



festival
Franciacorta
in cantina

20-21 SETTEMBRE 2014

FOOD&WINE TRA
CULTURA E NATURA

**FOOD
&WINE**

CULTURA

NATURA



rastal

Via Angelo Calvi 35
29015 Castel San Giovanni (Pc)
Tel. 0523/88 38 05 - Fax 0523/88 19 95
info@rastal.it - www.rastal.it



Franciacorta
Unione di Passioni

il Franciacorta

è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione 'Franciacorta', abbandonando per sempre l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità: è questo l'imperativo del Consorzio Franciacorta e dei suoi produttori che impiegano esclusivamente vitigni nobili, raccolta a mano, rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti.

la Franciacorta

si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo in un'area che comprende 19 Comuni della Provincia di Brescia, per una superficie totale di 20.000 ettari. Il prezioso patrimonio culturale, storico e naturale di questa terra è disseminato in splendide cornici verdeggianti, lungo i dolci declivi delle antichissime colline di origine morenica, che fanno della Franciacorta un territorio da scoprire, assaporare e respirare. Un'integrazione raffinata tra passato, presente e futuro, capace di affascinare e coinvolgere chiunque abbia il desiderio di sperimentarne l'unicità.

FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

Il Festival Franciacorta in Cantina torna, per il quinto anno, nei giorni 20 e 21 settembre 2014.

I visitatori avranno la possibilità di conoscere Franciacorta percorrendo la *Strada del Franciacorta* con i suoi castelli e monasteri, attraverso i moltissimi eventi organizzati dalle cantine. Un week end per tutti, ma proprio tutti. Gli enoappassionati potranno prendere parte a verticali e degustazioni a tema, i *foodies* potranno assaggiare piatti e prodotti tipici, streetfood e creazioni di chef locali, gli amanti della natura si avventureranno nei vigneti con gli agronomi e risaliranno le colline percorrendo gli itinerari trekking o in bicicletta. I più piccoli e i loro genitori potranno divertirsi con iniziative ludiche e *pic nic* nella natura. I cultori dell'arte e della musica avranno la possibilità di godere di opere e melodie degustando Franciacorta.

Le cantine daranno vita ad un fine settimana originale e ricco di iniziative da non perdere.

LA PRENOTAZIONE DELLE VISITE È OBBLIGATORIA CONTATTANDO DIRETTAMENTE LE CANTINE.

Le cantine saranno aperte, salvo diverse indicazioni, dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.

Per informazioni info@festivalfranciacorta.it

gli EVENTI DELLE CANTINE



1 1701 FRANCIACORTA ●●

Piazza Marconi, 6 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 030 7750875 - F. 030 510931
www.1701franciacorta.it - info@1701franciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

In occasione del Festival in Cantina 2014 saremo lieti di offrire una degustazione con visita in cantina e, se il tempo lo permette, un'escursione nel nostro vigneto domestico di 3 ettari, cintato da mura originali dell'XI secolo. Nel tardo pomeriggio di sabato si potrà assistere a uno spettacolo di musica live. Aggiornamenti nella sezione magazine al sito www.1701franciacorta.it

2 ABRAMI ELISABETTA ●

Via Fosche, 5 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 6857185 - F. 030 5105869
www.vinielisabettaabrami.it - info@vinielisabettaabrami.it

Visita con degustazione di tre Franciacorta accompagnati da stuzzichini. Costo € 10 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

3 AL ROCOL ●●

Via Provinciale, 79 - 25050 Ome (BS)
T. e F. 030 6852542
www.alrocol.com - info@alrocol.com

Visita con degustazione.

Costo € 6 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SPARKLING PIC NIC FRA LE VIGNE

Sparkling pic nic fra le vigne, con prodotti e vini dell'agriturismo. Si potrà scegliere fra 3 tipologie di cestini, differenziate per la tipologia di vino inserita.

Seguendo un facile percorso che, dalla cantina, si snoda tra vigneti e prati, ciascuno potrà poi scegliere il luogo dove fermarsi a fare il pic nic, come ad esempio il vecchio roccolo di caccia - oggi dismesso - da cui deriva il nome dell'azienda, straordinaria architettura vegetale, con querce secolari. Costo a partire da € 13 a persona (in base al vino scelto)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 0306852542 oppure info@alrocol.com

4 ANTICA FRATTA ●

Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652068 - F. 030 652661
www.anticafratta.it - commerciale@anticafratta.it

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

5 AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCHI ●

Via Broletto, 2 - 25040 Borgonovo di Corte Franca (BS)
T. 030 984451 - F. 030 9828209
www.fratelliberlucchi.it - info@fratelliberlucchi.it

Visita con degustazione di tre Franciacorta.

Costo € 12 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

BACK TO THE FUTURE

La nostra storia, le nostre radici. Il nostro Franciacorta. Freccianera Fratelli Berlucchi.

Insolite degustazioni. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10 alle 18 con visite a cadenza oraria.*

Costo € 12 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

6 AZ. AGR. MASSUSSI LUIGI ●●●

Via S. Bonomelli, 60/C - 25049 Iseo (BS)

T. e F. 030 9822954

www.massussifranciacorta.it

info@massussifranciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

GINEPRO FOODWINE & FRANCIACORTA

Al ristorante Ginepro, ad 1 Km dalla Cantina, verranno proposti due menu.

Menu Tradizione: con ingredienti del territorio, selezione di salumi e giardiniera, risotto con funghi porcini e formaggio Case di Viso e coniglio arrosto.

In abbinamento il Franciacorta Brut 2010. Costo € 40 a persona (una bottiglia di Franciacorta ogni due persone).

Menu Streetfood: scelta tra *pa' e strinù* e *fish & chips* con il Franciacorta Brut 2010. Costo € 20 a persona (incluso un calice di Franciacorta). Entrambe le proposte Sabato 20 e Domenica 21 a pranzo dalle 12.00 alle 14.00 e a cena dalle 19.30. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

al numero 0309840047 oppure info@gineprofoodwine.it

MASSUSSI NATURE À LA VOLÉE & TRITTIKO DI PESCE

Presentazione in anteprima del Franciacorta Satèn 2009 Massussi sui lieviti a 54 mesi destinato a diventare

Riserva in primavera 2015. *Dégorgement à la volée* e degustazione del calice in versione nature e senza aggiunta di solfiti. In abbinamento a capasanta

in conchiglia, *salade* di Gamberetti con avocado, pesce spada affumicato. Inoltre degustazione di Franciacorta Satèn 2009 sboccato a 30 mesi, per mostrarne

la differenza di struttura ed evoluzione. Sabato 20 dalle 17.00 alle 19.00. Costo € 18 a persona (bicchiere in omaggio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it

PANORAMA VISTA LAGO & FRANCIACORTA

La cantina resterà aperta con degustazione del Franciacorta Brut 2010 con Grana Padano stagionato e una selezione di prodotti tipici locali (salame di Monte Isola, il salame nostrano Bresciano, quartiolo Dop Bresciano e bruschetta con Olio Extra Vergine Biologico dell'azienda). Il magnifico panorama del Lago d'Iseo farà da cornice all'evento, momenti musicali allietteranno la visita. Sabato 20 dalle 10 alle 13.00, Domenica 21 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 13 a persona (bicchiere in omaggio). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it

7 BARONE PIZZINI ●●●

Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)

T. 030 9848311 - F. 030 9848323

www.baronepizzini.it - info@baronepizzini.it

Visita con degustazione di due Franciacorta in abbinamento ad un assaggio di Culatello dell'Antica Corte Pallavicina. Sabato 20 e Domenica 21 pomeriggio. Costo € 10 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

IL BIO NEL BICCHIERE

Visita cantina e degustazione di 3 Franciacorta millesimati abbinati a tre Culatelli di diverse stagionature dell'Antica Corte Pallavicina. Le sessioni saranno guidate da Silvano Brescianini, Direttore e Socio fondatore, che introdurrà il biologico dalla vigna alla cantina.

Sabato 20 e Domenica 21 alle 9.30 ed alle 11.30.

Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a 0309848311 oppure info@baronepizzini.it, posti disponibili 30 ciascuna sessione

8 BELLAVISTA ●●●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7762000 - F. 030 7760386

www.bellavistawine.it - info@bellavistawine.it

Visita con degustazione. Un percorso guidato per conoscere la storia e la filosofia di Bellavista.

In degustazione i *Franciacorta Bellavista Alma Cuvée Brut* e *Bellavista Vendemmia Brut 2008*. Dalle 10.00

alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TASTING: BANCO D'ASSAGGIO DI TUTTI I PRODOTTI BELLAVISTA

Sabato e Domenica dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30

alle 17.30. Costo da € 7 a calice. **PRENOTAZIONE NON**

OBBLIGATORIA.

LE VENDEMMIE DI BELLAVISTA CON IL CACCIATORE D'ASSAGGI NICOLA BONERA

Viaggio in un nuovo concetto di vendemmia e di tempo con il sommelier Nicola Bonera. Dopo la visita,

degustazione delle vendemmie *Satèn 2009*, *Brut 2008*, *Rosé 2009* e *Pas Operé 2007*. Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00.

Costo € 35 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

VIGNATOUR CON L'AGRONOMO

Un percorso nelle vigne storiche di Bellavista con l'agronomo Fabio Sorgiacomo. Dal Convento della Ss.

Annunciata alla "breda" di Vigna Lechi fino alla soleggiata Uccellanda dove degusterete tra i filari le vendemmie

Satèn 2009 e *Brut 2008*. Sabato 20 dalle 16.00 alle 18.30.

Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

BELLAVISTA TASTING ROADSHOW: GUARDANDO IL LAGO, DEGUSTANDO IL MARE

Un grande banco di assaggio per conoscere tutti i *Franciacorta* di Bellavista con un affascinante

abbinamento di gusto: la sfida tra le Sardine del Lago di Iseo di Vittorio Fusari e le Alici del Mar Mediterraneo di

Pasquale Torrente. Domenica 21 dalle 16.00 alle 23.00.

Costo € 40 a persona (un calice di *Vendemmia Pas Operé 2007* abbinato al piatto - costo al bicchiere dei singoli

vini: *Alma Cuvée Jeroboam* € 7 | *Vendemmie Satèn, Brut, Rosé, Pas Operé* € 9 | *Collezione Creatori Vittorio Moretti 2006* € 12). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero

0307762000 oppure incantina@bellavistawine.it

9 BERLUCCHI GUIDO ●●●

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

T. 030 984381 - F. 030 9884640

www.berlucchi.it - www.berlucchimood.it - info@berlucchi.it

Visita con degustazione. La storia di un territorio e di un vino raccontata in un lungo percorso di visita nelle cantine sotterranee, dove nel 1961 nacque il primo Franciacorta. Al termine della visita guidata, degustazione di due Franciacorta Millesimati: *Cellarius Brut 2008* e *Cellarius Rosé 2008*. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00. Costo € 20 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** su www.berlucchimood.it

PALAZZO LANA-BERLUCCHI: una dimora, un vino

La nobile casa di Guido Berlucchi dove Franco Ziliani realizzò il suo sogno, ospita una degustazione guidata di Palazzo Lana Satèn 2004 e 2006 e di Palazzo Lana Extreme 2004 e 2006. Create dall'enologo Arturo

Ziliani le quattro riserve rappresentano la massima espressione della ricerca qualitativa ed innovazione della storica azienda. *Sabato 20 alle ore 11.00. Costo € 40 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berlucchimood.it **POSTI LIMITATI**

BERLUCCHI MOOD, APERITIVO CON LA STORIA
Monastero di San Pietro in Lamosa, Palazzo Torri e Palazzo Lana-Berlucchi: visita guidata di suggestive mete franciacortine dove vivere un'esperienza gustativa unica con Berlucchi 61 accompagnato da un finger creato da Bruno Barbieri, giudice di Masterchef. *Sabato 20 dalle 17.00 alle 19.00, Domenica 21 dalle 11.00 alle 13.00. Costo € 20 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berlucchimood.it **POSTI LIMITATI**

B² ECCELLENZA PURA: BERLUCCHI E BARBIERI
Il salone delle feste di Palazzo Lana-Berlucchi ospita eccezionalmente lo chef Bruno Barbieri con un menu speciale abbinato ai Millesimati e alle Riserve della casa. *Domenica 21 alle ore 19.30. Costo € 150 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berlucchimood.it **POSTI LIMITATI**

10 BERSI SERLINI ●●

Via Cerreto, 7 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)
T. 030 9823338 - F. 030 983234

www.bersiserlini.it - visite@bersiserlini.it

Visita con degustazione. Dal territorio dove nascono i nostri prodotti alle cantine: visita guidata dai vigneti del cuore della proprietà alle cantine interrate con 3 degustazioni, in esclusiva per il Festival Franciacorta: Franciacorta Bersi Serlini Brut Anteprema, Satén e Rosé Rosa Rosae. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.00. Costo € 12 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA*

PIC NIC TRA I VIGNETI

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento più divertente del Festival: il Pic Nic fra i vigneti del cuore. Una degustazione unica ed esclusiva per brindare con gli amici all'ombra dei filari. Bersi Serlini fornisce agli ospiti cestini con ricercati assaggi gastronomici abbinati a 2 bottiglie Demi It. 0,375, una di Franciacorta Brut Anteprema e una di Franciacorta Brut Cuvée n°4. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 12.00 alle 14.00. Costo € 50 per cassetta Pic Nic (per 2 persone) + € 20 per cauzione.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ESCLUSIVA VERTICALE DI BRUT CUVÉE N°4:

4 VIGNETI, 4 LEGNI, 4 GRANDI FORMATI

Franciacorta Brut Cuvée N°4, immancabile essenza della Bersi Serlini. La cornice elegante e raccolta della Cantina Bersi Serlini, ospita un'esclusiva degustazione verticale dedicata alla cuvée premier della storica Maison Bersi Serlini: quattro Cuvée N°4 nei 4 grandi formati - Magnum, Jeroboam, Mathusalem e Salmanazar - accompagnati da prelibatezze. A guidare la degustazione Nicolas Follet, enologo alla guida della Cantina, che giunge per l'occasione dal Domaine di Reims per mettere a disposizione degli ospiti il suo talento e la profonda conoscenza tecnica dello stile Bersi Serlini. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 11 alle 18.00. Costo € 20 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PER UNA NOTTE STELLATA

Ristorante Miramonti l'altro per una sola notte nella Cantina Bersi Serlini. In onore del Festival della Franciacorta, la Cantina e il Miramonti l'altro con lo chef Philippe Léveillè propongono lo stile del *Miramonti l'altro*

abbinato alle cuvée più esclusive della Bersi Serlini. Musica dalle 23,00 per il dopocena. *Sabato 20 Settembre 2014 dalle ore 20,30. Prezzi e disponibilità su richiesta. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA POSTI LIMITATI Ospitalità per i piccoli* a partire da 3 anni con area giochi a disposizione per tutta la durata dell'evento. *Costo € 2 a bimbo. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA*

11 BIONDELLI ●

Via Basso Castello, 2

25046 Fraz. Bornato di Cazzago S.M. (BS)

T. 030 7759896

www.cantinebiondelli.com - info@cantinebiondelli.com

Visita con degustazione accompagnata da stuzzichini. *Costo € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

12 BONFADINI FRANCIACORTA ●●

Via L. di Bernardo, 85 - 25040 Clusane d'Iseo (BS)

T. 030 9826721 - F. 030 9847930

www.bonfadini.it - info@bonfadini.it

Visita con degustazione di tre tipologie di Franciacorta a scelta accompagnate da un piccolo buffet salato. *Costo € 8 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

CENA IN CANTINA

Accompagnata da musica dal vivo. Gli antipasti misti saranno seguiti da un mini showcooking per mostrare la preparazione del risotto al Franciacorta. A conclusione fontane di cioccolato e frutta. *Sabato 20 dalle 19.30. Costo € 20 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

13 BOSIO ●●●

Via Mario Gatti, 4 - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)

T. 030 984398 / 9826224 - F. 030 984398

www.bosiofranciacorta.it - info@bosiofranciacorta.it

Visita con degustazione dalle 10.00 alle 19.00.

Costo € 6 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

al numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

PASSEGGIANDO CON L'AGRONOMO TRA LE VIGNE

L'agronomo Cesare Bosio vi accompagna tra le vigne della sua azienda raccontando il suo lavoro, le tecniche culturali a favore della sostenibilità ambientale e la sua filosofia produttiva. *Costo € 10 a persona (degustazione inclusa).* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

I DECANTER

Decantare la musica tra i vigneti, degustando il frutto della vite che grazie al lavoro dell'uomo diventa simbiosi piacevole e gradevole all'anima...e al corpo...

Costo a persona € 6 (comprese visita in azienda e degustazione). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al

numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

14 CA' DEL BOSCO ●●●

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7766136 - F. 030 7268425

www.cadelbosco.com - visite@cadelbosco.com

Visita con degustazione. Ca' del Bosco, in occasione del Festival di Franciacorta 2014, aprirà le proprie cantine per avvicinare gli eno-appassionati alla produzione del Franciacorta e per guidarli alla scoperta dei vigneti circostanti e delle opere d'arte esposte nel parco. Passaggi lungo barrieraie e caveau storici, tra tradizione e innovazione, condurranno gli ospiti nel cuore dell'azienda - la Cupola -

fino a svelare loro i segreti di una grande passione. La visita guidata della cantina si concluderà con la degustazione della linea *Vintage Collection: Satèn, Brut, Dosage Zéro*. L'eccellenza dei Franciacorta si abbinerà a una raffinata selezione di prodotti Calvisius, sapientemente elaborati da Lanzani Bottega&Bistrot. **Costo € 25 per persona PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

15 CASTELLO BONOMI TENUTE IN FRANCIACORTA ●●●

Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7721015 - F. 030 7701240
www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it
Visita con degustazione. Costo da € 6 a € 10 a persona dalle 10.00 alle 19.00 con orario continuato
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PASSEGGIANDO (E ASSAGGIANDO) TRA LE VIGNE

Castello Bonomi apre le porte delle sue storiche cantine per accogliere gli ospiti in un piccolo e prezioso paradiso ed organizza un percorso ai piedi del Monte Orfano, all'ombra del parco secolare del Castello, tra le pupitres e le volte della cantina e tra i vigneti in frutto. Così i Franciacorta *CruPerdu, Satèn, Rosè* e le riserve più esclusive del Castello si faranno degustare in abbinamento alle ostriche, ai crudi di *Parma 30 mesi*, ai fritti di verdure di stagione, al risotto al Franciacorta e ad altre stuzzicanti prelibatezze, ognuna in "Isole dei piaceri e sapori" distribuite lungo il percorso. Sarà inoltre possibile degustare carni alla brace, contribuendo così all'opera di volontariato dell'AIDO.

DEGORGIANDO

Laboratorio sensoriale. Lo Chef de Cave Luigi Bersini effettuerà dégorgement à la volée di bottiglie indimenticabili e, alle 17.00, la stappatura dell'*Extra Brut Lucrezia Etichetta Nera, 5 Grappoli 2013 e Oscar del Vino 2014* come *Miglior Vino Spumante d'Italia*. La summa della nostra filosofia produttiva! Due dei percorsi di visita, uno al mattino e uno al pomeriggio, termineranno con una degustazione guidata e bendata, per esaltare le capacità dei sensi.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0307721015, **POSTI LIMITATI**

UN PO' DI... ARTE

Artisti ed espositori arricchiranno la giornata

16 CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA ●●●

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2525267 - F. 030 2529311
www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona (con calice Franciacorta personalizzato in omaggio) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

SPIEDO SOTTO LE STELLE

Il Franciacorta non è solo un aperitivo! I Franciacorta della cantina in abbinamento al piatto principe della cucina bresciana, che a Gussago ha trovato la sua massima manifestazione acquisendo la Denominazione Comunale De.Co. Durante la serata sarà possibile visitare la cantina. *Sabato 20 dalle ore 20.00.* Costo € 40 a persona con cauzione. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

FRANCIACORTA & MUSIC

Visita guidata alla cantina con brindisi finale accompagnato da musica live. *Domenica 21 alle ore 17.00.* Costo € 20 a persona (con calice Franciacorta personalizzato in omaggio) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

17 CASTELVEDER ●

Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652308 - F. 030 6527224
www.castelveder.it - info@castelveder.it
Visita con degustazione di tre Franciacorta accompagnata da stuzzichini.
Costo € 10 a persona
(Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00 e Domenica 21 dalle 11.00 alle 18.00) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

STUZZICA-MENTE

La visita alla cantina si trasforma in un percorso enogastronomico itinerante. In tre tappe verranno abbinati tre diversi Franciacorta a stuzzichini realizzati con materie prime esclusivamente di produzione propria. *Domenica 21 alle ore 11.00, 13.00, 15.00 e 17.00*
Costo € 10 a persona. Per info e prenotazioni 030652308 oppure info@castelveder.it

18 CAVALLERI ●

Via Provinciale, 96 - 25030 Erbusco (BS)
T.030 7760217 - F. 030 7267350
www.cavalleri.it - cavalleri@cavalleri.it
Visita con degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da una scelta di salumi e formaggi. *Sabato 20 alle ore 10.00, alle ore 11.30 e alle ore 15.00. Domenica 21 alle ore 10.00, alle ore 11.30 e alle ore 15.00.* Costo € 12 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI

COME NASCE IL COLLEZIONE GRANDI CRU

Percorso guidato dall'Enologo Giampaolo Turra nella creazione del *Collezione Grandi Cru*, partendo dalle basi fino ai 48 mesi di affinamento sui lieviti. A seguire verticale tecnica delle annate 2008, 2007, 2005, 2004. *Sabato 20 alle ore 17.00 e Domenica 21 alle ore 17.00*
Costo € 30 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI

19 CLARABELLA ●

Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9821041 - F. 030 9896131
www.cascinaclarabella.it
alessandro@cascinaclarabella.it
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

APERITIVANDO IN ATTESA DEL FESTIVAL FRANCIACORTA

Con calice di Brut o Satèn accompagnato da stuzzichini. *Venerdì 19 dalle ore 18.30.* Costo € 5 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 3351809785

20 COLA BATTISTA ●

Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS)
T. e F. 030 7356195
www.colabattista.it - info@colabattista.it
Visita con degustazione. Costo € 8 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
Ingresso ogni ora, ultima visita della mattina alle ore 12.00, ultima del pomeriggio alle ore 18.00

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a finger food creati con prodotti della gastronomia locale, salumi e formaggi.
Costo € 8 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA