



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 15/05/2025

ALESSANDRIA

Acqui Terme

CUVAGE

Stradale Alessandria, 90

tel. 0144-371674

visit@cuvage.com

www.cuvage.com

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO

Per questo week end di cantine aperte la nostra casa spumantiera vi invita a scoprire il Metodo Classico secondo Cuvage.

Scegli l'esperienza che più fa per te per conoscere la sapienza e l'arte che stanno dietro ad ogni nostra singola bottiglia. Al termine di ogni tour proseguiamo nella nostra boutique con una delle nostre bubble experience, che puoi scegliere e prenotare sul nostro sito www.cuvage.com/ospitalita/ oppure al numero 0144371674; da una degustazione classic a € 20,00 fino alla scoperta dell'intera gamma metodo classico ad € 40,00; disponibili alla degustazione anche i bianchi e rossi piemontesi Ricossa prodotti nelle nostre cantine di Castel Boglione e Priocca.

Orari di apertura dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19 ; visite su prenotazione.

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

in cima ad Altavilla Monferrato

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 24 MAGGIO - h 09.30-13 e 15-19

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour).
 - 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 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti disponibili).
 - Alle ore 11.45 Degustazione Gin con accompagnamento di creazioni salate dello chef (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti).
 - Alle ore 17 Verticale di Grappe abbinata a tipicità piemontesi (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti).
 - Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
 - Area relax nel Parco storico;
 - Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;
- Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>*

DOMENICA 25 MAGGIO - h 09.30-13 e 15-18.30

- Visite alla Distilleria e Barricaia con degustazioni guidate (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti per ogni tour).
 - 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 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti disponibili).
 - Alle ore 11.45 Degustazione Gin con accompagnamento di creazioni salate dello chef (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti).
 - Alle ore 17 Verticale di Grappe abbinata a tipicità piemontesi (su prenotazione al numero telefonico 0142 926147 o su visit.mazzetti.it, fino ad esaurimento dei posti previsti).
 - Degustazioni di Distillati, Liquori e Golosità;
 - Area relax nel Parco storico;
 - Possibilità di acquisti anche in confezioni regalo;
- Le esperienze sono prenotabili direttamente su <https://visit.mazzetti.it/>*

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO - LE CANTINE DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142- 578015 – lebotti@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO

Visita alle cantine con degustazione: insieme ad una delle nostre guide visiterete le nostre cantine storiche di vinificazione e affinamento 'Pierino Vellano'.

Qui verranno raccontati aneddoti sulla nostra produzione e sul territorio del Monferrato. Al termine, avverrà una degustazione guidata di 3 etichette di vini di nostra produzione. Al costo di 15€ a persona.

A seguito della visita entrambi i giorni, possibilità di fermarsi presso il Bistrot 'Le Botti', adiacente alla cantina, per un aperipranzo/apericen con mix di antipastini caldi e freddi, assaggi di piatti tipici e un dolce, un calice di vino e acqua.

Orari disponibili:

- Sabato 24 dalle h 11.00 alle h 12.30 – e dalle h 15 alle 16.30 - e dalle h 17.30 alle 19.00

- Domenica 25 dalle h 15,00 alle h 16,30 – dalle h 17,30 alle h 19,00

Visita e degustazione: 15€ - Visita, degustazione e aperipranzo/cena: 40€ a persona

Prenotazione obbligatoria. Contatti: 0142578015 - lebotti@casansebastiano.it

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO

Ritrovo a Cascina Roccabianca ore 10 per una camminata tra le vigne fiorite adatta a tutti comprese le famiglie. Attraverso un percorso nel

bosco molto facile si raggiungeranno i vicini calanchi dove si potrà godere di una vista spettacolare.
 Ritorno alla cantina dove si degusteranno i nostri vini Bio vegan.
 La passeggiata sarà accompagnata, se il tempo lo permette, dalle nostre pecorelle.
 E' consigliata la prenotazione perchè i posti sono limitati.

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29
 tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com
 www.leporatiwine.com

SABATO 24 e DOMENICA 25

La nostra è una cantina di tipo tradizionale, aperta anche all'innovazione.
 Nei locali della "Tenuta Pavese" proponiamo la degustazione dei nostri vini e la visita alle cantine e, se il tempo lo permette, anche ai vigneti (durata da 60' a 90'). Orario: 10,30-12,30 e 15.00-18.00.
 La degustazione viene accompagnata da prodotti monferrini. Degustazione classica 15,00€/pax. Degustazione ricca (stile aperitivo) €25,00/pax.
 Sono previsti i nostri otto vini:
 - Barbera del Monferrato Terra Granda
 - Barbera Bellingera barricata
 - Barbera La Allegra
 - Grignolino Antica Chiesa
 - Rosa delle Vigne
 - Chardonnay La Pavese
 - Attimi di Tempo
 - Pinot Nero Bricco Olivera Monferrato Rosso - barricato
 E' gradita la prenotazione.

Ovada

TENUTA GAGGINO

Strada Sant'Evasio, 29
 tel. 0143-822345 3895449656
 info@gaggino.it
www.gaggino.it

24 e 25 MAGGIO dalle ore 10 alle 18

Offriamo l'abbinamento cibo/vino con carne alla brace
 Un'esperienza unica tra gusto e relax! In occasione di Cantine Aperte, la nostra cantina aprirà le porte sabato 24 e domenica 25 maggio in collaborazione con Osteria Gigino di Genova: piatto misto di carni e verdure alla brace su braciere OFYR
 Costi: piatto unico 20€ (cibo) + 15€ 3 calici o 20€ 5 calici (vino)

Ozzano Monferrato

TENUTA GENEVRINA

Strada per Rosignano 9
 tel. 334 5827305
 info@tenutagenevrina.com
www.tenutagenevrina.com

24 e 25 Maggio

Apri gli occhi: davanti a te il Monferrato si stende come un dipinto vivo, fatto di vigne, silenzi e orizzonti puliti.
 Sei in Tenuta Genevrina, dove il vino non solo si racconta: si assaggia, si respira, si vive. Qui in ogni calice trovi il carattere di questa terra, senza filtri, e ogni vista è un invito a restare un po' di più.
 Con la nostra degustazione "Scoperta Genevrina" ti accoglieremo nel nostro giardino panoramico con un aperitivo rilassato e autentico: due calici a scelta tra le nostre etichette e un tagliere ricco di sapori locali — salumi, formaggi e altre prelibatezze del territorio.
 Un'esperienza da gustare lentamente, tra cielo e viti.
 PROGRAMMA
 Visita guidata gratuita alla cantina: 10:00–13:00 / 14:00–20:00
 a partire dalle 10:00 fino alle 20:00 – Degustazione "Scoperta Genevrina"
 Prezzo: € 25
 Prenotazioni & info: Tel. 334 5827305 info@tenutagenevrina.com

Ricaldone

CANTINA TRE SECOLI

Via Roma, 2

tel. 0144- 74119

r.poggio@tresecoli.com

www.tresecoli.com

DOMENICA 25 MAGGIO a Ricaldone e Mombaruzzo

CANTINE APERTE

Ore 10: giro per Ricaldone per i nostri vigneti

Degustazione su prenotazione alle ore 11 e 14

Street food dei commercianti locali

Giro in Cantina

MUSICA LIVE

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210

tel. 0143.85401

facchino.vini@gmail.com

www.vinifacchino.it

DOMENICA 25 MAGGIO

Vi aspettiamo numerosi per una giornata allegra e golosa, nella quale dalle 10:00 alle 17:30 avrete la possibilità di scegliere 3 pacchetti che comprendono, visite, degustazioni, un gioco divertente durante il pranzo e una merenda tra i vigneti.

Costi: da 25€/persona a 40€/persona a seconda del pacchetto scelto.

Strevi

AZ. VITIVINICOLA ODDONE PRATI

Regione Bagnario 27

tel. 346-6813730

cantina@oddoneprati.net

www.oddoneprati.com

SABATO 24 e DOMENICA 25 maggio

> Dalle 10 alle 19 : PIC NIC IN VIGNA

Un'esperienza unica tra gusto e relax! In occasione di Cantine Aperte, la nostra cantina aprirà le porte sabato 24 e domenica 25 maggio con: Picnic in vigna.

L'esperienza del picnic inizia con un breve tour in fuoristrada Land Rover che conduce alla location immersa nei vigneti, dove si svolgerà il picnic. Ogni 3/4 persone, sarà inclusa una bottiglia di spumante rosé, e in base alla box scelta, saranno presenti stuzzicherie di stagione. Al termine del picnic, è previsto un tour guidato della cantina, durante il quale sarà possibile scoprire i processi di produzione dei vini.

le box sono selezionabili in versione classica, vegetariana, vegana, intollerante al glutine, intollerante ai latticini, donne incinta.

Costo: 35 - I bambini sotto i 6 anni non pagano, dai 7 ai 14 anni il costo è di 20 euro.

> JEEP TOUR IN FUORISTRADA FRA I VIGNETI

In questa avventura avrete la possibilità di partecipare al tour privato in Fuoristrada dei vigneti di Oddone Prati, ammirando il paesaggio vitivinicolo patrimonio Unesco dal 2014. Al termine del tour sarete riaccompagnati presso l'azienda vitivinicola dove, dopo la visita guidata della cantina, potrete degustare 3 calici di vino accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi.

Costo: 25€ - I bambini sotto i 3 anni non potranno svolgere il jeep tour. Per i bambini sotto 1,50m è richiesto l'utilizzo del proprio seggiolino. Per i minori di 18 anni l'esperienza ha un costo di 15 euro nel quale è incluso il tour, bevande analcoliche e merenda.

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18

tel. 0144 363133 -351 3292951 WhatsApp

visit@marencovini.com

www.marencovini.com

SABATO 24 E DOMENICA 25 DALLE 10.00 ALLE 18.00

Visita della Cantina Storica , Barricaia ,Sala della Civiltà Contadina e Degustazione Vini con taglieri di prodotti locali Sabato 24 e Domenica 25 dalle 10.00 alle 18.00 in collaborazione con FLOWER & FOOD Mostra Mercato Florovivaistica ad Acqui Terme- Prenotazione cobnsigliata

Pic Nic in vigna con prenotazione obbligatoria entro il 21 Maggio - Menu' a scelta tra Gourmet o Vegetariano da segnalare al momento della prenotazione .

Per informazioni e/o prenotazioni Pic Nic: 0144.363133 - 351 3292951 WhatsApp - visit@marencovini.com

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

SABATO 24 e DOMENICA 25

Per CANTINE APERTE proponiamo un programma di visite e degustazioni da prenotare sul nostro sito.

“ Vice Versa” € 16 a persona : degustazione di 2 etichette senza visita della cantina

“Carpe Diem” €30 a persona: visita della cantina, degustazione di 4 etichette durata 1 ora (fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

“ In Vino Veritas” € 45 a persona: visita della cantina, degustazione di 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio. Durata 2 ore (fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

“Vinum in Fabula” €90 a persona : visita guidata tra i vigneti della cantina, visita della cantina, degustazione di 4 etichette, tagliere di eccellenze del territorio, primo piatto della tradizione monferrina, dolce Monferrino accompagnato dal passito Rossolen) Durata dell'esperienza 3.5 ore (fascia oraria disponibile 10.30)

“ Ad astra” €70 a persona : visita della cantina, degustazione di 4 etichette abbinate a una selezione di eccellenze stellate a cui dello chef a Gabriele Boffa , 2 stelle Michelin. Durata 2.30 h (prenotazione 48h prima)

“Convivia et Mirabilia”: visita della cantina, degustazione di 4 etichette, tagliere di eccellenze del territorio, trasferimento alla Locanda del Sant'Ufficio 2 stelle Michelin per una cena a 4 portate abbinate a 4 etichette della cantina Hic et Nunc. €230 a persona

“Bibere et Movere” €68/100 a persona : escursione in e-bike tra le colline del Monferrato, degustazione di 2 etichette, tagliere di eccellenze del territorio (fasce orarie 10.00-14.00/ 14.00-18.00/10.00-18.00)

Link per accedere alla descrizione dettagliata delle esperienze e alla prenotazione:

<https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

ASTI

Agliano Terme

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI

Regione Salere, 6

tel. 0141.957137

puntovendita@barberaseicastelli.it

www.barberaseicastelli.it

SABATO 24 E DOMENICA 25

DEGUSTAZIONE IN AREA PIC NIC

9,00- 19,00 il sabato (orario continuato)

9,30-18,30 la domenica (orario continuato)

Proponiamo un'esperienza "VINOSA" immersi nel verde delle nostre colline...voi portate il cestino della merenda e al vino ci pensiamo noi !!

Canelli

CANTINE BOSCA

Via Luigi Bosca 2

tel. +39 335 7996811

cantine@bosca.it

www.bosca.it

CATTEDRALI SOTTERRANEE BOSCA

DOMENICA 25 MAGGIO - Visita: ore 11,30 – 17

Volte imponenti, spazi grandiosi, installazioni artistiche permanenti. Le Cantine Bosca di Canelli non sono soltanto una meravigliosa testimonianza della civiltà vinicola piemontese, ma un vero e proprio capolavoro, che attraverso luci, suoni e luoghi, racconta la magnifica storia di Bosca.

Un luogo magico, che dal 2014 è diventato Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

Il prezzo è 25€ a testa per gli adulti, i minori di 18 anni non pagano.

La durata della visita è circa 45 minuti ed è seguita dalla degustazione di uno spumante metodo classico, uno spumante metodo charmat, un calice a sorpresa, uno snack salato.

Le prenotazioni si effettuano dal sito <https://www.bosca.it/prenota-la-tua-visita/>

Il numero di riferimento per ogni necessità è: 3357996811

Castelnuovo Don Bosco

PHILEMA

Via San Giovanni, 61
tel. +39 335 351269
philemail@gmail.com
www.philema.it

Abbiamo l'onore di aprire le nostre porte di Azienda Philema!

Il programma delle nostre giornate sarà il seguente:

Sabato 24 Maggio dalle ore 10.00 alle 13.00 e poi dalle 14.00 alle 18.00

Potrete venire a trovarci all'ingresso della nostra cantina dove avrete modo di assaggiare i nostri vini e prodotti tipici in collaborazione con aziende della nostra zona. La nostra sommelier Elena Vi accompagnerà nella degustazione e alla scoperta della storia dell'azienda.

Costo: 15€

Domenica 25 Maggio dalle ore 10.00 alle 13.00 e poi dalle 14.00 alle 18.00

Potrete venire a trovarci all'ingresso della nostra cantina dove avrete modo di assaggiare i nostri vini e prodotti tipici in collaborazione con aziende della nostra zona. La nostra sommelier Elena Trapani Vi accompagnerà nella degustazione e alla scoperta della storia dell'azienda.

Special Guest sarà il produttore Pierpaolo che di sabato non potrà essere presente.

Costo: 15€

Alle ore 10.00 potrete anche partecipare all'evento "yoga tra i filari del sole", i nostri, dove vi porteremo in un percorso di yoga e meditazione in vigna insieme ad Monica Fagottin e alle 12.00 vi sarà il pranzo pic nic sotto l'antica quercia... E tu vieni? (molto gradita prenotazione per i posti limitati)

Costo: 40€

-> gradita prenotazione, ma accogliamo chiunque abbia piacere di passare un po' di tempo in compagnia nostra e del nostro vino!

-> Saremo dotati di POS e SatisPay, oltre alla possibilità di pagare in contanti.

-> Potrete anche acquistare le nostre bottiglie in azienda.

Contatti: Telefono: 335351269

Email: philemail@gmail.com

Instagram: philema.ilvinodelbacio

Costigliole d'Asti

CANTAMESSA VINI

Strada Bionzo 29
Tel./Whatsapp + 39 320 6829012
shop@cantamessavini.it
www.cantamessavini.it

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO

orari di apertura il sabato dalle 10 alle 18 e domenica dalle 10 alle 13

LE NOSTRE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE:

- *Bee*: Degustazione di 2 vini €10,00- Piemonte DOC Chardonnay- La Vocata- Barbera d'Asti DOCG

- *Dragonfly*: Degustazione di 4 vini €15,00- Piemonte DOC Chardonnay- La Vocata- Barbera d'Asti DOCG- Cìòt- Barbera d'Asti DOCG Superiore- Moscato d'Asti DOC

- *Ladybug*: Degustazione di 6 vini €25,00- Piemonte DOC Chardonnay- PerLei- Piemonte DOC Rosato- Monferrato DOC Nebbiolo- La Vocata- Barbera d'Asti DOCG- Cìòt- Barbera d'Asti DOCG Superiore- Moscato d'Asti DOCG

- *Stag Beetle*: Degustazione di 8 vini €35,00- Piemonte DOC Chardonnay- Iperico- Piemonte DOC Chardonnay- PerLei- Piemonte DOC Rosato- Monferrato DOC Nebbiolo- Barbera d'Asti DOCG- La Vocata- Barbera d'Asti DOCG- Cìòt- Barbera d'Asti DOCG Superiore- Moscato d'Asti DOCG

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto
tel. 0141-739528
info@distillerieberta.it
www.distillerieberta.it

DOMENICA 25 MAGGIO 2025 – DALLE 10.00 ALLE 19.00**Cantine Aperte 2025 – Scopri • Gusta • Vivi**

Ingresso libero, senza prenotazione

Anche quest'anno Distillerie Berta, in collaborazione con Movimento Turismo del Vino, apre le porte per una giornata unica nel suo genere: Cantine Aperte 2025.

Dalle visite guidate no-stop alla scoperta della grappa, alle degustazioni libere dei distillati più iconici Berta, passando per esperienze gourmet sulla Terrazza di Borgo Roccanivo con street food, cioccolato d'autore, cocktail signature, vini selezionati e spremute naturali: ogni angolo sarà una scoperta.

Voglia di un'esperienza gourmet? renderemo la tua domenica buonissima con:

- l'alta cucina dell'Officina di Villa Prato in chiave street food
- la farinata dei Mencos Brothers
- il grande cioccolato torinese di Peyrano

Vogliamo che tutti si godano la loro giornata migliore: per questo troverai anche specialità vegetariane, vegane e gluten free!

NB: con particolare riferimento alle specialità gluten free, non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni.

🍷 Qualcosa da bere?

- Scopri il Monferrato con i vini di Serra Domenico e Monteruello;
- Rinfrescati con un signature cocktail Berta curato dai premiati bartender Marco Fara e Gianmaria Ciardulli.
- Abbiamo anche una proposta analcolica: qualcuno ha detto Poderi Sartoris? Spremute di mela fresche, genuine, per tutti.

👉 **Le Masterclass** firmate Spirito Autoctono ti aspettano con tre appuntamenti originali:

- Al taglio, invecchiato e On The Rocks (11.30)
- Blind Tasting, l'eleganza del buio (15.15)
- Spirito fondente (16.30)

Gratuite, posti limitati: segnati in lista al link <https://www.distillerieberta.it/cantineaperte/>

♀ **Vuoi rigenerarti?** Tre sessioni gratuite di Yoga nel Parco delle Meraviglie (ore 11.00, 15.30, 16.30) con Valeria Dialotti ti aspettano tra alberi da frutto e quiete assoluta. Gratuite, posti limitati, segnati in lista al link: <https://www.distillerieberta.it/cantineaperte/>

Per l'aperitivo, lasciati accompagnare dal sax jazz di Michele Lazzarini e goditi la terrazza con il tuo drink preferito in mano.

E poi ancora: un percorso tra natura e fantasia con personaggi fiabeschi, aree picnic, un angolo sigari (per fumatori maggiorenni) e un servizio di mobilità sostenibile per chi ne ha bisogno.

Evento adatto a tutti, anche ai bambini. I cani sono i benvenuti!

Il bicchiere degustazione (5€) dà accesso illimitato agli assaggi Berta e serve anche per vini e cocktail.

✦ Una giornata piena di gusto, storie e sorprese. Non serve prenotare. Serve solo esserci.

Mombaruzzo

VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

DOMENICA 25 MAGGIO

Visita in cantina e degustazione

BRACIOLATA NO STOP....E LO STRAORDINARIO HAMBURGER DI FASSONA CON RISTRETTO AL BARBERA

Per tutta la giornata visita alla cantina ed escursioni nei nostri vigneti e nelle nostre aree picnic, degustazioni dei vini di nostra produzione abbinati a formaggi, salumi, prodotti da forno, miele, gelati al vino e amaretti di Mombaruzzo dei nostri ospiti.

ANIMAZIONE MUSICALE PER TUTTA LA GIORNATA

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE

11.30 – 13.30 PRANZO DEL CONTADINO

13.30 – 15.30 PRANZO DEL CITTADINO

16.30 – 18.30 MERENDA SINOIRA

19.30 – 21.30 CENA

Prenotazioni telefoniche: 0141/739458 – 349/6202302 – 340/7903631

Nizza Monferrato

CANTINA DI NIZZA

Strada Alessandria, 57

tel.0141 721348

nizza@nizza.it

www.nizza.it

DOMENICA 25 Maggio

Cantina di Nizza, vino e non solo.

Come ogni anno Cantina di Nizza è lieta di partecipare alla nuova edizione di Cantine Aperte, una ricorrenza emblematica per tutti coloro che amano il buon bere e la tipicità della gastronomia monferrina.

Domenica 25 Maggio cancelli aperti dunque e tanto buon vino. A partire dalle ore 10.00 si potrà conoscere tutto ciò che sta dietro ad un buon calice ripercorrendone la storia dalla pigiatura all'affinamento tramite una degustazione guidata di 3 calici a scelta al costo di € 15 cad. Ad accompagnare la degustazione la nostra tradizionale farinata perfetta compagna del buon bere.

Per tutti coloro che quest'anno parteciperanno a Cantine Aperte e passeranno a trovarci lasciando la loro mail riceveranno un buono sconto ma soprattutto un invito per la nostra Festa dei 70 anni. Restate con noi, sempre!

Mombercelli

CANTINA TERRE ASTESANE

via Marconi, 42 a/b

tel. 0141-959155

vendite@terreastesane.it

DOMENICA 25 MAGGIO

Ore 9,30 CAMMINATA ENOGASTRONOMICA: 5km tra le colline a cura del *Team Forsemuoro*

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00 con l'acquisto del bicchiere serigrafato al costo di 10€, sarà possibile partecipare a:

- PASSEGGIATA TRA I VIGNETI con aperitivo al casotto fino alle ore 17,00 (Bus navetta + 500 metri di percorso sterrato)
- DEGUSTAZIONE IN BARRICAIA
- COCKTAIL TIME fantastici mix preparati con i nostri vini
- SPETTACOLO DI MAGIA alle ore 15,00 con grandi e piccolo a seguire scuola di magia

Dalle ore 11,00 alle ore 18,00 STREET FOOD NON STOP con i piatti de IL VETUSTO MONFERATO:

- ravioli
- sfiziosi burger, hotdog, patatine, tapas monferrine
- crepes dolci, salame al cioccolato

Intrattenimento musicale von DJ AME disco anni 80-90-2000

Info e prenotazioni: 0141.959155 - info@terreastesane.it 347.0125633

Sessame

CANTINA FRATELLI BOSCO

Regione S. Rocco, 11

tel. 0144 79744 - cell: 338 856 3837

cantinabosco1954@gmail.com

DOMENICA 25 MAGGIO 2025

Apriamo per voi le porte della nostra cantina tradizionale ed ecosostenibile, situata nella Core Zone della Langa Astigiana .

Presso l'Azienda Agricola Bosco proponiamo la degustazione dei nostri ottimi vini piemontesi in compagnia dell'enologo Bosco Andrea e la visita in cantina, tempo permettendo, anche ai vigneti (durata da 60' a 90').

Orario continuato 10:00 - 18:00

La degustazione viene accompagnata da ricco tagliere di prodotti tipici di Langa.

> Degustazione tre vini euro 20,00

LANGHE DOC ARNEIS – IL TOCH (ROSSO BARRIQUE)– BRACHETTO D'ACQUI DOCG

> Degustazione cinque vini euro 30,00

LANGHE DOC ARNEIS – LUNA ROSA VINO ROSATO - BARBERA D'ASTI DOCG - IL TOCH (ROSSO BARRIQUE) – BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Gradita prenotazione: tel: 01447974 cell: 338 856 3837 e-mail : cantinabosco1954@gmail.com

Vinchio

CANTINA VINCHIO VAGLIO

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

welcome@vinchio.com

www.vinchio.com

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO

In occasione di Cantine Aperte torna il Picnic 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.

Affrettatevi a prenotare, i posti sono limitati!

INFORMAZIONI PRENOTAZIONI

Il ticket prevede un menu picnic per due persone al costo di 38,00€ o una porzione singola al costo di 20 €.

A scelta è possibile abbinare le tasche con bicchiere per le degustazioni dei vini al costo aggiuntivo di 8 € a calice

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

DIALOGHIAMO E DEGUSTIAMO

SABATO 24 Maggio

ore 10.30 e 15.00: "Dialoghiamo: a tu per tu con il produttore. Degustazione e curiosità." (***)visita e degustazione di gruppo)

DOMENICA 25 Maggio

ore 11.00: "Dialoghiamo: a tu per tu con il produttore. Degustazione e curiosità." (***)visita e degustazione di gruppo)

+ possibilità di prenotare il nostro "Langhetta Special" Picnic dalle 12.30 in poi.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

Dialoghiamo: A tu per tu con il produttore.

Sediamoci, parliamo e degustiamo.

Il produttore sarà a vostra disposizione, per rispondere a tutte le vostre domande e curiosità.

Dove: nella nostra cantina storica, seduti tra le botti

Con chi: Emanuela (vignaiola) e tutto il team della Famiglia Borgogno

La degustazione ci accompagna nel dialogo. I vini che ci accompagneranno:

Langhe Nascetta, Dolcetto di Diano d'Alba, Nebbiolo d'alba, Barolo Cannubi 2021

e uno speciale assaggio scelto a sorpresa dalla produttrice.

L'esperienza sarà preceduta da una breve introduzione dell' Mga Cannubi, che meteo permettendo avverrà direttamente in vigneto, fornendovi la possibilità di ammirare la nostra vista a 360° sulle Langhe.

Costo a persona dell'esperienza 30 € con pagamento in anticipo 25 euro

dalle ore 12.30 >> Picnic "Langhetta Special" : su prenotazione solo per la giornata di DOMENICA 25 Maggio.

La "Langhetta Special " è uno speciale box picnic studiato per due persone comprendente:

- due calici vino (un calice a persona del nostro vino rosso "23 Ottobre" in edizione limitata
- Formaggio Az Agricola Murazzano Penta 3
- Bocconcino di Suino Az Agricola Murazzano Penta 3
- Nocciole salate Az Agricola Cascina Barroero
- Zucchine trifolate La Bottega di casa Matilda
- Grissini artigianali + acqua e tutto il necessario relativo al coperto

costo 30€ (a box - studiato x 2 persone) >>>>> paga in anticipo totale 25€

Puoi svolgere anche solo una delle due attività, ma per vivere un'esperienza unica ti consigliamo di abbinarle e goderti la quiete e la vista magnifica che la nostra location ti offre....

Per qualsiasi informazione e per prenotazioni +39 0173 56107 e info@borgognoseriobattista.it

*** Chiediamo la gentilezza di arrivare con qualche minuto di anticipo al fine di non far attendere la restante parte del gruppo, ed accogliervi tutti al meglio.

Montà

PODERI VAIOT

Via Borgata Laione, 43

tel. 339 4784206

info@poderivaiot.it

www.poderivaiot.it

SABATO 24 e DOMENICA 25 MAGGIO 2025

Sabato 24/05/2025

Un'occasione speciale pensata per gli appassionati di vino...

Alle 10:30, vivi un'esperienza unica con una visita guidata alla nostra cantina e alla barricaia, accompagnato direttamente dal produttore! Scopri i segreti della nostra produzione e lasciati conquistare dai profumi dei nostri vini. Al termine, ti aspetta una degustazione di cinque dei nostri vini più rappresentativi perfettamente abbinati ad un delizioso brunch con appetizer del territorio.

Non perdere questa occasione di immergerti nel cuore della nostra passione!

... e per gli amanti delle tradizioni piemontesi...

Alle 15:30, vivi un'esperienza indimenticabile con una visita guidata alla nostra cantina e alla barricaia, accompagnato direttamente dal produttore. Scopri i segreti della nostra produzione e lasciati affascinare dai profumi dei nostri vini. Al termine, delizia il palato con una degustazione di cinque vini rappresentativi della nostra azienda, perfettamente abbinati a una merenda sinoira con appetizer del territorio.

Un'occasione speciale per immergerti nel gusto e nella tradizione!

Domenica 25/05/2025

Un'occasione speciale pensata per gli appassionati di vino...

Alle 10:30, vivi un'esperienza unica con una visita guidata alla nostra cantina e alla barricaia, accompagnato direttamente dal produttore! Scopri i segreti della nostra produzione e lasciati conquistare dai profumi dei nostri vini. Al termine, ti aspetta una degustazione di cinque dei nostri vini più rappresentativi perfettamente abbinati ad un delizioso brunch con appetizer del territorio.

Non perdere questa occasione di immergerti nel cuore della nostra passione!

... e per gli amanti delle tradizioni piemontesi...

Alle 15:30, vivi un'esperienza indimenticabile con una visita guidata alla nostra cantina e alla barricaia, accompagnato direttamente dal produttore. Scopri i segreti della nostra produzione e lasciati affascinare dai profumi dei nostri vini. Al termine, delizia il palato con una degustazione di cinque vini rappresentativi della nostra azienda, perfettamente abbinati a una merenda sinoira con appetizer del territorio.

Un'occasione speciale per immergerti nel gusto e nella tradizione!

Prezzo per persona euro 28,00 – Posti limitati, massimo 20 persone per ciascuna esperienza

Prenotazione obbligatoria inviando una mail a: info@poderivaiot.it tel 339/4784206

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

PODERI MORETTI cantina aperta per visita guidata e degustazione pregiati vini di Alba Langhe e Roero 2025

Potrai scoprire la qualità dei nostri vini, immerso nel cuore delle colline di Roero.

Le visite guidate si terranno su prenotazione, ecco gli orari disponibili:

- sabato 24 e domenica 25 maggio 2025
- alle ore 10.00 – 12.00 – 14.00 – 16.00 – 18,00

Visita la Cantina e il Vigneto

La visita include una guida esperta che ti accompagnerà nella nostra cantina e nel vigneto adiacente, spiegandoti ogni fase della produzione e dell'invecchiamento dei nostri vini DOC e DOCG.

Al termine della visita, potrai partecipare a una degustazione guidata di vini, accompagnata da grissini o salumi e formaggi tipici piemontesi.

I Nostri Pacchetti Degustazione

- € 15,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, accompagnati da grissini SENZA tagliere);
- € 23,00 a persona LANGHE-ROERO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, CON tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);
- € 28,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC (Barbera o Dolcetto), Langhe Nebbiolo DOC, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);
- € 32,00 a persona LANGHE-BAROLO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe Dolcetto DOC, Langhe Barbera DOC, Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);
- € 42,00 a persona GRANDI D.O.C.G. EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi).

Visite per Bambini e Famiglie

- Bambini fino a 4 anni: visita gratuita senza degustazione.
- Ragazzi 5-17 anni: € 9,00, comprensivo di visita e assaggi di salumi e formaggi.

Prenotazioni e Informazioni

Per garantire la miglior esperienza possibile, i posti sono limitati.

Ti consigliamo di prenotare con almeno 3 giorni di anticipo.

Puoi prenotare scrivendo a morettivini@libero.it o chiamando al 0173 90383 (dopo le ore 20:00) o al 0173 90274 (nei giorni di apertura, dalle 10:30 alle 13:00).

La nostra cantina si trova in

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

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

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

commerciale@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

Torna l'appuntamento di maggio con Cantine Aperte ed il Movimento Turismo del Vino!

Che sia per una visita al belvedere e alla cantina, per gli assaggi gratuiti dei vini o per una degustazione con tagliere di prodotti tipici, vieni a trovarci sabato 24 maggio!

Il Podere ai Valloni sarà aperto dalle 10.30 alle 17.30 e potrete scegliere tra tre diverse modalità di partecipazione:

A) chi volesse partecipare alla passeggiata nel vigneto seguita dalla visita alla cantina e dalla degustazione dei vini abbinati ad un tagliere di salumi e formaggi può venire alle 10.30 per il turno della mattina o alle 15.00 per quello del pomeriggio cliccando sull'esperienza "Cantine Aperte" su questa pagina;

B) chi volesse partecipare alla passeggiata nel vigneto seguita dalla visita alla cantina e dai soli assaggi gratuiti dei vini può venire alle 10.30 per il turno della mattina o alle 15.00 per quello del pomeriggio - NON è richiesta la prenotazione;

C) chi fosse interessato solo agli assaggi gratuiti (senza visita) e/o all'acquisto di bottiglie, può venire nell'arco di tutto l'orario di apertura e NON è richiesta la prenotazione. Vi aspettiamo!