passione, tra cui la Barbera del Monferrato e il Grignolino del Monferrato Casalese.

Prezzo per l'intera giornata 35€/persona (bevande a pranzo escluse)

Prezzo per la sola visita con degustazione 15€/persona

Prenotazione obbligatoria allo 0142.469595 o events@casansebastiano.it

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

Vi presentiamo LA CANTINA TRASPARENTE
scegli tra le 2 esperienze:

IN VINO VERITAS

- visita guidata in cantina
- degustazione 5 etichette
- tagliere

durata 1h30 – € 35.00

CARPE DIEM

- visita guidata in cantina
- degustazione 4 etichette

durata 1h – € 25.00



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA NEL RISPETTO DELLE VIGENTI NORMATIVE ANTICOVID
info e prenotazioni: 0142 670165 info@cantina-hicetnunc.it

ASTI

Cisterna d'Asti

TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA

Regione Caso, 30

tel. 0141 979246

pergola@tenutalapergola.it

www.tenutalapergola.it



Il weekend del 7 e 8 Novembre vogliamo festeggiare insieme a voi Cantine Aperte a San Martino. Per il mondo agricolo l'11 novembre, ovvero San Martino, ha sempre rappresentato la fine dell'annata agricola. Noi vogliamo festeggiarla con voi per ritrovare una vecchia tradizione: quella del Rapulè. Il termine "Rapulè" deriva dalla parola piemontese "rapul", che significa "grappolo", e indica l'operazione di raccolta dei rapulin, ovvero i grappoli più piccoli che restano dopo la raccolta dell'uva. Nei pomeriggi dell'evento organizzeremo una piccola sfida a chi raccoglie più grappoli lasciati nei vigneti, il gruppo vincitore si aggiudicherà una confezione di 3 bottiglie: Spumante Brut Minifior, Monferrato Novello, e Piemonte Brachetto. A seguire merenda sinoira con degustazione dello spumante Brut Mini Fior, Piemonte Viognier, Monferrato Novello, e Piemonte Brachetto.

Il costo è di 25€ a persona.

Posti limitati! Non possiamo accettare gruppi più grandi di 6 persone.

NOTA BENE: La sfida si svolgerà solo in caso di bel tempo. Si può partecipare anche solo alla visita e degustazione del pomeriggio.

Programma

14.30: ritrovo, inizio del rapulè

15.30: visita alla cantina

16.15: merenda sinoira con degustazione

18.30: fine

Per una migliore organizzazione è necessaria la prenotazione all'indirizzo agriturismo@tenutalapergola.it

Per informazioni chiamare 3346578833 oppure 0141979246

indirizzo: Regione Caso, 30 - Cisterna d'Asti 14010

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

CANTINE APERTE A SAN MARTINO

dal 7 all'11 Novembre 2020

(Sabato e Domenica dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.00 con chiusura ore 18.00)

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 2013 + Barolo Cannubi 2014 + Barolo Cannubi 2015 + 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 2014 + Barolo Cannubi 2015 + 3 vini (da noi proposti)

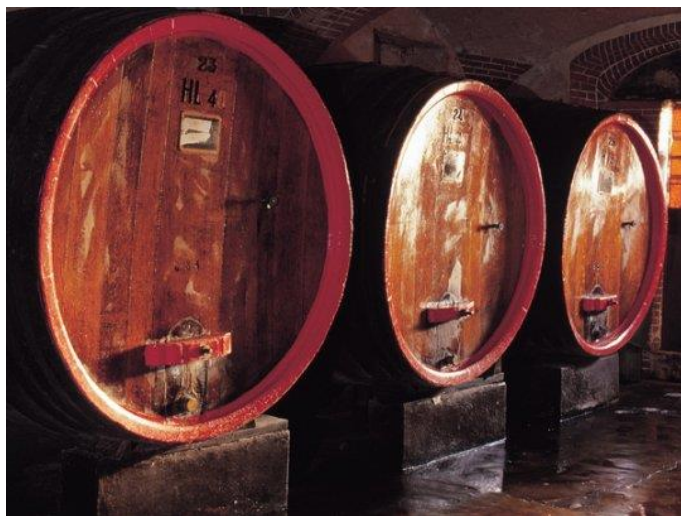
Costo a persona: 30 euro

PRENOTAZIONI: E' necessaria la prenotazione.

Questa gentilezza, ci permetterà di organizzarci e ricevervi nel miglior modo possibile.

Gruppi non superiori alle 6 persone.

Per maggiori informazioni +39 017356107 oppure info@borgognoseriobattista.it



La Morra

AGRICOLA GIAN PIERO MARRONE

frazione Annunziata 13

tel . 0173 509288

denise@agricolamarrone.com

www.agricolamarrone.com



Se volete una degustazione professionale dei nostri vini più rappresentativi vi proponiamo:
un vino bianco e due vini rossi della nostra produzione, per 12 €

A richiesta può essere aggiunto il Barolo docg con un supplemento di 6 € e se nel frattempo vi viene un po' di fame vi possiamo aggiungere alle degustazioni un piatto di stuzzichini per 10 €

oppure

"Panini Chic", 3 panini di farine speciali imbottiti delle nostre prelibatezze, come vitello tonnato, insalata russa e frittatina e pomodori, per 15 €

L'abbinamento con i piatti preparati dalla nostra cucina è l'occasione ideale per trascorrere un po' più di tempo in

nostra compagnia ed apprezzarli al meglio:

1) Il "CinqueVini" - Prezzo 35 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef Paolo;
- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;
- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento, con cugnà, la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;
- dessert di stagione ed espresso compreso

2) Il "SeiVini" - Prezzo 40 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef Paolo;
- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;
- primo piatto della nostra tradizione piemontese, a discrezione dello chef e secondo stagionalità;
- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento, con cugnà, la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;
- dessert di stagione ed espresso compreso

4) Il "SetteVini" - Prezzo 45 € a persona

- antipasti freddi della nostra tradizione piemontese, varieranno in base alla stagionalità degli ingredienti e al sapiente abbinamento del nostro chef Paolo;
- flan di verdure di stagione, servito con una ricca crema di formaggio d'alpeggio della Valle Grana;
- primo piatto della nostra tradizione piemontese, a discrezione dello chef e secondo stagionalità;
- guancialetto di vitello brasato al Barolo con il suo contorno di verdure;
- degustazione di tre formaggi del territorio, tutti di latte di mucca per rispettare la tipicità del Barolo che verrà servito in abbinamento, con cugnà, la marmellata di mosto d'uva che ne fa ideale completamento;
- dessert di stagione ed espresso compreso

Possibilità di assaggio di Grappa prodotta con le nostre vinacce e Barolo Chinato 3 € a persona

E' obbligatoria la comunicazione di eventuali allergie, intolleranze alimentari, preferenze vegetariane e vegane.

Su prenotazione siamo felici di poter organizzare:

- Corsi di cucina dalle 2 alle 24 persone, realizzati insieme a mamma Giovanna ed al nostro chef.
- Lezioni di viticoltura attraverso una passeggiata tra le vigne di proprietà situate nei pressi di Alba.

Se desiderate apprezzare al meglio l'area di Langhe e Roero, Denise potrà organizzare un soggiorno personalizzato ed indimenticabile. Per ulteriori informazioni contattateci direttamente a denise@agricolamarrone.com o al numero 335 7711232 o registratevi attraverso il nostro sito web o pagina FB: Agricola Gian Piero Marrone o Instagram: agricolamarrone.

Mango

CA ED CUREN

Località Romanino 14
tel. 014189395 - 334.303.1332
info@caedcuren.it
www.caedcuren.it

Per tutto il weekend sarà possibile visitare la Mostra artistica "The Alcoholic Zodiac" a cura di Serena Bosca

SABATO 7 NOVEMBRE

– Ore 10 Visita in cantina

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si proseguirà in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone)

Costo € 15.00

– Ore 11:30 Visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Dalle ore 12 in poi

Possibilità di pranzo in azienda, anche per chi non partecipa alle degustazioni, con L'isola della Crêpes dove troverete crêpes dolci e saltate con prodotti tipici della Valle Pellice

– Ore 14:30 Visita in cantina

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 16 Visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

DOMENICA 8 NOVEMBRE

– Ore 10 Visita in cantina

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 11:30 Visita in cantina e vigneto



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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Dalle ore 12 in poi

Possibilità di pranzo in azienda, anche per chi non partecipa alle degustazioni, con L'isola della Crêpes dove troverete crêpes dolci e saltate con prodotti tipici della Valle Pellice

– Ore 14:30 Visita in cantina

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano la collina di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove si potranno assaggiare i nostri vini (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 16 Visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

LUNEDÌ 9 NOVEMBRE

– Ore 10,30 visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 15 visita in cantina e verticale di Dolcetto d'Alba

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove faremo una degustazione in verticale del nostro Dolcetto d'Alba Cent'anni e più... (annate dal 2014 al 2017), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 20.00

MARTEDÌ 10 NOVEMBRE

– Ore 10,30 visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 15 visita in cantina e verticale di Dolcetto d'Alba

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove faremo una degustazione in verticale del nostro Dolcetto d'Alba Cent'anni e più... (annate dal 2014 al 2017), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici

Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 20.00

MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE

– Ore 10,30 visita in cantina e vigneto

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 (1 bianco, 1 rosato, 2 rossi e un passito), le nostre grappe e le nocciole, accompagnati da prodotti tipici
Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 15.00

– Ore 15 visita in cantina e verticale di Barbera d'Asti

Si inizierà scoprendo il nostro territorio e i vitigni che dominano le colline di Mango a cavallo tra Langa e Monferrato. Si entrerà in cantina per scoprire quali sono i passaggi e le fasi che portano l'uva a diventare vino. Si prosegue in sala degustazione dove faremo una

degustazione in verticale della nostra Barbera d'Asti (annate dal 2015 al 2018), le nostre grappe e le nocchie, accompagnati da prodotti tipici Prenotazione obbligatoria (causa COVID massimo 4 persone) Costo € 20

Per Prenotare: Tramite mail all'indirizzo indicando giorno, orario e numero di persone
Chiamata o WhatsApp 334/3031332

Monteu Roero **BAJAJ di Moretti Giovanni**

Via del forno 4
Cell. +39 338 8164016
info@bajaj.it
www.baiaj.it



Nei giorni SABATO 7 e DOMENICA 8 Novembre, possibilità di Visita alla Cantina e Pranzo con degustazione di n°3 vini (35,00 euro) o n°6 vini (40,00 euro)

- Nei giorni LUNEDI' 9, MARTEDI' 10 e MERCOLEDI' 11 Novembre, possibilità di Visita alla Cantina e Degustazione di n°3 vini (15,00 euro) o n°6 vini (20,00 euro)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
info@bajaj.it oppure +39 338 8164016

Monteu Roero **PODERI MORETTI di Moretti Francesco**

Frazione Occhetti 15/40
tel.0173 90383
morettivini@libero.it
www.morettivini.it

L'Azienda Agricola Vitivinicola Poderi Moretti di Moretti Francesco sarà lieta di accogliere nella propria cantina gli enoturisti che sanno apprezzare i vini di pregio e qualità. La cantina sarà aperta sabato 7 e domenica 8 novembre dalle ore 10.00 e alle ore 15.00. 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 piemontesi, il costo dipende dai vini scelti.

- € 19,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Spumante Brut Metodo Classico Vignano, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, grissini)

- € 25,00 a persona I CLASSICI DELL'ALBESE (Roero Arneis DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOCG, grissini e salame)

- € 25,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG San Michele, Roero Arneis DOCG Occhetti, Langhe DOC Montevada, Langhe Nebbiolo DOC Occhetti, Roero Riserva DOCG Ginis, grissini e salame)

- € 35,00 a persona OCCHETTI CRU EXPERIENCE, minimo 4 persone (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 piemontesi)

Bambini fino a 5 anni gratis senza degustazione; ragazzi 6-17 anni € 7,00 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.

In alternativa alla tradizionale visita e degustazione sarà possibile ordinare le bottiglie dei vini preferiti e ritirarli in cantina.

Vi chiediamo di collaborare per la riuscita di questo evento, adottando pochi, semplici accorgimenti per rendere questi momenti piacevoli per tutti.

Ai sensi del D.P.C.M. 17/05/2020 e 11/06/2020 e dei Decreti del Presidente Regione Piemonte n. 63 del 22/05/2020, n. 64 del 27/05/2020, n. 68 del 13/06/2020 è fatto obbligo a tutti di utilizzare le mascherine per coprire naso e bocca, disinfettare le mani con il gel che metteremo a disposizione e rispettare il distanziamento sociale di sicurezza.

Tutti i partecipanti dovranno comunicarci nome, cognome, indirizzo e numero di telefono, che conserveremo per 14 giorni, come previsto nelle Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative 20/96/CR1/COV19 dell'11/06/2020 I posti disponibili saranno limitati, rispetto alla capienza effettiva, per garantire le distanze di sicurezza, al raggiungimento del numero stabilito non sarà più possibile accettare prenotazioni.

E' richiesta la prenotazione entro il giovedì precedente, con indicati nome e cognome, indirizzo, indirizzo email, numero di telefono, data e ora della visita di ogni partecipante e il pacchetto degustativo scelto, o i vini prenotati per l'asporto, scrivendo a morettivini@libero.it nei giorni feriali, telefonando al 0173 90383 dopo le ore 20.00 o inviando un messaggio su <https://www.facebook.com/PoderiMoretti/>

In caso di difficoltà a trovare la cantina potete telefonarci al 0173 90274 durante i giorni di cantina aperta dalle ore 10 alle ore 15,00.

Al momento della prenotazione scegliere lo stesso pacchetto degustativo per tutte le persone.

Per gruppi da 4 o più persone, prenotando almeno tre giorni prima, siamo aperti anche durante i giorni feriali di ottobre e novembre 2020

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

Vini premiati in importanti concorsi enologici internazionali.

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>

Monteu Roero dista:

* 16 km da Alba Langhe <https://goo.gl/maps/Z9VVJ>

* 30 km da Asti <https://goo.gl/maps/5RinE>

* 63 km da Cuneo <https://goo.gl/maps/YfvOd>

* 50 km da Torino (Autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba ->Monteu Roero)

<https://goo.gl/maps/PqmrA>

* 150 km da Genova (Autostrada A10 Genova-Savona, autostrada A6 Torino-Savona uscita Carmagnola -> Ceresole d'Alba ->Monteu Roero) <https://goo.gl/maps/SScBV>

* 150 km da Milano (Autostrada A21 Torino-Piacenza uscita Asti est -> San Damiano d'Asti -> Canale -> Monteu Roero)

<https://goo.gl/maps/lzgDW>

Seguite i nostri aggiornamenti su: <https://www.morettivini.it> <https://www.facebook.com/PoderiMoretti/>

<https://www.instagram.com/moretti.winery/> Poderi Moretti <https://goo.gl/maps/m7UcjhMhwMeQs48V6> Cascina Occhetti

<https://goo.gl/maps/ufD9Lq7bmgR75pdVA>

Priocca

MONDO DEL VINO EXPERIENCE

Via Umberto I, 115

tel. 0173 636311

isabella.vico@mondodelvino.com

www.mondodelvino.com



Programma Cantine Aperte a S. Martino dal 7 all' 11 Novembre:

1. Visita con degustazione al Museo del vino Mondodelvino Wine Experience, il museo interattivo di Priocca per scoprire la storia, i territori, i metodi e gli abbinamenti dei vini. MUSEO Wine Experience by Mondodelvino è uno 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 con visita al MUSEO:

- 10€ - 1 CALICE

- 15€ - 3 CALICI
- 20€ - 3 CALICI

(bambini al di sotto 18 anni entrano gratuitamente al museo).

Prenotazione obbligatoria minimo 36h in anticipo.

Durata: circa 1,30h (visita + degustazione)

2. Pacchetti degustazione con visita al museo in omaggio:

- I Love Barbera: 5 espressioni del vitigno Piemontese (Barbera Piemonte, Barbera d'Asti, Barbera Appassimento, Barbera Superiore, Nizza)

Prezzo: €25,00

Prenotazione obbligatoria minimo 36h in anticipo.

Durata: 1,45h (visita + degustazione)

- Sangiovese Mon Amour: 5 espressioni del vitigno Romagnolo (Filarino, Prugneto, Il Nespoli, Borgo dei Guidi, Teluccio)

Prezzo: €25,00

Prenotazione obbligatoria minimo 36h in anticipo.

Durata: 1,45h (visita + degustazione)

- Sua Maestà il Nero d'Avola: 5 espressioni del vitigno Siciliano (Montalto Acquerello, Montalto Next, Passivento Rosato, Passivento Rosso, Ammasso) Prezzo: €25,00

Prenotazione obbligatoria minimo 36h in anticipo.

Durata: 1,45h (visita + degustazione)

- Nebbiolo, il Re delle Langhe: 5 espressioni del vitigno Piemontese (Rosé Metodo Classico, Nebbiolo Langhe, Barbaresco, Barolo, Barbaresco Riserva, Barolo Riserva)

Prezzo: €40,00

Prenotazione obbligatoria minimo 36h in anticipo.

Durata: 1,45h (visita + degustazione)

Dove siamo: a Priocca (CN), nel cuore del Roero, a pochissimi chilometri da Alba, la capitale delle Langhe

Orario Wine Shop e visite: martedì/sabato 9:30 – 13 / 14:30 – 19:00. (domenica su prenotazione)

Per info e prenotazioni: 0173248307 – we@mondodelvino.it – whatsapp: 3427819252

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

info@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

Vi aspettiamo per visite e degustazioni nella giornata di domenica 8 novembre dalle 10.00 alle 18.00 per Cantine Aperte a San Martino.

Prenotazione obbligatoria:

commerciale@podereaivalloni.it o allo 0322-87332

