

2 CIRCUITI DI DEGUSTAZIONE

DOC e DOCG - Carnet di degustazione (8 buoni) 10 euro
SFORZATI - Carnet di degustazione (5 buoni) 15 euro

Prevendita del calice: da **mercoledì 4** a **lunedì 9 agosto**
presso lo Sportello del Cittadino del Comune di Sondrio
(9.00-12.00 / 14.30-16.30).

La vendita dei calici, comprensiva dei Carnet di degustazione, inizierà alle ore 20.30 in Piazza Garibaldi.

INIZIO DEGUSTAZIONI ALLE ORE 20.30

Lungo il percorso degustazioni e vendita di prodotti d'eccellenza del nostro territorio.

Aperitivi e cene nei bar e nei ristoranti cittadini aderenti all'iniziativa.

EVENTI CULTURALI

Piazzetta e cortile interno di Palazzo Martinengo, ore 20.30:

- Anteprema film "Le follie dell'albero", progetto del gruppo "I folli"
- Esposizione fotografica "Un treno, una valle", di Sara Bombardieri

progetti promossi dall'Ufficio di Piano dell'ambito territoriale di Sondrio, vincitori del bando "Giovani talenti creativi", all'interno della sperimentazione del Piano Locale Giovani

Per informazioni relative alla manifestazione contattare:

Comune di Sondrio Tel. 0342 526255
Consorzio Vini Valtellina Tel. 0342 200871

In occasione della serata saranno organizzati dei servizi di pullman gratuiti da Tirano, Chiesa Valmalenco e Morbegno.

Per informazioni e prenotazioni:

Pullman da Tirano - Tel. 0342 706066
Pullman da Chiesa Valmalenco - Tel. 0342 451150
Pullman da Morbegno - Tel. 0342 601140

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Nobile e prestigioso vino di grande spessore ed eleganza ottenuto da uve Nebbiolo, di cui a partire dalla vendemmia 1998 è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, segno di distinzione e prestigio di più importanti vini rossi italiani. L'invecchiamento minimo, per disciplinare di produzione, deve essere di 24 mesi, di cui 12 di affinamento in legno, 3 anni invece per la tipologia "Riserva". In etichetta il riferimento alla sotto-zona Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia identifica l'area di produzione delle uve.

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Deve il suo particolare nome "Sfursat" ad una antichissima e tradizionale pratica di forzatura dell'uva Nebbiolo. Lo Sforzato entra a far parte della categoria dei vini speciali, di cui è considerato a pieno titolo uno dei più esclusivi ed unici nel mondo. Oltre al disciplinare di legge, un rigidissimo regolamento di produzione stabilisce i criteri di qualità delle uve e di vinificazione. L'esaltazione e la concentrazione dei profumi e dei sapori, lo accomuna ai grandi vini da meditazione. Ha ottenuto la menzione DOCG a partire dalla vendemmia 2001.

ROSSO DI VALTELLINA DOC

Con la richiesta della DOCG è stato necessario provvedere ad un rinnovamento della DOC. La novità più interessante riguarda la riduzione dei tempi di invecchiamento che porta il Rosso di Valtellina ad essere immesso al consumo dopo 6 mesi di affinamento dal 1° dicembre successivo alla vendemmia. Lo scopo è quello di offrire ai consumatori un vino più fresco, con profumi di frutta, adatto ad un consumo meno impegnativo, che mantenga intatte le caratteristiche di finezza e nobiltà del più aristocratico Valtellina Superiore.

I vini potranno essere degustati solo acquistando l'apposito calice con taschina e i relativi carnet di degustazione per i 2 circuiti:

DOC e DOCG 10,00 euro, SFORZATI 15,00 euro

1 CASA VINICOLA ALDO RAINOLDI

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG PRUGNOLO 2006
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2007

2 CASA VINICOLA BALGERA

- SFORZATO TRADIZIONALE DOC 1999
- SFORZATO BARRIQUE DOC 1999
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA DEL FONDATORE 1998
- SPUMANTE VILLA QUADRIO 2009
- PASSITO ROSSO LUCA 1° 2006

3 CASA VINICOLA MAMETE PREVOSTINI

- ROSSO DI VALTELLINA SANTARITA 2009
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA SOMMAROVINA 2007
- SFORZATO DI VALTELLINA CORTE DI CAMA 2007
- SFORZATO DI VALTELLINA ALBAREDA 2007

4 AZ. AGR. GIANATTI ALBA

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO 2001
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO 2002

5 CASA VINICOLA NINO NEGRI

- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2008
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG QUADRIO 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO CARLO NEGRI 2006
- SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2006

6 AZ. AGR. GIANATTI GIORGIO

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO 2005
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO 2006

7 CANTINA AR.PE.PE.

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO RISERVA ROCCA DE PIRO 2004

8 AZ. AGR. NOBILI NICOLA

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO NOBILI 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA NOBILI 2007
- SFORZATO DI VALT. DOCG IL MONTESCALE 2004

9 AZ. AGR. MARSETTI ALBERTO

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO 2005
- VALTELLINA SUP. DOCG LE PRUDENZE 2005
- SFORZATO DI VALT. DOCG 2005

10 AZ. AGR. MENEGOLA WALTER

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG 2007
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA 2007
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA 2006

11 AZ.AGR. CAVEN DEI MORELLI

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GIUPA 2004
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO AL CARMINE 2005
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA LA PRIORA 2004

12 CASA VINICOLA PIETRO NERA

- IGT BIANCO CHIAVENNASCA LA NOVELLA 2009
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA ALISIO 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA RISERVA 2003

13 CASA VINICOLA PLOZZA

- ROSSO DI VALTELLINA DOC 2007
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA RISERVA 2006
- SFORZATO DI VALT. DOCG VINI DA CA 2006

14 COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA SASSI SOLIVI 2007
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA SASSI SOLIVI 2006

15 CASA VINICOLA TRIACCA

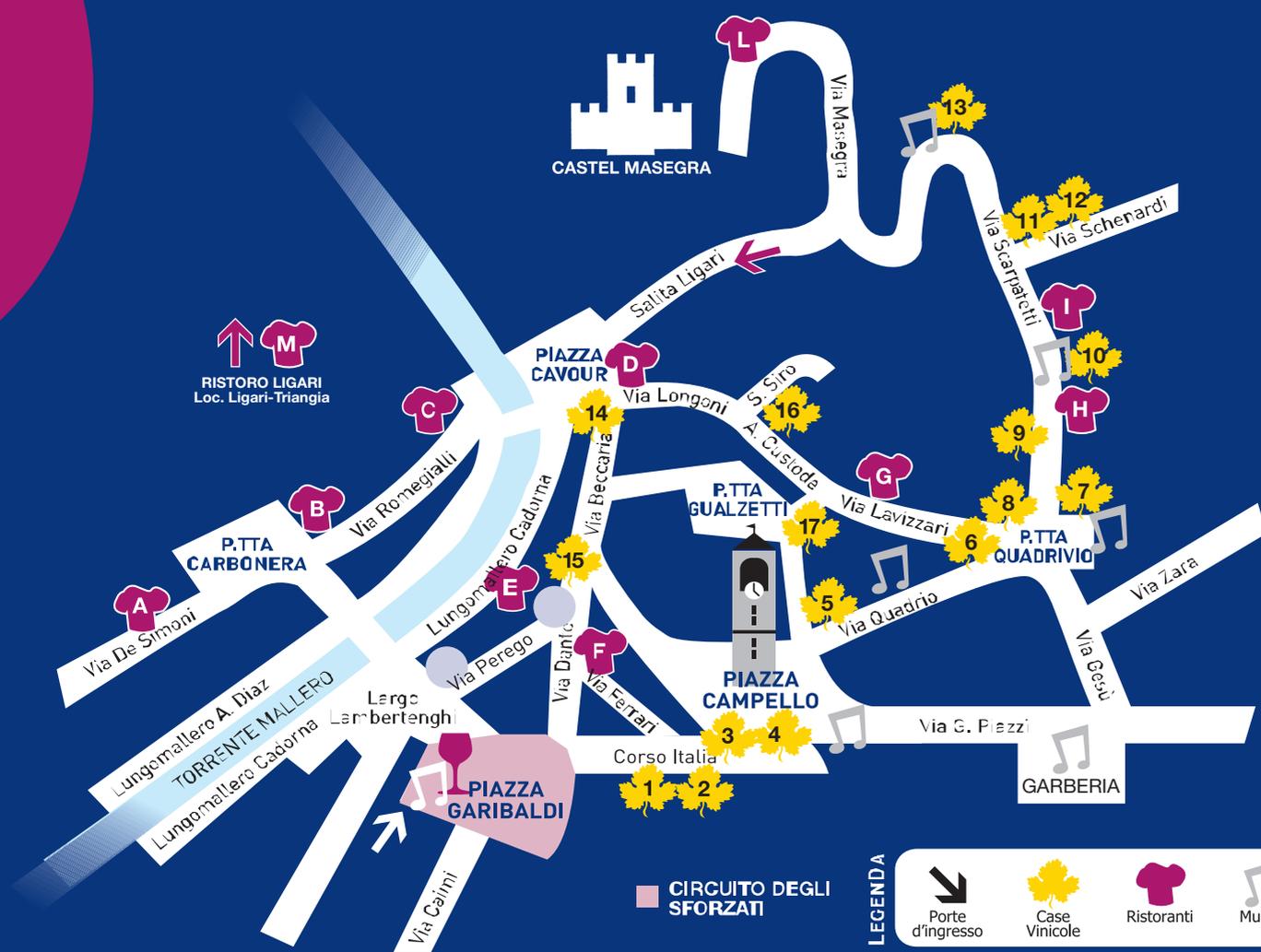
- VALTELLINA SUP. DOCG CASA LA GATTA 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG RISERVA LA GATTA 2005
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG PRESTIGIO 2004
- SFORZATO DI VALTELLINA DOCG SAN DOMENICO 2004

16 CASA VINICOLA F.LLI BETTINI

- SPUMANTE ROSE' METODO CLASSICO
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA VIGNA LA CORNELLA 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO PRODIGIO 2006
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG SANT'ANDREA 2006
- SFURZAT DI VALTELLINA DOCG 2005

17 AZ.AGR. MOTALLI RENATO

- VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA 2004
- VALTELLINA SUPERIORE DOCG LE URSCOLE 2004



Le Cantine del Consorzio Vini

- 1 CASA VINICOLA ALDO RAINOLDI
- 2 CASA VINICOLA BALGERA
- 3 CASA VINICOLA MAMETE PREVOSTINI
- 4 AZ. AGR. GIANATTI ALBA
- 5 CASA VINICOLA NINO NEGRI
- 6 AZ. AGR. GIANATTI GIORGIO
- 7 CANTINA AR.PE.PE.
- 8 AZ. AGR. NOBILI NICOLA
- 9 AZ.AGR. MARSETTI ALBERTO
- 10 AZ. AGR. MENEGOLA WALTER
- 11 AZ. AGR. CAVEN DEI MORELLI
- 12 CASA VINICOLA PIETRO NERA
- 13 CASA VINICOLA PLOZZA
- 14 COOPERATIVA AGRICOLA TRIASSO E SASSELLA
- 15 CASA VINICOLA TRIACCA
- 16 CASA VINICOLA F.LLI BETTINI
- 17 AZ. AGR. MOTALLI RENATO

Ristoranti

(su prenotazione)

AL CANTUN Via De Simoni, 34 – Sondrio – tel. 0342 212086



Bresaola in carpaccio
Pizzoccheri di Chiavenna
Costine al forno con patate
Frutti di bosco con gelato
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni due persone

€ 25,00

VECCHIA CARBONERA Via Romegiali, 46 – Sondrio – tel. 0342 514794



Rosette di grano saraceno con ripieno di bitto e bresaola e fonduta di formaggio casera
Tavolozza valtellinese con assaggi di taroz, sciatt, slinzega di manzo, cacciatorini nostrani, bresaola di cervo, formaggio bitto, segale tostato
Frittelle di mela con miele d'acacia
Caffè

1 bottiglia d'acqua minerale, 1 bottiglia di vino rosso DOC Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

IL BÀCARO Via Romegiali 2 – Sondrio – tel. 0342 210674 / cell. 3398326944



Carpaccio di trota su letto di insalata di stagione con ristretto al balsamico
Tagliatelle di grano saraceno, scampi e porcini
Bis di torte valtellinesi accompagnate da vino dolce valtellinese
Caffè

1 bottiglia d'acqua ogni 2 persone e un quarto di vino valtellinese a persona

€ 30,00

Menu a tema

SALE & PEPE Piazza Cavour 13 – Sondrio – tel. 0342 212210



Strudel di grano saraceno farcito di patate con fonduta al bitto
Cannellone alla segale farcito di brasato al Sassella su crema di polenta
Filetto di trota di fiume a vapore con riduzione di sforzato e verdure
Semifreddo alla lavanda con miele millefiori
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso DOC di Valtellina, ogni 2 persone

€ 35,00

EUROPA Lungomallero Cadorna, 27 – Sondrio – tel. 0342 515010



Bresaolina carpacciata
Pizzoccheri della valle fatti in casa
Mantecato al Braulio
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

IL LOCALE Via Ferrari 6 – Sondrio – tel. 0342 350994



Sciatt e cicorino
Bis di tagliolini ai fiori di zucca e ravioli di saraceno al bitto
Tagliata di manzo ai finferli e patate al forno
Torta di mele della Valtellina con salsa ai frutti di bosco
1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 28,00

Ristoranti

(su prenotazione)

OPEN Via Lavizzari, 9 – Sondrio – tel. 0342 200720/cell.3407771803



Tortino di ricotta di capra e porcini
Tortellone di taroz alla zucca
Guancia di vitello con purea di patate
Formaggio bitto
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

CANTUN DEL SASSELLA Via Scarpatetti 2 – Sondrio – tel. 0342 217078



(Circolo ARCI)

Bis di ravioli di grano saraceno al bitto e risotto al Sassella
Tagliata, rucola e bitto
Dolce della casa
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 30,00

NUOVA ADUA Via Scarpatetti 42 – Sondrio – Tel. 0342-211526 / cell. 347 6870273



(Circolo ARCI)

Caprino vaccino con fichi brasati e sfera di "Orante"
Gnocchi al tartufo giapponese con piattoni sfumati al "Rupestre"
Filetto di maialino in crosta di sambuco su vellutata brulé e piccola capponata di verdure
Gelato estemporaneo di "riserva" e polvere di Venere
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

Menu a tema

MASEGRA Via De Capitani di Masegra, 7/B – Sondrio – tel. 0342 215970



Insalatina di bresaola, salame nostrano, bresaola di cervo, crostone casereccio, chisciöi, sciatt con cicorino
Zigoiner alla griglia con taroz e formaggio nostrano
Torta cioccolato e pere, salsa vaniglia
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

RISTORO LIGARI Loc. Ligari (sopra Fraz. Triangia) Sondrio



cell. 3936357836 - cell. 3491634646

Sottaceti, affettato misto e sciatt
Pizzoccheri alla tellina
Spezzatino con patate profumato ai funghi
Crostatina della casa
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

Carpaccio di cervo aromatizzato al finocchietto
Bis di pizzoccheri e crespelle di grano saraceno al casera d'alpe e bresaola
Cestino di polenta con salmi di cervo
Crostatina della casa
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00



organizzato da



in collaborazione con



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
Delegazione di Sondrio



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura

PrePress Sondrio - design: Gian Enrico Ghilotti ©



Calici di stelle 2010

Martedì 10 agosto
Sondrio, Centro Storico, dalle ore 20.30