

## 21 CONTADI CASTALDI ●●

Via Colzano, 32 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7450126 - F. 030 7450322

www.contadicastaldi.it

contadicastaldi@contadicastaldi.it

**Visita con degustazione** di Franciacorta Contadi Castaldi *Brut e Satèn 2008. Dalle ore 10.00 alle ore 18.00, una visita ogni ora. Costo € 6 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### PIZZA COOKING-AROUND: PIZZAIOLI PER UN GIORNO

Pizza è sinonimo di gusto italiano, di ingredienti sani e di convivialità. Ritornare all'essenza del piacere e riappropriarsi dell'equilibrio dei sapori della dieta mediterranea è la vera sfida del futuro. Contadi Castaldi propone un **Laboratorio del Gusto** in collaborazione con *l'Associazione Verace Pizza Napoletana e con Slow Food*. Condotto dai più celebri maestri pizzaioli, il laboratorio insegna le regole e i segreti *per realizzare con le proprie mani* una grande pizza. Ogni singolo dettaglio viene illustrato nei minimi particolari: dall'eccellenza delle materie prime al lievito, dalla realizzazione dell'impasto e del panetto sino a quella del disco di pasta, dal tempo di cottura sino alla temperatura del forno.

*Sabato 20 dalle 11.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 17.30*

*Costo laboratorio € 20 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** 25 partecipanti per ogni laboratorio.

### 100% PIZZA FEST

I maestri più famosi della vera pizza napoletana e le mille bolle di Contadi Castaldi per una festa all'insegna della musica partenopea in versione pop. Tutto "verace" al 100%. *Domenica 21 dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 22.00. ENTRATA LIBERA.* Pizza Margherita a portafoglio con Mozzarella di Bufala, *Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop* - Pomodoro, Antichi Pomodori di Napoli, Basilico, Olio EVO. Costo € 7. Pizza Marinara a portafoglio con Pomodoro, *Antichi Pomodori di Napoli*, Aglio, Origano, Olio EVO. Costo € 7. Pizza Zucca e Conciato con Zucca, Conciato Romano, Fiordilatte, Provola, Gherigli di noci di Sorrento. Costo € 12. Marinara con Scarole, Alici di Cetara, Capperi di Salina, Olive taggiasche, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop *Casa Barone*, Aglio, Olio EVO. Costo € 12. Le Sensazioni con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop *Casa Barone*, Mozzarella di Bufala, *Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop*, Lardo di Arnad, Caciocavallo grattugiato e cipolle fritte di Tropea con aneto fresco. Costo € 12.

Informazioni e prenotazioni al numero 0307450126 oppure now@contadicastaldi.it

## 22 COOP. VITIV. CELLATICA GUSSAGO ●

Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS)

T. 030 2522418/28 - F. 030 2527492

www.vinodeisoci.it - info@vinodeisoci.it

**Visita con degustazione** di Franciacorta.

*Costo € 6 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## 23 CORTEBIANCA ●●●

Via Caduto Antonini, 41 - Loc. Sergnana

25050 Provaglio d'Iseo (Bs)

T. 030983293

www.corte-bianca.it - cortebianca@corte-bianca.it

**Visita con degustazione.** *Costo € 10 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## L'ILLUSTRE STORIA DI MESSER AGOSTINO GALLO

**AGRONOMO**, nel racconto del Professor Gabriele Archetti

e PierLuigi Donna Agronomo *Sabato 20 alle ore 17.00,*

*costo € 10 a persona (compresa visita e degustazione)*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## 24 CORTE FUSIA ●●●

Via degli Orti, 2 - 25030 Coccaglio (BS)

T. 328 8471276 / 338 4715169

www.cortefusia.com - cortefusia@hotmail.it

**Visita con degustazione.** Sarà possibile degustare il Franciacorta *Brut* e, in anteprima, il primo Franciacorta *Rosé* dell'azienda. *Costo € 10 a persona. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.30* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### MARZIO IL PESCATORE E LE SUE SARDE

Durante le due giornate ospiteremo Marzio, un pescatore del Lago di Iseo. Potrete così degustare i nostri Franciacorta, abbinati alla tradizionale sardina essiccata, accompagnata come consuetudine da una fetta di polenta e olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola Massussi. I racconti di Marzio ci sveleranno i segreti di questa tradizione che va avanti da più di mille anni e rischia ora di scomparire. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.30. Costo € 15 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### A SPASSO SUL MONTE ORFANO

"Attraverso i boschi del Monte Orfano, immersi nella natura, raggiungeremo i nostri vigneti dove potrete conoscere il nostro "terroir" e la nostra filosofia produttiva. Durante la passeggiata visiteremo il Convento della Santissima Annunciata costruito nel 1450 dai Frati Servi di Santa Maria e assaggeremo i nostri Franciacorta". *Sabato 20 e Domenica 21, partenza alle ore 10.00. Costo € 15* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

### MOSTRA LA BELLEZZA DEL MARE E DELLE SUE CREATURE INTERPRETATE ATTRAVERSO PITTURA E SCULTURA

All'interno della cantina sarà possibile ammirare le opere dell'artista Jssor. Sarà anche presente una collezione di Vespa e Lambretta d'epoca. *Costo € 30* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

### ...E POI ARRIVA LO SPIEDO

Sotto il portico della cantina faremo una cena in cui si potrà provare il curioso abbinamento tra il vero spiedo bresciano e il nostro Franciacorta. *Sabato 20 alle ore 20.30* *Costo € 30 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

## 25 DERBUSCO CIVES ●

Via Provinciale, 83 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7731164

www.derbuscocives.com - info@derbuscocives.com

**Visita con degustazione.** Tre storie di Franciacorta: *Derbusco Cives e i lunghi affinamenti sui lieviti, Vezzoli e la tradizione, Sullali e la rivisitazione in chiave moderna del Metodo Ancestrale.* Tre aziende, con un diverso approccio al metodo Franciacorta, si presentano e confrontano.

**Derbusco Cives**, interpreta questo metodo optando per una lunga fase di affinamento per i propri Franciacorta, sia sui lieviti che dopo la sboccatura.

**Vezzoli**, rappresenta la storia e la tradizione, producendo Franciacorta da oltre vent'anni.

**Sullali**, la più giovane, nasce con la volontà di produrre un nuovo Franciacorta, reinterpretando in chiave

moderna il "Metodo Ancestrale". Propone due tipologie, entrambe in versione Extra Brut, realizzate utilizzando gli zuccheri naturali dell'uva per la seconda fermentazione. Durante questo evento ci sarà la possibilità di degustare due tipologie di Franciacorta per azienda.

Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONI OBBLIGATORIA**  
al numero 0307731164 oppure [info@derbuscocives.com](mailto:info@derbuscocives.com)  
o [shop@derbuscocives.com](http://shop@derbuscocives.com)

## 26 FACCOLI LORENZO ●

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)  
T. 030 7722761 F. 030 7248931  
[www.faccoli.com](http://www.faccoli.com) - [azienda@faccoli.libero.it](mailto:azienda@faccoli.libero.it)  
**Visita con degustazione** accompagnata da salumi tipici di Parma. Costo € 10 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## 27 FERGHETTINA ●

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7451212 - F. 030 7453528  
[www.ferghettina.it](http://www.ferghettina.it) - [info@ferghettina.it](mailto:info@ferghettina.it)  
**Visita con degustazione.** Sabato 20 degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosè 2009 magnum in abbinamento a una selezione di salumi artigianali. Costo € 10 a persona; Domenica 21 Degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosè 2009 magnum. Per l'abbinamento gastronomico alla degustazione sarà possibile scegliere tra una selezione di salumi artigianali oppure un mini hamburger di scottona con composta di cipolle bio. Costo € 10 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### BATTUTA E FERGHETTINA

Percorso di degustazione che vedrà l'abbinamento tra cinque Franciacorta dell'azienda e quattro assaggi di battuta di scottona tagliata al coltello e una piramide di hamburger.

Durante la degustazione verrà illustrata la tecnica di preparazione della carne, lavorata davanti agli ospiti dalle sapienti mani di Matteo e Simone Pagani della macelleria Pagani di Erbusco. Un crescendo di gusti e colori che permetterà agli ospiti di giocare con un mix inedito di sensi e sapori. Domenica 21 alle ore 13.00.

La degustazione prevede un massimo di 45 partecipanti. Costo € 30 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## 28 GATTI ENRICO ●●

Via Metelli, 9 - 25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7267999 - F. 030 7760593  
[www.enricogatti.it](http://www.enricogatti.it) - [info@enricogatti.it](mailto:info@enricogatti.it)  
**Visita con degustazione** di due tipologie di Franciacorta e, in anteprima, il Franciacorta Brut Millesimo 2008. Costo € 8 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**  
**Visita, degustazione e finger food.**  
Costo € 18 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### FRANCIACORTA & ROCK'N'ROLL

Musica dal vivo con i *Columbia Oasis Tribute Band* che suoneranno in chiave acustica i maggiori successi degli Oasis e alcune delle canzoni che hanno fatto la storia del Rock. Sabato 20 dalle 15.00.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307267999 oppure [info@enricogatti.it](mailto:info@enricogatti.it)

### FRANCIACORTA E DJ SET

Degustazione di Franciacorta accompagnata da sottofondo musicale in tema rock.

Domenica dalle 15.00.

### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 030 7267999 oppure [info@enricogatti.it](mailto:info@enricogatti.it)

## 29 IL DOSSO ●

Via Dosso, 2 - 25040 Corte Franca (BS)  
T. 030 984107 - F. 030 9828326  
[www.agricolaildedosso.it](http://www.agricolaildedosso.it) - [info@agricolaildedosso.it](mailto:info@agricolaildedosso.it)  
**Visita con degustazione** Costo € 6 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

## 30 IL MOSNEL ●●●

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)  
T. 030 653117 - F. 030 654236  
[www.ilmosnel.com](http://www.ilmosnel.com) - [info@ilmosnel.com](mailto:info@ilmosnel.com)  
**Visita con degustazione:**

Sabato 20 e Domenica 21, ogni ora dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 17.00 visita guidata alle cantine (durata circa 30 minuti) e degustazione dei Franciacorta. Costo a partire da € 10 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### FRANCIACORTA A TAVOLA

All'interno dell'agriturismo "Quelli che il vino", i Franciacorta verranno abbinati a vari piatti del territorio. Sabato 20 e Domenica 21, dalle ore 12.00.

Costo € 35 a persona **PRENOTAZIONI OBBLIGATORIA**

### DEGUSTAZIONE VERTICALE DI FRANCIACORTA EBB

Dopo la visita guidata alle cantine, una coinvolgente degustazione didattica ed interattiva delle annate 2003, 2006, 2008 e 2009 del nostro Franciacorta "EBB" condotta dalla Sommelier Chiara Giovoni.

Domenica 21 alle ore 10:30. Costo € 20 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** Evento aperto ad un massimo di 20 persone.

### APERITIVO NEL PARCO

Visita guidata alle cantine e a seguire aperitivo nel parco che ospita il progetto *Sottilissimo Templum*, presentato a Venezia durante la Biennale dagli architetti Raffaella Laezza e Tai Sammartini, per la Giornata Mondiale dell'Ambiente. Uno spazio d'architettura a cielo aperto che crea un luogo di meditazione, riposo, osservazione. Sabato 20 dalle ore 18.00.

Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**  
Per informazioni e prenotazioni: [quellicheilvino@ilmosnel.com](mailto:quellicheilvino@ilmosnel.com) oppure ai numeri 030653117 e 329 5907390

## 31 LA BOSCAIOLA ●●

Via Riccafana, 19 - 25033 Cologno (BS)  
T. e F. 030 7156386  
[www.laboscaiola.com](http://www.laboscaiola.com) - [infowine@laboscaiola.com](mailto:infowine@laboscaiola.com)  
**Visita con degustazione** di Franciacorta Brut e Satèn e tour nei vigneti. Costo € 8 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### MERENDA SOTTO IL PORTICO

Giuliana e Maria Grazia Cenci sono liete di invitarvi a una informale degustazione sotto il portico, rincorrendo lo spirito più vero e autentico del vino: la condivisione. Tutti insieme a tavola, davanti a casa, poco più in là la nostra vigna. Il Franciacorta sarà accompagnato da pane di montagna e salumi e formaggi nostrani, come una merenda in famiglia, con gli amici, spontanea e immediata. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 12 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 32 LA FIOCCA ●

Via Villa, 13/B - 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)  
T. 030 9826313 - F. 030 9847847  
www.lafiocca.com - mail@lafiocca.com

**Visita con degustazione** di due Franciacorta accompagnata da salumi e formaggi. *Costo € 10 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 33 LA FIORITA ●

Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS)  
T. e F. 030 652279  
www.lafioritafranciacorta.com  
info@lafioritafranciacorta.com

**Visita con degustazione.** *Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### MENÙ DEGUSTAZIONE IN AGRITURISMO

Aperitivo di benvenuto con sfogliatine, salame nostrano, crudo di Parma, bresaola e macedonia di verdure con calice di Franciacorta Rosé La Fiorita, casoncelli di zucca al burro versato, crespelle ai funghi Porcini con calice di Franciacorta *Brut* La Fiorita, Roast-Beef al Curtefranca rosso con verdure grigliate con calice di Franciacorta Dosaggio Zero La Fiorita e torta secca al Franciacorta *Demi Sec.* Acqua e caffè. *Costo € 38 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 34 LA MONTINA ●

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)  
T. 030 653278 - F. 030 6850209  
www.lamontina.it - info@lamontina.it

**Visita con degustazione.** *Sabato 20 e Domenica 21 due visite mattutine alle ore 09.30 e alle 10.30 e una pomeridiana alle ore 15.30. Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 35 LA TORRE ●

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)  
T. e F. 030 7450844  
www.vinilatorre.it - info@vinilatorre.it

**Visita con degustazione.** *Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### MENU FESTIVAL FRANCIACORTA IN LOCANDA

Scelta tra due primi: casoncello di pasta fresca al ripieno di carne al burro versato oppure gnocchetti di pane con basilico e zucchine trifolate; scelta tra due secondi: tagliata di manzo con cognac e rosmarino o con rucola e grana oppure filetto di pesce persico dorato su letto di verdure grigliate; una bottiglia di Franciacorta (ogni due persone, da consumarsi a pasto); acqua e caffè.

*Costo € 25 a persona. Info e prenotazioni 339 1431187 - 333 5882967 - 339 3701014*

*oppure locandalatorre@legalmail.it - info@vinilatorre.it*

### 36 LA VALLE ●

Via S. Antonio, 4 - 25050 Rodengo Saiano (BS)  
T. e F. 030 7722045  
www.vinilavalle.it - info@vinilavalle.it

**Visita con degustazione.** *Costo a partire da € 10 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### CENE DEGUSTAZIONE

in abbinamento ai Franciacorta dell'azienda, *Venerdì 19 e Sabato 20.* Info e prenotazioni al numero 0307722045 oppure eventi@vinilavalle.it.

### 37 LANTIERI DE PARATICO ●

Via Videtti, ingresso da via Due Agosto - 25031 Capriolo (BS)  
T. 030 736151 - F. 030 7465770  
www.lantierideparatico.it - info@lantierideparatico.it

**Visita con degustazione** di due Franciacorta accompagnati da stuzzichini. *Costo € 10 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### L'ARTE DELLA NORCINERIA

Un tempo, ai primi freddi il norcino girava di cascina in cascina per uccidere il maiale e preparare i salumi, aiutato dagli uomini che tagliavano e impastavano la carne, dalle donne che si occupavano della manifattura e dai vecchi che curavano il fuoco e raccontavano le storie del passato... Antichi mestieri ancora praticati, ma che è difficile poter osservare dal vivo e carpirne i segreti, come un tempo facevano i nostri genitori e nonni quando erano bambini... L'agriturismo Corte Lantieri ha pensato di proporre una dimostrazione di come venivano e vengono ancora prodotti i salumi secondo la tradizione artigianale della nostra zona dall'esperto norcino che ci farà apprezzare le antiche arti dei sapori... Esempificazione di norcineria eseguito da un esperto membro dell'associazione maestri norcini di Brescia, il quale dimostrerà le fasi di sviluppo di produzione, disossatura ed insaccatura. *Sabato 20 alle ore 11.00 e alle ore 18.00, Domenica 21 alle ore 11.00.* Nell'occasione si presterà alla degustazione di prodotti tipici freschi e stagionati. A seguire la visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di 2 vini accompagnati da stuzzichini. *Costo € 10 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### MENU FESTIVAL ALL'AGRITURISMO CORTE LANTIERI

Gli chef, per pranzo e cena in entrambi i giorni, realizzeranno un menu con prodotti selezionati del territorio. Entrée di benvenuto: Salame al coltello della tradizione di Monteisola, Coppa di norcineria 18 mesi, Sformato di melanzana alla parmigiana, Delizia in sfoglia tiepida con piccole verdure dell'orto con Franciacorta *Extra Brut*. A seguire Risotto carnaroli con cuore di carciofi mantecato al Silter camuno con Franciacorta *Satèn* e soppresata franciacortina con crema di patate e spinacino fresco con Franciacorta *Rosè*. Mousse di cioccolato fondente e caffè. *Costo € 35 a persona*  
**PRENOTAZIONE CONSIGLIATA** al numero 030736151 oppure 0307364071

### 38 LE CANTORIE ●

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS)  
T. 030 2523723 - F. 030 3450498  
www.lecantorie.com - info@lecantorie.com

**Visita in cantina con degustazione** di tre calici di Franciacorta accompagnati da salumi e formaggi del territorio. *Costo € 8 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 39 LE MARCHESINE ●

Via Vallosa, 31 - 25050 Passirano (BS)  
T. 030 657005 - F. 030 6857933  
www.lemarchesine.com - info@lemarchesine.com

**Visita con degustazione** di due Franciacorta a scelta tra varie tipologie. *Costo € 10 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### 40 LO SPARVIERE ●

Via Costa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS)  
T. 030 652382 - F. 030 6529821

www.losparviere.com - info@losparviere.com  
**Visita con degustazione** di tre Franciacorta con prelibatezze del territorio. *Costo € 12 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 4 OSTRICHE X 4 FRANCIACORTA

L'Azienda Agricola Lo Sparviere, in collaborazione con "San Marco Locanda con ristoro 1727", propone un connubio d'eccellenza: ostriche e Franciacorta. Dopo la visita guidata all'interno della cantina, gli ospiti potranno assaggiare quattro varietà di ostriche scelte per caratteristiche in abbinamento al loro Franciacorta d'elezione. *Sabato 20 dalle ore 17.30. Costo € 35 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 41 MAJOLINI ●●

Via Manzoni, 3 - 25050 Ome (BS)  
T. 030 6527378 - F. 030 6529800  
www.majolini.it - majolini@majolini.it  
**Visita con degustazione.** *Costo € 12 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

**SIMBIOSI DI AUTENTICI PANE, VINO, FORMAGGIO (LEGNO E FIL DI FERRO)** "Abbiamo girato per voi la Lombardia. E abbiamo trovato Luca e Federica, nella loro incredibile Cascina Lago Scuro. I prodotti bio di Lago Scuro saranno in assaggio da noi durante il Festival Franciacorta: il loro pane (che ha il gusto vero del pane) e i loro (buonissimi) formaggi e salumi accompagneranno la degustazione di Franciacorta Majolini al termine della visita in cantina. Ma abbiamo fatto di più. Abbiamo conquistato Luciano Molinari e Mattia Trotta: durante il Festival le nostre sale di lavorazione saranno abitate dalle composizioni lignee di Luciano e dalle sculture in fil di ferro di Mattia. Se questo non è amore... " Preparati: www.majolini.it - www.cascinalagoscuro.it www.molinariiebanista.it - www.mattiatrotta.it *Sabato 20 e Domenica 21, visite alle ore 10.00 e 10.15 e alle ore 15.00 e 15.15. Info e prenotazioni 0306527378 oppure elena@majolini.it. Costo € 12 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 42 MIRABELLA ●●

Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)  
T. 030 611197 - F. 030611388  
www.mirabellafranciacorta.it - info@mirabellafranciacorta.it  
**Visita con degustazione** *Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### APERITIVO IN MUSICA

La miglior produzione di Franciacorta abbinata ad una attenta selezione musicale. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00*

#### 4 MILLESIMI CON RISERVA

Cena di abbinamento con quattro Franciacorta millesimati e, in anteprima, il primo Franciacorta Riserva 2006 di Mirabella. Il ritrovo sarà Sabato 20 alle ore 20.00 presso Mirabella e la cena si svolgerà presso il **Ristorante Gaudenzi** in via Cantarana, 1L a Rodengo Saiano. *Costo € 60 a persona, evento riservato ad un massimo di 60 partecipanti. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro il 15 settembre. Per info e prenotazioni Sig. Alberto 030611197 oppure 3470531477.*

#### 43 MONTE ROSSA ●

Via Monte Rossa, 1 - 25040 Bornato di Cazzago S.M. (BS)  
T. 030 725066 F. 030 7750061  
www.monterossa.com - info@monterossa.com  
**Visita con degustazione** di Franciacorta Coupé e P.R. Brut. *Costo € 15 a persona. Sabato 20 dalle 10:30 alle 12.30*

e dalle 14:30 alle 18.30, Domenica 21 dalle 10:30 alle 12.30 (partenza ultima visita della mattina ore 11:30 e ultima visita del pomeriggio ore 17:30) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 348 7586948 oppure paola@monterossa.com

#### PIZZA & ROSÉ

Nell'esclusiva cornice della Villa di Monte Rossa i Rosé di Franciacorta proposti in abbinamento alla pizza. Più di venti cantine del territorio, dai piccoli vigneron alle aziende più grandi, per un pomeriggio tutto dedicato al Rosé. *Costo € 25 a persona. Domenica 21 dalle 15 alle 19* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 348 7586948 oppure paola@monterossa.com

#### 44 MONTENISA ●

Via Paolo VI, 62 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)  
T. 030 7750838 - F. 030 725005  
www.antinori.it - www.monterossa.it - info@monterossa.it  
**Visita con degustazione.** *Costo € 8 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 45 MONZIO COMPAGNONI ●

Via Nigoline, 18 - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7457803 - F. 030 7457853  
www.monziocompagnoni.com - info@monziocompagnoni.com  
**Visita con degustazione** di due tipologie di Franciacorta. *Costo € 10 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 46 PIAN DEL MAGGIO ●●

Via Valli snc - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7750406 / 346 7163590 - F. 030 7254567  
www.piandelmaggio.it - info@piandelmaggio.it  
**Visita con degustazione.** *Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### FRANCIACORTA CRAZY TOUR

Anche quest'anno rinnoviamo l'appuntamento con i nostri amici del Crazy Horse. Addentratevi nella natura franciacortina in sella a fidi destrieri e raggiungete la nostra cantina per scoprire il magico mondo del Franciacorta. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 9.00 alle 17.00. Costo tour di un'ora € 30. Gruppi massimo di 6 persone*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### L'EVOLVERSI DELL'UVA: LA COMPARSA E L'AFFINAMENTO DELLE BOLLE

Cosa accade una volta raccolta l'uva? Come si trasforma il suo nettare? Venite ad assaggiare i diversi passaggi, dall'acino alla bolla, per produrre il nostro Franciacorta *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 19.00. Costo € 12 a persona. Per info e prenotazioni 346 7163590 oppure capriccio@piandelmaggio.it*

#### 47 QUADRA ●

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologne (BS)  
T. 030 7157314 - F. 030 7059728  
www.quadrafranciacorta.it - info@quadrafranciacorta.it  
**Visita con degustazione.** *Costo € 6 a persona*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### MENU FESTIVAL FRANCIACORTA IN OSTERIA

Antipasto misto di pesce di lago, tortelli di zucca al burro e salvia, filetto di maiale con salsa al Franciacorta e flan al cioccolato. *Costo € 35 a persona con acqua, calice di Franciacorta e caffè.* In alternativa, risotto con funghi porcini freschi, maialino da latte arrosto, bavarese alle castagne. *Costo € 30 a persona con acqua, calice di Franciacorta e caffè.*  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 48 RICCI CURBASTRO ●●●

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 736094 - F. 030 7460558

www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Visite guidate al Museo Agricolo e del Vino, alla cantina dell'azienda e degustazione di due tipologie di Franciacorta con grissini. Costo € 8 a persona

#### PRENOTAZIONE GRADITA

#### CAMPIONATO PROVINCIALE SEMILAMPO DI SCACCHI

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta.

Sabato 20 alle ore 14.30 **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA,**

**POSTI LIMITATI** Per info e prenotazioni [www.scacchifranciacorta.it](http://www.scacchifranciacorta.it),

o [scacchifranciacorta@gmail.com](mailto:scacchifranciacorta@gmail.com) oppure 3495929989

#### INVECCHIARE NON È UN DIFETTO, IL TEMPO HA VALORE!

in collaborazione con Crudi d'Italia SpA, degustazione di salumi DOP e Franciacorta Ricci Curbastro. I sapori del *Prosciutto di Parma DOP* di 18 e 30 mesi, del *Culatello di Zibello DOP* e del *Salame di Felino DOP & Franciacorta Satèn Brut 2010*, Franciacorta *Satèn Brut* Museum Release 2003, Franciacorta *Rosé Brut*, Franciacorta *Brut* Museum Release 2005". Domenica 21 alle ore 10.30 e alle 15.00.

Costo € 25 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI**

#### ACINELLO

Laboratorio di educazione ai cinque sensi per bambini e ragazzi dai 5 ai 12 anni. Domenica 21 alle ore 15.00.

Costo € 10 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI**

#### QUEI GLORIOSI PREMI NOBEL VINTI DALL'ITALIA

scritto e presentato da Alessandro Panini Finotti.

Da Carducci a Golgi passando per Deledda, Pirandello, Quasimodo, Montale, Levi Montalcini. Oltre un secolo di successi Italiani raccontati dalla voce dei protagonisti. Domenica 21 alle ore 17.00

#### 49 RIVA DI FRANCIACORTA ●

Via Carlo Alberto, 19 - 25050 Fantecolo di Provaglio d'Iseo (BS)

T. e F. 030 9823701

www.rivadifranciacorta.it - info@rivadifranciacorta.it

**Visita con degustazione.** Costo € 6 a persona

#### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

#### 50 ROMANTICA FRANCIACORTA ●●●

Via Vallosa, 29 - 25050 Passirano (BS)

T. 389 6442167

www.romanticafranciacorta.com

visite@romanticafranciacorta.com

**Visita in cantina** tra le pupitre dei Franciacorta: scopriamo la produzione di Romantica.

La visita si conclude con la degustazione guidata dei nostri due Franciacorta Romantica accompagnati da assaggi di *insalata di farro con verdure di stagione* e *parmigianina di melanzane*. Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 11 a persona

#### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

#### PASSEGGIANDO CON L'ENOLOGO IN VIGNA ED IN CANTINA

A seguire degustazione guidata di due Franciacorta in sala di degustazione. Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00 Costo € 6 a persona.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 3896442167 oppure a [visite@romanticafranciacorta.com](mailto:visite@romanticafranciacorta.com)

Al termine dell'evento, per entrambe le giornate

del Festival, sarà possibile cenare presso il Ristorante Romantica della Cantina a partire dalle ore 19.00

I menu disponibili online [www.romanticaristorante.it](http://www.romanticaristorante.it)

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** ai numeri

347 5316446 oppure 0306435102

#### RISTORANTE ROMANTICA

della Cantina a partire dalle ore 19.00. I menu disponibili online [www.romanticaristorante.it](http://www.romanticaristorante.it)

**PRENOTAZIONE**

**OBBLIGATORIA** ai numeri 347 5316446 oppure

0306435102

#### 51 RONCO CALINO ●

Via Fenice, 45 - 25030 Torbiato di Adro (BS)

T. 030 7451073 - F. 030 7453000

www.roncocalino.it - info@roncocalino.it

**Visita con degustazione.** Sabato 20 e Domenica 21

dalle 14.00 alle 19.00 (ultima visita ore 18.00).

Costo € 6 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### CÀLINOS. I SEI MILLESIMATI

Un classico come il *Brut* Franciacorta che si propone in sei diverse vesti. Questa è la verticale di Ronco Calino: sei annate (1997, 1998, 1999, 2000, 2001 e 2003) che creano un percorso sensoriale unico e irripetibile. Tutti i vini sono prodotti con le stesse metodologie (coltivazioni nel rispetto dell'ambiente, lavorazioni quasi artigianali delle uve per conservarne al meglio aromi e profumi, e infine una maturazione lenta e paziente) ma che approdano nel bicchiere con caratteristiche molto diverse fra loro. Colori che vanno dal giallo paglierino al giallo intenso, bouquet che in alcune annate ricordano i frutti rossi e in altre invece la frutta secca o le spezie. Una sfida di stimoli per tutti i nostri sensi, da assaporare lentamente. Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 16.00 (durata circa 2 ore). Costo € 30 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 030 7451073, disponibilità massima 20 persone

#### 52 SAN CRISTOFORO ●

Via Villanuova, 2 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7760482

www.sancristoforo.eu - sancristoforo\_d@libero.it

**Visita con degustazione** accompagnata da una selezione di salumi di nostra produzione e Grana Padano del Caseificio San Vitale di Seniga. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30. Costo € 6 a persona

#### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

#### APERITIVO IN CANTINA

Visita guidata della cantina e a seguire aperitivo con il Franciacorta Pas Dosé 2009 San Cristoforo in abbinamento a piccole creazioni dello chef Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini Franciacorta. Sabato 20 dalle ore 10.30 alle 14.00. Costo € 20 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### MERENDA CON L'OSTERIA VILLETTA

Visita guidata della cantina e a seguire le polpette di manzo dell'Osteria Villetta di Maurizio Rossi accompagnate dal Franciacorta *Brut* 2009 San Cristoforo. Domenica 21 dalle ore 15.00 alle 17.30. Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 53 SOLIVE ●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)

T. e F. 030 7450138

www.solve.it - cantina@solve.it

**Visita con degustazione.** Costo € 10 a persona

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** Durante la visita

sarà possibile assistere all'operazione di *degorgement*

importante passaggio che completa il lungo e delicato percorso produttivo del Franciacorta.

#### 54 **TENUTA AMBROSINI** ●

Via Pace, 58 - 25046 Cazzago San Martino (BS)  
T. 030 7254440 / 7254850 - F. 030 7756287  
www.tenutambrosini.it - info@tenutambrosini.it

**Visita con degustazione.** Costo € 6 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### FRANCIACORTA FOOD&WINE

Il Festival Franciacorta in Cantina è un'ottima occasione per assaggiare i Franciacorta dell'azienda, ma non solo... il nostro territorio è ricco di prodotti e piatti tipici da scoprire e gustare in abbinamento ai Franciacorta. Ecco le proposte per questa edizione! **Spiedo bresciano** con polenta con Franciacorta *Brut* 2009. Costo € 20 a persona; **Manzo all'olio** con Franciacorta *Rosé*. Costo € 15 a persona; **Polenta alla brace e Sardine essiccate del Lago d'Iseo, Presidio Slow Food**, con Franciacorta *Satèn*. Costo € 15 a persona. Per ogni assaggio 2 calici di Franciacorta. Inoltre si potrà degustare il Franciacorta Dosaggio Zero Nihil in abbinamento al *Prosciutto Crudo di Parma* Riserva Oro 24 mesi di stagionatura dell'**Azienda Agricola Fontana e Anghinetti**. Costo € 15 a persona. In tutte le proposte è inclusa la visita alla cantina con spiegazione del Metodo Franciacorta **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307254850 oppure a info@tenutambrosini.it

#### 55 **TENUTA MONTEDELMA** ●

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)  
T. e F. 030 6546161

www.montedelma.it - info@montedelma.it

**Visita con degustazione** di due tipologie accompagnate da salumi e formaggi locali. Costo € 10 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 56 **TENUTA MORASCHI** ●

Via XII Dicembre 1969, 10 - 25031 Capriolo (BS)  
T. 030 7461028 - F. 030 7364319

www.tenutamoraschi.it - silvana.facchetti@alice.it

olivieromoraschi@virgilio.it **Visita con degustazione.**  
Costo € 6 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 57 **UBERTI** ●●

Via Enrico Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7267476 - F. 030 7760455

www.ubertivini.it - info@ubertivini.it

**Visite con degustazione.** Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.30 alle 18.00. Costo a partire da € 10 a persona

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** Uberti in occasione del Festival Franciacorta in Cantina 2014 ha preparato un programma esclusivo: **Street Food & Street Art**.

**DEGUSTAZIONE DEI FRANCIACORTA MILLESIMATI E RISERVA** anche in formato magnum, Franciacorta *Extra Brut Quinque*: cinque vendemmie completamente diverse tra loro (2002-2003-2004-2005-2006), di cinque appezzamenti diversi, assemblate nel tino. Cinque anni nel tino. Cinque anni in bottiglia. Solo 2540 magnum prodotti e numerati. Un'occasione unica.

#### IL TRAPIZZINO

da Roma. I nostri Franciacorta accompagneranno le specialità della tradizione culinaria romana e non solo contenute in un angolo di pizza a forma di tasca

**"Il Trapizzino"**. Il Trapizzino è il nuovo prodotto **street food** che coniuga qualità e praticità, gusto e risparmio, tradizione e riscoperta della cucina regionale; è un pasto veloce, una scelta d'eccellenza, un'alternativa culinaria. A soli 5 anni dalla sua nascita **Il Trapizzino** ha guadagnato il titolo di miglior cibo da strada italiano secondo "Street Food Heroes", primo travel cooking show dedicato al cibo di strada [www.trapizzino.it](http://www.trapizzino.it)

#### LEO MONTEMANNI

Sarà presente con le sue tele e, per l'occasione, realizzerà dal vivo alcune opere su pannelli. Esperienze di successo hanno visto protagonista LEO tra cui la partecipazione alla Biennale di Venezia nel 2011 ed altre esposizioni curate da Vittorio Sgarbi. "Cancella quello che pensi di sapere e concentrati su quello che senti, ritroverai la tua più intima natura, rimuoverai le sovrastrutture che nel tempo hai stratificato, e riprenderai contatto con il bambino. Per Leo, la luce e l'ombra sono due facce della stessa medaglia, come le culture alle quali appartiene (Italiana ed Etiope) una non può prescindere dall'altra"  
[www.leomontemanni.com](http://www.leomontemanni.com). Per tutti gli eventi **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307267476 oppure [info@ubertivini.it](mailto:info@ubertivini.it)

#### 58 **VALLE** ●

Via Valle, 21 - 25031 Capriolo (BS)  
T. 030 7461620 - F. 030 7365990

www.ripadelbosco.it - [www.vallefranciacorta.it](http://www.vallefranciacorta.it)  
[info@ripadelbosco.it](mailto:info@ripadelbosco.it) - [info@vallefranciacorta.it](mailto:info@vallefranciacorta.it)

**Visita con degustazione** di due Franciacorta accompagnati da buffet. Costo € 10 a persona.  
Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### 59 **VEZZOLI UGO** ●●●●

Via G. B. Vezzoli, 20 - 25030 S. Pancrazio di Palazzolo (BS)  
T. 030 738018 / 0307386177 - F. 030 7480549

www.vezzolifranciacorta.com - [info@vezzolifranciacorta.com](mailto:info@vezzolifranciacorta.com)

**Visita con degustazione** di Franciacorta in abbinamento a salumi e formaggi tipici. *Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 10.00 e alle ore 14.00* Costo € 10 a persona  
**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

#### ARTE, GUSTO & FRANCIACORTA

L'Azienda UGO VEZZOLI è lieta di accoglierVi presso la nostra cantina in occasione del tradizionale "Festival del Franciacorta". Dal vigneto alla cantina, per conoscere e scoprire l'affascinante realtà del Franciacorta con visite guidate in azienda e degustazioni, accompagnate da prodotti gastronomici locali. Come tradizione alla visita viene abbinata un'esposizione d'arte, quest'anno saranno gli allievi della scuola palazzolese "Aldo Kupfer" a presentare le opere scelte realizzate per i corsi di pittura, disegno, scultura, mosaico e ceramica con la supervisione dei maestri Primo Formenti, Luigi Ghidotti, Giuseppe Rumi e Marco Pedrali. Un'occasione per apprezzare così l'arte degustando un ottimo bicchiere di Franciacorta al Festival in Cantina.

#### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

[info@vezzolifranciacorta.com](mailto:info@vezzolifranciacorta.com) - T. 030738018

#### CENA DI DEGUSTAZIONE CON IL TRADIZIONALE SPIEDO BRESCIANO

in abbinamento ai Franciacorta dell'Azienda.

*Sabato 20 ore 20.30. Costo € 40 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 030738018  
oppure [info@vezzolifranciacorta.com](mailto:info@vezzolifranciacorta.com)

## 60 VIGNA DORATA ●

Via Sala, 80 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)

T. e F. 030 7254275

www.vignadorata.it - info@vignadorata.it

**Visita con degustazione** accompagnata da stuzzichini preparati dal Ristorante La Loggia di Rovato.

*Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 10.00, 15.30, 16.30.*

*Costo € 9 a persona compreso calice in omaggio*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### LA TRADIZIONE: MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

Una ricetta storica tipica di questo territorio esaltata dall'abbinamento del Franciacorta. Il gustoso piatto sarà preparato e servito dallo chef Pierluigi Toscani del Ristorante "La Loggia" di Rovato. *Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 12.30 e alle 18.00. Costo € 13 a persona* compresa visita guidata alla Cantina, degustazione di Franciacorta e calice in omaggio. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

**POSTI LIMITATI** Per informazioni: T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

### L'INNOVAZIONE: CUCINA CRUDISTA

Scoprirete sfumature di gusti insospettati offerti dalla natura senza alterazioni legate alla cottura, tutto preparato per voi nel rispetto del cibo vegan, vivo, crudo. A cura della Chef Vegan Crudista "myvegattitude" Roberta Vitali. *Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 11.00 e alle 14.00. Costo € 13 a persona* compresa visita guidata alla Cantina, degustazione di Franciacorta e calice in omaggio. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI** Per informazioni: T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

## 61 VIGNENOTE ●

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte franca (BS)

T. e F. 030 9826807

www.vignenote.it - info@vignenote.it

**Visita con degustazione.** *Costo € 6 a persona.*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### MENÙ FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

In occasione del Festival in Cantina, il ristorante S. Giulia omaggia la tradizione dell'autentica cucina bresciana con un menù dedicato: selezione di salumi della Franciacorta con "spongada" della Valle Camonica, gnocchetti di pane e spinaci "capunsei" con burro nocciola, pancetta e salvia; manzo all'olio con polenta integrale croccante; spuma di mascarpone, biscotto croccante e caffè espresso. *Costo € 30 a persona. Per informazioni e prenotazioni 030 9828348* oppure eventi@borgosantagiulia.com

## 62 VILLA CRESPIA - MURATORI ●

Via Valli, 31 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7451051 - F. 030 7451035

www.arcipelagomuratori.it - info@arcipelagomuratori.it

**Visita con degustazione.** *Costo € 10 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### IL PROFESSORE PORTA IN FRANCIACORTA LA FOCACCIA DI RECCO...

e ci abbiniamo il nostro Pinot nero Dosaggio zero! *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 14.00 alle 19.00.* Giovanni Rebora, più famoso come "il Professore", fu sempre grande amico della famiglia Muratori tanto che divenne 'Console' dell'Arcipelago da subito. Nonostante sia mancato, il Professore riuscì a coagulare molti nuovi amici con la memoria di quello che era e fece. Il legame tra due località come la Liguria e la Franciacorta nasce grazie a lui. Gianni

Carbone fondatore del Ristorante Manuelina, "santuario" ligure della famosissima focaccia col formaggio, quella di Recco appunto, porta avanti questa tradizione anche grazie all'influenza del Professore. Le famiglie Carbone e Muratori si conoscono e da quando Manuelina decide di istituire il Premio Letterario Giovanni Rebora, Villa Crespia è il brindisi ufficiale della serata del Premio. *Domenica 21 alle 16.00* il **Ristorante Manuelina** porterà la Focaccia di Recco a Villa Crespia con uno showcooking che consentirà di vedere la preparazione live della focaccia e provarla in abbinamento al Cisiolo, il Blanc de noir Dosaggio Zero di Villa Crespia. Focaccia col formaggio e pinot nero? Da provare! *Costo € 10 a persona.* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307451051 - 3333172009 oppure relazioni.esterne@arcipelagomuratori.it

## 63 VILLA FRANCIACORTA ●●

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652329 - F. 030 6852305

www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

**Visita con degustazione.** *Costo € 10 a persona*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### VILLA IN ROSA CON NANCY COOKLIN

Torna Villa in Rosa, imperdibile appuntamento biennale che si tiene nella suggestiva cornice del Borgo Villa! Quest'anno grazie alla collaborazione con l'associazione culturale Whoopsie Daisy sarà ospite della serata Nancy Cooklin, autrice americana di "Crea te stessa" ed esperta di life coaching. Questa sarà anche una possibilità per conoscere direttamente l'autrice che presenterà in esclusiva il suo nuovo libro edito da Sperling & Kupfer. Seguirà una cena raffinata accompagnata da Villa Franciacorta *Rosè Brut* Bokè millesimato 2010 e Villa Franciacorta *Rosè Demi-Sec* Briolette che verranno serviti per la prima volta ed in anteprima assoluta nei nuovissimi packaging. La partecipazione alla serata darà anche la possibilità a chi desidera di visitare le cantine. *Domenica 21 alle ore 18:30. Costo € 45 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 030652329 oppure info@villafranciacorta.it