



Movimento Turismo del Vino



Cantine
Aperte®
27 Maggio 2012



Movimento Turismo del Vino Piemonte

LA BOTTEGA DI **OLIVIA & MARINO**

Ne La Bottega di Olivia&Marino

i sapori della migliore tradizione vengono reinterpretati in nuove tentazioni dal gusto autentico. Prodotti da forno sfiziosi e genuini, perfetti per goderti i tuoi momenti di pausa o per stuzzicare l'appetito prima di cena.

È per questo che La Bottega di Olivia&Marino ti invita a provare l'Aperisfizio®: l'aperitivo DOC, fatto di ricette gustose e consigli originali per realizzare a casa tua un momento speciale dedicato al buon gusto, in compagnia di chi vuoi.



Scopri ogni settimana
un nuovo Aperisfizio® su

www.oliviaemarino.it

Puoi trovare i prodotti de La Bottega di Olivia&Marino
al supermercato nello scaffale dei pani croccanti.



Movimento Turismo del Vino
Piemonte

LA BOTTEGA DI
**OLIVIA
& MARINO**

Provincia: Alessandria



Az. Agr. Agriturismo Cascina Tollu

strada comunale del canepale 285 - 15078 ROCCA GRIMALDA (AL)
Tel: 0143 873430, Fax: 0143 873430

In alternanza, coordinando gli arrivi degli enoturisti, tutto il giorno effettiamo: Tour dei vigneti, spiegazione delle operazioni colturali del momento effettuate per ogni vigneto così come indirizzate alle singole tipologie di vino. Possibili approfondimenti sulla gestione qualitativa dei vigneti giovani e metodologie di impianto recentemente applicate per il recupero della viticoltura in forte pendenza di qualità. Spiegazione del restauro di vecchi vigneti impiantati nel 1960. Al rientro dalla visita ai vigneti visita della cantina e degustazione guidata dei vini in produzione, con spazio per approfondimenti, tra l'altro sulle motivazioni di fondo per le scelte di affinamento dei rossi ovvero le digressioni del metodo classico da noi applicate nel bianco frizzante naturale sur lie. Abbinamenti con formaggi tipici quali montebore, formaggi caprini, robiole e salumi selezionati per l'abbinamento in piena espressione del territorio. Previa prenotazione possibilità di pranzare e soggiornare presso la nostra struttura, organizzando anche abbinamenti cibo - vino mirati con eccellenze gastronomiche del territorio. Dalla vendemmia alla bottiglia il lavoro si concentra sul mantenimento del risultato conseguito in vigna. La cantina è stata recentemente ristrutturata ed è composta da botti in cemento per le vinificazioni, acciaio e Tonneaux in legno per gli affinamenti e le lavorazioni. Tradizione e inventiva le peculiarità



Az. Agricola Carlotta e Rivarola

Frazione Grillano, 4 - 15076 OVADA (AL)
Tel: +390143 821085 / +39338 4856811, Fax: +390143821085

Per tutta la giornata visita alle storiche cantine e degustazioni enogastronomiche. Ingresso libero.

L' Azienda Agricola Carlotta e Rivarola ha il suo nucleo centrale nel "Castello di Grillano", che insieme ai vigneti, ai fabbricati rurali e alle cantine costituisce una sorta di borgo caratterizzante l'abitato dell'omonima frazione. Situata nel comune di Ovada sul crinale lungo la dorsale Ovada-Grillano-Guardia-Cremolino in zona collinare ad una quota di circa 200 metri s.l.m., da tre generazioni l'azienda è dedicata unicamente alla coltivazione della vite (principe è il vitigno Dolcetto oltre a Barbera, Cortese e Chardonnay) ed alla vinificazione nel rispetto delle antiche tradizioni per la realizzazione di prodotti di alta qualità. La totalità dell'uva prodotta secondo i più rigorosi dettami dell' agricoltura biologica, e solo questa, viene vinificata in azienda; il vino prodotto viene venduto direttamente principalmente ad una affezionata clientela privata. Le piccole dimensioni aziendali favoriscono un attento controllo di tutte le fasi produttive e garantiscono il raggiungimento di alti standards qualitativi



Az. Agricola Castello di Camino

via Castello, 26 - 15020 CAMINO (AL)
Tel: 347 7116726, Fax: 0142469134

DEGUSTAZIONE + VISITA Le degustazioni consistono nella spiegazione e illustrazione del ciclo produttivo del vino e nell'assaggio o da bottiglia o alla spina direttamente dalla botte o dalla barrique. Le visite sono guidate. Il tutto prende una media da 60 a 120 minuti a gruppo, a secondo del numero delle persone. PACCHETTI Per la degustazione n°1 : PACCHETTO VISITA + DEGUSTAZIONE A ? 20 Per la degustazione n°2 : PACCHETTO VISITA + DEGUSTAZIONE A ? 15 Per la degustazione n°3 : PACCHETTO VISITA + DEGUSTAZIONE A ? 10 1. La degustazione n°1 da ? 15 comprende La degustazione di N° 4 vini + N° 1 superalcolico BARBERA D'ASTI, MONFERRATO ROSSO, GRIGNOLINO, CAMINELLO, + 1 GRAPPA DI BARBERA Oppure + 1 AMARO ELISIR DEL CASTELLO ,con bruschetta (bagnetto locale) e pane e salame o formaggi locali 2. La degustazione base n° 2 da ? 10 comprende La degustazione di N° 3 vini : BARBERA D'ASTI, MONFERRATO ROSSO, CAMINELLO o GRIGNOLINO, con o la bruschetta (bagnetto locale) o pane e salame. 3. la degustazione minima n°3 da ? 6 comprende Assaggio di ° 2 vini : BARBERA D'ASTI, CAMINELLO con pane casereccio condito e patatine. I vini e i liquori possono essere acquistati al minuto senza IVA Il vino a ? 6, La grappa a ? 15,00, L'amaro a ? 15,00 La cantina, del XVIII Secolo, è la vecchia cantina del Castello di Camino dei Marchesi Scarampi, nella quale sono stati aggiunti macchinari, vasche e botti moderne, la vinificazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, favorendo il contatto delle bucce con il mosto. I vini vengono poi invecchiati ed affinati in tini, tonneaux e barriques.



Az. Agricola La Scolca S.S.

Strada per Rovereto, 170/R - 15066 GAVI (AL)
Tel: +39 0143 682176, Fax: +39 0143 682197



Azienda Agricola Carlo Daniele Ricci

via Montale Celli, 9 - 15050 COSTA VESCOVATO (AL)
Tel: 0131 838115



Azienda Agricola Cascina Perpetua

Via Castellone, 9 - 15067 NOVI LIGURE (AL)
Tel: +39 0143 746331, Fax: +39 0143 65325
L'AZIENDA agricola "Cascina Perpetua" adagiata sulle dolci colline novesi, nella zona del Gavi, con i suoi vigneti esposti a sud-ovest in posizione soleggiata, ha un'estensione di 13 ettari di cui 8 coltivati principalmente a vitigno Cortese. Si producono vini di qualità tra cui il Gavi docg, mediante l'impiego di moderne tecnologie, pur sempre nel rispetto delle tradizioni. E' possibile effettuare visite guidate in cantina e assaggiare le varie tipologie di vini direttamente prodotti in Azienda avendo a disposizione un ampio salone degustazione, curato nei minimi particolari, con vista sulla cantina da una parte e sui vigneti dall'altra. Inoltre, su

prenotazione, per le grandi occasioni, l'Azienda mette a disposizione i suoi locali potendo offrire fino a 36 coperti, disponendo di un servizio per il pranzo e la cena Per gli amanti della natura, è possibile fare passeggiate in mezzo ai vigneti, in riva ad un piccolo lago, proseguendo nel bosco dove si troveranno alcune piazzole di sosta per un'estensione complessiva di 1 km. Infine è possibile riscoprire l'arte degli antichi mestieri, visitando un piccolo museo di attrezzi agricoli e oggetti d'epoca di ogni genere, allestito all'interno della cantina.



Azienda Agricola Cattaneo Adorno Giustiniani

Via San Defendente 2 - 15020 GABIANO (AL)
Tel: 0142 945004, Fax: 0142 945332

dalle ore 10 alle ore 12.30: degustazioni guidate da sommelier e possibilità di acquistare vini pregiati presso l'emporio dei vini del castello di Gabiano - dalle ore 15 alle ore 17: visite guidate alle cantine medievali e ad alcune sale del castello all'interno della manifestazione "Castelli e Giardini aperti in Piemonte". Ingresso: 7 euro intero, 5 euro ridotto (over 65 e under 18).

Il vino matura nelle antiche e magnifiche cantine sotto il Castello, dove l'Azienda Agraria Cattaneo Adorno Giustiniani è nata e continua oggi la sua storia ricca di passione per i vigneti e il terroir. Una moderna cantina di vinificazione unisce alla tradizione, la cura resa possibile dai più sofisticati impianti per la fermentazione a temperatura controllata. Accanto alle cantine è stata inaugurata un'ampia sala degustazione "a picco sui vigneti" per degustazioni programmate, oltre all'ampio e accogliente emporio in cui è possibile assaggiare e comperare oltre ai nostri vini, anche altri selezionati prodotti della tradizione locale. Sempre in esposizione si possono trovare confezioni speciali per qualsiasi ricorrenza. Infine il Castello dispone di alloggi attrezzati per chi desidera soggiornare e conoscere il territorio. Oltre che naturalmente avvicinarsi, imparare ad amare o 'gustare' in totale armonia lo splendido mondo del vino.



Azienda Agricola Leporati Ermenegildo

Strada Asti, 29 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL)
Tel: 0142 55616 / 333 9796928, Fax: 0142 422317

La nostra è una "cantina tradizionale", composta da : ricevimento delle uve, vinificazione, stoccaggio imbottigliamento, confezionamento e salone degustazione. Nella nostra struttura, prestiamo attenzione sia alla tradizione che all'innovazione



Azienda Agricola Pierino Vellano di Maurizio Vellano

V. Ombra 10 ? 12 - 15020 CAMINO (AL)

Tel: +39 0142 945900 - 339 5030545, Fax: +39 0142 945900

La famiglia Vellano si occupa di vino da almeno quattro generazioni: da un documento rinvenuto negli archivi comunali risulta che il bisnonno Maurizio era già, nel lontano 1867, mediatore di vini. Da allora, di padre in figlio, si è tramandato, insieme alla tecnica di produzione, l'amore per il vino e per la terra che lo produce, queste colline del Monferrato Casalese così ricche di tradizioni e di storia. Attualmente l'azienda è gestita da Pierino Vellano, che ha voluto fermamente continuare, in momenti anche difficili, questa tradizione. E ora il tempo gli ha dato ragione. Ora che la qualità è tornata ad essere fattore essenziale in un mercato sempre più globale, Pierino Vellano porta avanti con ancor più dedizione e caparbieta l'impegno di tutta una vita, con un'offerta che, oltre ai classici vini che fanno parte della tradizione locale, mira a soddisfare anche le nuove richieste di un pubblico sempre più esigente. La cantina è stata recentemente ammodernata ed è attualmente attrezzata per una produzione di 25.000 bottiglie, che vengono distribuite essenzialmente nel Nord Italia ed in alcuni paesi stranieri.



Azienda Agricola Vicara

Cascina Madonna delle Grazie - 15030 ROSIGNANO MONFERRATO (AL)

Tel: 0142 488054, Fax: 0142 489005

Visita alla cantina e all'infenot con degustazioni accompagnate da assaggio di tipicità e musica.



Azienda Agricola Viticola F.Ili Facchino di Facchino Giorgio

Località Val Del Prato, 210 - 15078 ROCCA GRIMALDA (AL)

Tel: +39014385401, Fax: +39 0143845935

Siamo aperti tutta la Domenica, dalle 9 di mattina alle 18. Durante tutta la giornata è possibile eseguire il tour dei vigneti e la visita alle cantine. Accompagneremo la degustazione dei nostri vini con l'assaggio di focaccia e salumi tipici. Per chi lo desiderasse è possibile pranzare alla "Bottega del Vino" di Rocca Grimalda "Il Diavolo sulle Colline" (prenotazione tramite noi almeno entro il venerdì precedente). E per festeggiare i 20 anni di "Cantine Aperte", ogni 20 bottiglie di vino acquistate, in omaggio una bottiglia di Dolcetto d'Ovada "Poggiobello" ed un coupon per una visita alle nuove cantine e una degustazione gratuita nella nostra nuova sala degustazione (apertura prevista per Settembre 2012).

L'Azienda Vitivinicola Fratelli Facchino sorge a Rocca Grimalda, immersa tra le colline che impreziosiscono l'Ovadese. Da quasi mezzo secolo, dalla nostra terra nascono vini unici ed inimitabili, vera espressione della nostra passione, della saggezza contadina e della grande potenzialità del nostro territorio. Grazie alla particolare composizione dei nostri terreni, meglio conosciuti come "Terre bianche di Ovada" e alla razionalità tecnologica sempre rispettosa della tradizione vitivinicola piemontese, esclusivamente dalle uve provenienti dai nostri vigneti, produciamo vini che portano al loro interno i profumi e il carattere del territorio Ovadese. Qui diamo vita a vini genuini, che sono il frutto del nostro amore verso la vite e del rispetto della

tradizione. Per noi la qualità è sempre stata l'obiettivo primario, senza dimenticare mai che un buon vino nasce già grande nel vigneto. Venite a trovarci nelle nostre cantine, scoprirete gusti e sapori emozionanti in un territorio ricco di natura e tradizione. Vi accoglieremo in un ambiente rilassante e genuino, circondato da una cornice paesaggistica mozzafiato. Nelle nostre cantine, potrete degustare i nostri prodotti, tutti i giorni dalle 8:30 alle 19:00. Organizziamo degustazioni per gruppi e per privati. Se verrete a trovarci condivideremo, attraverso i nostri vini, l'amore e la passione per il nostro lavoro. Da Settembre 2012 sarà vi accoglieremo nella nuova sala degustazione e potrete visitare la nostra cantina di affinamento. Vi aspettiamo.



Braggio Vini

Cascine Bosco, 7 - 15020 MOMBELLO MONFERRATO (AL)

Tel: +39 0142 944839 , Fax: +39 0142 444917

SABATO 26 MAGGIO - DOMENICA 27 MAGGIO degustazioni gratuite dalle ore 10 alle ore 19 IN OCCASIONE DEL 20° ANNO DI CANTINE APERTE: SAVE THE DATE Sabato 26 ore 12,00: PRANZO CON DELITTO a cura dei "Ribaltati" e inoltre per tutto il weekend spuntini e merenda sinoira abbinati ai vini del Monferrato Visite ai vigneti e alla cantina Percorsi BenEssere con gli operatori professionali del centro discipline bionaturali HIKARI di Casale Monferrato : massaggi con oli, trattamenti shiatsu, trattamenti cervicali. Giochi all'aperto per i bambini e tanto altro... Non perderti una giornata all'insegna del relax e del divertimento per tutta la tua famiglia, tra le colline del Monferrato.

L'Azienda Agricola Braggio Vini nasce nel 2003 dalla passione di Francesco Braggio, giovane perito agrario, laureando alla facoltà di enologia. Al centro della "Strada del Vino", nel Monferrato che congiunge Pontestura a Camino, in Località Cascine Bosco, troviamo una zona collinare dalle pendici morbide e modellate dalle precise geometrie dei vigneti. Tutte le fasi di raccolta, lavorazione e vinificazione delle uve, nonché la conservazione dei vini, avvengono direttamente nel cuore della zona di produzione, all'interno dell'azienda che rappresenta il vanto e l'orgoglio della famiglia. Dalle colline alla cantina, la passione per la vite diventa maestria e l'uomo dimostra davvero il suo talento nell'assecondare le caratteristiche originarie dell'uva, la sua qualità ed i suoi umori. Anche in questo Francesco Braggio ha effettuato una scelta precisa, operando con l'aiuto della moderna tecnologia ma secondo ritmi e dettami della tradizione enologica. Il risultato è nel bicchiere, dove confluiscono sapere e fatica, intuizione e ricerca. Tutto questo è nelle bottiglie firmate Braggio Vini, una firma che è si sta affermando per l'elevata qualità.



Buonaria Azienda Vitivinicola

Strade Fontane, 6 - 15024 MASIO (AL)
Tel: 0131 799748



Cà del Bric

Via Marconi, 28 - 15010 MONTALDO BORMIDA (AL)
Tel: 0143/85255, Fax: 0143/85255

Dalle 10 alle 12:00 PRESENTAZIONE NOVITA' NAZIONALE "MAYNOZERO" il nostro DOLCETTO D'OVADA senza solfiti aggiunti: degustazione guidata del nostro vino naturale, dalle ore 14:30 visite CANTINA, VIGNETI e DEGUSTAZIONE VINI: visite guidate nei nostri vigneti BIOLOGICI, il Dottor Ravera vi farà scoprire le particolarità delle terre del Monferrato, conclusione del tour in cantina, dalle ore 15:30 visita guidata alla "GROTTA DEL VINO": piccola camminata in un bosco di querce verso la "GROTTA DEL VINO" esempio di cantina-grotta scavata a mano nel tufo dalle 16,30 stand gastronomici-letterari presso la cantina piccolo mercatino "prodotti tipici del territorio del Monferrato", degustazione guidata da produttori e scrittori ore 17.30 Aperitivo Jazz: brindiamo in allegria accompagnati dalla musica jazz "anni 30-40" Maestro "Mario Grimaldi con i "JUNGLE FEATHER". Il prezzo è di ? 5,00 a persona, immediatamente rimborsabili all'acquisto di vino, in omaggio tracolla porta bicchieri e bicchiere degustazione. (è gradita la conferma, telefonica o via mail).

La cantina Cà del Bric nasce nell'anno 2000 dal sogno di una coppia: Giuseppe Ravera ed Erika Delli Santi che decidono di ristrutturare una cascina piemontese dell'ottocento, nelle terre coltivate dai loro avi, a Montaldo Bormida. Gli storici vigneti, si trovano sulle colline dell'Alto Monferrato tra Ovada e Acqui Terme La qualità e genuinità del vino nascono in vigna da qui il nostro motto "VINO DA VIGNA". La cura e il rispetto per la terra e la ricerca della qualità sono tra i nostri principali obiettivi, partendo da una coltivazione di tipo ecocompatibile siamo ora giunti alla coltivazione BIOLOGICA. Rispettare le tradizioni e migliorare attraverso l'innovazione ci hanno consentito di mantenere vivo il nostro sogno e produrre vini che rispecchiano le nostre storie e i nostri pensieri Per legarci maggiormente al territorio i nomi scelti per le diverse tipologie dei nostri vini traggono ispirazione dalla storia del Monferrato: sono personaggi, luoghi, nomi, che hanno aggiunto valore a queste terre e che vogliamo tenere vivi, dando anche al vino un significato speciale. La produzione attuale della CA' DEL BRIC, si aggira intorno alle 45.000 bottiglie all'anno. La nostra intenzione è quella di affinare attraverso la ricerca e le nuove tecnologie la qualità dei nostri prodotti per produrre vini del territorio ed unici..



Ca Du Ruja di Roglia Domenico

Valle Bagnario 43 - 15019 STREVI (AL)
Tel: +39 0144 363352 / 348 4915998, Fax: +39 0144 323662

Programma della giornata dalle ore 10,00 alle ore 18,00): sono previste due camminate organizzate tra boschetti e vigneti, della durata di 1 ora circa con partenza dall'Azienda alle ore 11,00 e alle ore 16,00 Degustazione 2 vini a scelta al prezzo di ? 10,00 a persona tra le seguenti proposte: ? Piemonte Chardonnay D.O.C. 2011 ? Dolcetto D'Acqui 2010 ? Barbera Monferrato D.O.C. 2010 " Borba Giuspen" ? Brachetto secco " Carlein" vino rosso 2011 ? Freisa secca " La Bianca" vino rosso 2010 ? Moscato di Strevi "Sensazioni" MPF 2011 ? Brachetto di Strevi "Bricco del Cucco" vino rosso 2011 In abbinamento con affettati del territorio e torte della tradizione ? STREVI PASSITO DOC 2005 abbinato a formaggi del territorio e mostarda d'uva della tradizione ? BRACHETTO PASSITO 2006 abbinato a torta al cioccolato E' GRADITA LA PRENOTAZIONE referente Nunzia Roglia 348/4915998 Nel 1955 nasce l'Az. Vitivinicola di Roglia Domenico, una tradizione che si rinnova sulle orme del padre Carlo e che vede impegnata a tempo pieno anche la moglie Elvira.L'Azienda, denominata in seguito "Cà Du Ruja (Casa di Roglia), si estende per oltre dieci ettari, nella parte alta della Valle Bagnario, territorio da tutti riconosciuto, come il cuore della produzione dei vini aromatici (Moscato e Brachetto) di Strevi. Dal 2000 l'Azienda aderisce al Presidio Slow Food del Moscato Passito della Valle Bagnario, costituito a salvaguardia di questo vino della tradizione locale.



Cantina Alice Bel Colle s.c.a.

Reg. Stazione, 9 - 15010 ALICE BEL COLLE (AL)
Tel: 014474103, Fax: 0144313980

La Cantina Alice Bel Colle, situata nella vallata tra Acqui Terme e Nizza Monferrato, raccoglie le uve provenienti dai 370 ettari di proprietà dei 150 soci aderenti. La produzione è divisa in 220 ettari di Moscato d'Asti, 55 di Brachetto d'Acqui, 50 di Barbera d'Asti, 20 di Dolcetto d'Acqui, 15 di Cortese e 20 di Chardonnay. Tutte le uve vengono vinificate direttamente e solo il meglio della produzione viene messo in bottiglia mentre il resto è destinato alla vendita all'ingrosso. Il nostro territorio è particolarmente vocato alla produzione di vini dolci aromatici quali Moscato d'Asti e Brachetto D'Acqui. I vini della linea "Selezione e Vigne" sono il frutto di una accurata cernita delle uve migliori, dei vigneti più vecchi e di una attenta vinificazione in modo tale da ottenere le migliori caratteristiche di ogni vitigno.



Cantina Sociale S.Giorgio Soc. Agr. Coop.

Via Asti, 164 - 15020 SAN GIORGIO MONFERRATO (AL)

Tel: 0142 806129, Fax: 0142 806633

Orario di apertura: dalle 09:00 alle 12:30 - 14:30 alle 18:00 - Visita guidata in cantina - Degustazione ns. vini - Presentazione e degustazione Piemonte Doc Albarossa 2010
La Cantina Sociale S.Giorgio, fondata nel 1949, è un'azienda fortemente radicata nel Monferrato Casalese. Associa circa una settantina di aziende viticole ubicate in parecchi comuni del territorio circostante che conferiscono la totalità delle uve prodotte. I nostri vini sono il frutto di una viticoltura di collina. Proprio per questo dato oggettivo produce uve di pregio, in quantità contenute e di uno straordinario potenziale qualitativo, che colloca il Monferrato come uno dei territori leader dell'enologia italiana. I continui riconoscimenti attribuiti alla cooperativa dimostrano l'impegno profuso dalla cantina per la ricerca della qualità. I circa 30.000 quintali di uve che annualmente raggiungono l'enopolio, vengono indirizzati verso i locali di vinificazione che si avvalgono di moderne tecniche di trasformazione, consentendo così di ottenere vini con aromi e sapori tipici. Sono circa una trentina le referenze che il cliente trova sugli scaffali della sala vendita modernamente attrezzata che contribuisce a commercializzare il 60% del vino prodotto.



Cantine Valpane

Cascina Valpane, 10/12 - 15039 OZZANO MONFERRATO (AL)

Tel: 0142 486713 / 335 5478607, Fax: 0142 486713

Cantine Valpane apre agli appassionati cultori del vino di qualità, le proprie antiche cantine che hanno sede in una caratteristica cascina a corte chiusa del '700 piemontese nel cuore del Monferrato. E' possibile effettuare: 1. Visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustazione di 2 vini: gratis 2. Visita delle cantine, del piccolo museo di attrezzi da cantina e di uso quotidiano dei tempi passati e degustazione dei 5 vini prodotti con piccoli assaggi di prodotti tipici del territorio : ? 5.00



Casa Vinicola Marengo S.r.l.

Piazza V. Emanuele II, 10 - 15019 STREVI (AL)

Tel: 0144 363133, Fax: 0144 364108

La cantina si trova a Strevi, nel centro del borgo alto. I vigneti sono sulle colline circostanti, nel cuore dell'Alto Monferrato, candidato Unesco Patrimonio dell'Umanità



Cascina La Maddalena

Località Piani del Padrone, 257 - 15078 ROCCA GRIMALDA (AL)

Tel: 0143 876074 / 348 8081075, Fax: 0143 320588



Castello di Razzano

Loc. Razzano, 2 - 15021 ALFIANO NATTA (AL)

Tel: 0141 922124 - 0141 922426, Fax: 0141 922503



Castello di Tagliolo Pinelli Gentile di Tagliolo Az.Agricola

Via Castello, 1 - 15070 TAGLIOLO MONFERRATO (AL)

Tel: 0143 89195, Fax: 0143 896387

Il Castello di Tagliolo Monferrato, circondato dal borgo medioevale, domina un'ampia e suggestiva zona dell'Alto Monferrato. Qui la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità hanno tradizioni secolari, documentate già dal '400 nei libri contabili del Castello. Oggi le cantine dell'azienda sono considerate tra le più prestigiose dell'Alto Monferrato; i vini sono ottenuti da uve rigorosamente selezionate, prodotte nei vigneti della proprietà. Tutti i vini vengono prodotti nelle secolari cantine del Castello e lasciati invecchiare nelle antiche botti di rovere di Slavonia.



Colle Manora

c/o Colle Manora - Strada Bozzole, 5 - 15044 QUARGNENTO (AL)

Tel: 0131 219252, Fax: 0131 219266

Colle Manora è situata in cima ad una collina nel Monferrato, al centro di un anfiteatro circondato da boschi d'acacia, querce e ciliegi selvatici, dove gode di un favorevole microclima ed il terreno argilloso è particolarmente adatto alla vite. Produrre vini di qualità è la filosofia dell'azienda, lavorando innanzitutto nel vigneto, al quale vengono dedicate assidue cure, nel completo rispetto dell'ambiente. La vinificazione si svolge in una moderna cantina ad alta tecnologia, la fermentazione e l'affinamento di alcuni vini si svolge in piccoli fusti di rovere francese schierati in una moderna barriera.



Il Saulino S.r.l.

Via Gavi, 85 - 15067 NOVI LIGURE (AL)

Tel: 0143 743174, Fax: 0143 320119

L'azienda vitivinicola Il Saulino è situata nel cuore della zona del Gavi docg, in un'ottima posizione, tra Gavi e Novi Ligure, lì dove si ergono con dolce delicatezza le colline più ricche dell'Alto Monferrato. Parzialmente coltivato a vigneto, Il Saulino è gestito dall'enologo Giancarlo Ariano che, coadiuvato dai suoi familiari, si occupa direttamente da molti anni delle varie fasi di produzione, dal vigneto fino alla vinificazione e imbottigliamento. La natura incontaminata, la sua storia fatta di forti, castelli ed abbazie, offrono l'occasione per visitare un mirabile territorio.



La Casaccia Azienda Vitivinicola di Giovanni Rava

via Dante Barbano, 10 - 15034 CELLA MONTE (AL)
Tel: 0142 489986, Fax: 0142 489986



Mazzetti d'Altavilla - Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 - 15041 ALTAVILLA MONFERRATO (AL)
Tel: 0142 926147, Fax: 0142 926241

Dalle 10 alle 18 di Domenica 27 Maggio 2012 la Distilleria situata in cima alla collina di Altavilla Monferrato, a pochi chilometri da Asti, Casale Monferrato e Alessandria aprirà le porte della sua sede storica per accogliere appassionati e semplici curiosi dando loro la possibilità di effettuare visite guidate agli impianti di distillazione, alla restaurata barriera (dominata dalla suggestiva illuminazione dei legni pregiati) e all'Enoteca Monferrina. Casa Mazzetti ospiterà durante l'intera giornata momenti di degustazione di tutti i prodotti aziendali, abbinamenti gastronomici (con piatti inediti, sfumati alla Grappa), degustazioni con l'Associazione Donne della Grappa ed ancora intrattenimenti, eventi ed attività culturali. Particolare attenzione, nel ventesimo anno di Cantine Aperte, sarà data alle "Declinazioni" estive della Grappa: il Distillato Italiano di qualità, in vista della stagione calda, ha ispirato presso Mazzetti d'Altavilla la creazione di alcuni liquori a bassa gradazione alcolica (a base di Grappa piemontese) da degustare estremamente freddi per aumentare l'intensità del piacere. Fra le novità "ghiacciate" figurano ad esempio Black Rizia ® e Cafeina ®, liquori che abbinano la Grappa invecchiata rispettivamente alle radici di liquirizia e ai chicchi di caffè. Questi ed altri liquori (si ricordano "Oro di Mazzetti ® e Oro Nero di Mazzetti ® ma anche Typa ® ed Essentiae Vitae ®) si prestano ad un consumo giovane e, grazie alla minor gradazione alcolica, vanno incontro al concetto del "bere responsabile". E per chi ama l'invecchiamento ci sarà la possibilità di assaggiare le nuove Riserve e un'eccezionale Acquavite di Vino invecchiata ben 27 anni. A Cantine Aperte non manca l'appuntamento con "Arte in Distilleria" con la possibilità per artisti ed amanti delle arti a 360 gradi di esporre e visitare nuove collezioni. Infine sarà visitabile la Cappella Votiva "La Rotonda", gioiello architettonico ottocentesco con la suggestiva croce sotterranea e inserita nel Parco di Mazzetti d'Altavilla, luogo di estremo relax. L'ingresso (dalle ore 10 alle 18, libero e senza necessità di prenotazione) e le consumazioni sono gratuiti.



Società Agricola Tenuta La Tenaglia S.r.l.

Strada Santuario di Crea, 5 - 15020 SERRALUNGA DI CREA (AL)
Tel: 0142 940252, Fax: 0142 940546

Per l'edizione 2012 di cantine Aperte riproponiamo il gemellaggio tra Serralunga di Crea, la Germania e l'isola di Ischia. Il titolo del nostro evento è "Il Monferrato incontra Ischia". In barriera verrà allestita una mostra fotografica del fotografo tedesco Siggie Müller con scatti realizzati sull'isola. Verrà proposta una mostra-mercato con prodotti tipici ischitani. In sala di degustazione verrà inaugurata una seconda mostra dell'artista ischitano Ambrogio Castaldi. Per tutta la giornata ci sarà la possibilità di visitare le cantine e di degustare i vini aziendali. La Tenuta La Tenaglia, storica azienda vitivinicola fondata nel 1600, sorge sulle colline del Monferrato, in una posizione privilegiata a 450 metri sul livello del mare, ai margini del parco

naturale del Santuario di Crea, divenuto Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Proprio in questa zona il fondatore della Tenuta, il Governatore di Moncalvo Giorgio Tenaglia, famoso capitano di ventura e intraprendente mecenate che vantava una grande passione per il Barbera, volle realizzare un'oasi vitivinicola per ritirarsi a meditare prima e dopo le sue battaglie. Nel corso dei secoli la Tenuta fu ampliata da mani esperte fino a comprendere 30 ettari di terreno coltivati a vigneto. Dal 2001 la Tenuta è proprietà della famiglia Ehrmann, che acquistando e modernizzando l'azienda, pur mantenendo salde le radici territoriali attraverso professionalità e know how tutto italiano, ha potuto coronare il suo sogno di produrre vini di alta qualità. La zona gode di un microclima molto particolare; i vigneti, disposti ad anfiteatro, sono esposti a sud/sud ovest. Le caratteristiche del terreno, una coltivazione accurata e una moderna tecnica cantiniera permettono di ottenere uve di qualità e di esaltarne le caratteristiche naturali. La costanza, l'entusiasmo, la ricerca sono il segreto di un grande successo sia sul mercato italiano sia sul mercato internazionale, nonché gli ingredienti per realizzare vini importanti e ricchi di personalità. All'ampia scelta dei suoi vini la Tenuta affianca una valida offerta di carattere culturale: la Tenuta è infatti sede permanente di mostre d'arte e ospita periodicamente concerti di musica classica, spettacoli teatrali, mercatini tipici, convegni, educational tours.



Tenuta La Marchesa

Strada Gavi, 87 - 15067 NOVI LIGURE (AL)
Tel: 0143 743362, Fax: 0143 744083

La Tenuta la Marchesa è la più importante azienda del Gavi, 76 ettari di cui quasi 60 a vigneto a corpo unico. La villa padronale costruita nel XVIII sec. È monumento nazionale - dimora storica. L'agriturismo è ubicato in una villa di fine 1600 circondata dai vigneti, ha 12 camere doppie con bagno e mobili d'epoca, ristorante tipico aperto al pubblico, lago aziendale, piscina, golf e tiro a segno vicinissimi.

Provincia: Asti



Az. Ag. Tenuta La Pergola di Bodda Alessandra

Regione Caso, 30 - 14010 CISTERNA D'ASTI (AT)
Tel: 0141 979246, Fax: 0141 986963

Per celebrare i 20 anni dell'associazione Papille "curiose" alla Tenuta La Pergola mini-eventi a tema culinario, dove l'enoturista sarà il protagonista. Degustazioni guidate, ricette e prove d'abilità animeranno la giornata. Offerta week-end nel nostro B&B, con passeggiate nel percorso panoramico dell'azienda con merenda sinoria, uso del campo da tennis, laboratori del gusto. Per info: pergola@tenutalapergola.it

Qui il sole, la terra, la passione per le cose semplici e la dedizione fanno del nostro lavoro una ragione di vita, credendo con convinzione che crescere qualitativamente sia sui prodotti che sull'ospitalità sia la strada da seguire. Per questo motivo saremmo grati di poterti conoscere.



Az. Agricola Maciot

via Salvo D' Acquisto, 12 - 14023 COCCONATO (AT)

Tel: 0141 907003/333 2421043, Fax: 0141/907914

piccola realtà cocconatese, produttrice di vino, nocciole ed ortive in conversione biologica, certificata Icea.



Azienda Agricola Carussin di Ferro Bruna

Regione Mariano, 27 - 14050 SAN MARZANO OLIVETO (AT)

Tel: 0141 831358 / 340 5012637, Fax: 0141 829607

La storia. L'azienda agricola Carussin nasce nel 1927 a S. Marzano Oliveto, un piccolo Comune del Sud Monferrato Astigiano, (situato sulle colline tra Nizza Monferrato e Canelli), in seguito all' insediamento del fondatore: Ferro Maggiore proveniente dalla vicina Calosso. (da qui il soprannome in dialetto Piemontese della cascina Carussin ossia Calossese). Inizialmente l'azienda è composta da un cascinale con 4 ettari di vigneto, che si espande successivamente, con l'acquisto di una seconda cascina di 2 ettari. Nel 1950 Maggiore Ferro muore schiacciato da un bue e gli succede il figlio Carlo aiutato dallo zio Giovanni. Negli anni che seguono viene sempre maggiormente incrementata la vocazione vitivinicola dell'azienda, estirpando le piantagioni di mele, ed impiantando nuovi vigneti, principalmente di Barbera d'Asti; fino a raggiungere l'attuale superficie vitata che è di 22 ettari. La svolta decisiva nell'ambito della produzione avviene nel 1961, anno in cui Carlo sposa Vanda, che provenendo anch'essa da una famiglia di agricoltori, lo affianca in maniera insuperabile nella gestione dell'azienda sempre alla ricerca di una migliore qualità del prodotto. Nel 1962 nasce Bruna e 4 anni dopo Silvia le quali appena finiti gli studi si dedicano, con i genitori, nella difficile arte della coltivazione della vite e produzione di Vino di qualità. Nel 1988 Ferro Carlo lascia alle figlie il Suo prezioso bagaglio di esperienza e saggezza, con l'aiuto del quale e con tanta voglia di costruire, Bruna continua questo affascinante e coinvolgente lavoro che è la vinificazione. Attualmente Luigi e Bruna "innestano i loro sogni" sulla realtà ereditata, applicando la loro filosofia di Vita, osservati da Luca (25 anni) e Matteo (22 anni, i loro pargoli. Da 21 anni non vengono impiegate sostanze nocive per la natura sull'intera superficie, il metodo biologico è certificato da Suolo e Salute, mentre la formazione per la conduzione biodinamica è seguita dal dottor Leonello Anello. Con il progetto del Birrifico Clan!Destino Luca Garberoglio ha deciso di proseguire a modo suo, con il suo stile, il cammino della sua Famiglia nel mondo del buon bere. Se i suoi genitori hanno dato vita ad una consolidata tradizione enologica in una delle terre vinicole d'eccezione in Italia come è quella intorno alla città di Asti, Luca, nella stessa zona, ha deciso di andare controcorrente battendo l'originale strada della Birra. Nasce qui il gioco di parole con il termine Clan!Destino: l'unione tra la sicurezza del clan, della famiglia e della sua tradizione e il dubbio del destino, di ciò che il futuro riserverà a questa sperimentazione. Luca Garberoglio presenta le sue Birre "di approccio", vale a dire le Birre semplici, quelle che rappresentano i primi passi nel vastissimo mondo delle Birre Artigianali: la pilsner e la ale ad alta fermentazione. interessanti, inoltre, le attività che la fattoria didattica propone con il progetto: ASINOI, PANE E COCCOLE. da Carussin il motto è: ..anzichè sognare di vivere cerchiamo di vivere i nostri sogni...VI ASPETTIAMO!!



Azienda Agricola Piana Armando Erminio

Via Torino, 2 - 14046 MOMBARUZZO (AT)

Tel: +39 0141 739458, Fax: +39 0141 739458

Per tutta la domenica visita alla cantina ed escursioni con giro in carrozza attraverso i nostri vigneti. Degustazioni dei vini di nostra produzione abbinati a formaggi, salumi, confetture, miele, gelati, aceti ed oli. Animazione musicale dal vivo durante tutta la giornata con il gruppo: "Twin Pigs".



Cantina Sociale di Mombercelli S.c.a.r.l.

Via Marconi, 18 - 14047 MOMBERCELLI (AT)

Tel: 0141 959155, Fax: 0141 959195

ore 9,30-13 14-19: degustazione gratuita dei vini abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici piemontesi in un percorso guidato di visita all'interno della cantina. Lungo il percorso in cantina mostra d'arte di artisti locali, banchi per degustare ed acquistare salumi e formaggi. Musica per tutta la giornata. ? Dalle ore 9,30 alle 13: Tour panoramico su Bus navetta tra le colline ed i vigneti. Aperitivo tra i filari. ? Ore 12,30: PRANZO NEL PALATENDA SUL PIAZZALE DELLA CANTINA PREPARATO DALLA PRO LOCO DI MOMBERCELLI . ? Ore 21,30: Spettacolo teatrale della Compagnia della Verde: "Chi dice donna dice danno". Ingresso a offerta a favore della Croce Verde di Mombercelli ONLUS Menù: Tris di salumi Carne cruda con scaglie di grana Vitello tonnato Tortino di verdura con crema di raschera Agnolotti al sugo di arrosto Arista al forno con contorno Fragole al Brachetto Gelato al Moscato Vini della Cantina Sociale di Mombercelli Il costo del pranzo è di ? 25,00 Le prenotazioni dovranno pervenire entro il 23/05/12 contattando la Cantina Sociale di Mombercelli Tel. +39 0141 959155 Fax +39 0141 959195 www.terreastese.it

Nel centro della produzione della Barbera d'Asti, in una zona collinare con caratteristiche di terreno e di microclima particolarmente favorevoli alla produzione di uve di qualità, sorge la Cantina Sociale di Mombercelli, dalla classica struttura, abbellita da murales a tema vitivinicolo, e dotata di un moderno punto vendita stile winebar. La cantina è in grado di offrire una gamma completa di vini, tutti ottenuti da uve selezionate coltivate nella zona e sia l'affinamento in vasca o in botti di legno, sia la stabilizzazione e l'imbottigliamento, avvengono direttamente presso la cantina dell'azienda.



Cascina Fiore di Fiore Silvano

Strada Piazza n. 2 - 14055 COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

Tel: +39 0141 961407, Fax: +39 0141 961407



Cascina Garona

Via San Michele, 91 - 14049 NIZZA MONFERRATO (AT)
Tel: 0141 726681 328 1241868, Fax: 0141 793631

Cantina a conduzione familiare interamente rinnovata nel 2002, dotata di moderne attrezzature per la vinificazione sia per i vini bianchi che per i vini rossi. Annessa alla cantina è presente una sala degustazione ricavata nelle antiche stalle della cascina.



Distillerie Berta

Via Guasti, 34-36 Fraz. Casalotto - 14046 MOMBARUZZO (AT)
Tel: 0141 739528, Fax: 0141 739531

Dalle ore 9:00 alle ore 19:00 possibilità di visitare le distillerie, le cantine di invecchiamento, la pasticceria (dove vengono prodotti gli amaretti di Mombaruzzo) ed il parco naturalistico.

Degustazione delle nostre grappe, degli amaretti classici, alla grappa, alla nocciola, al caffè e alla frutta candita, gelato alla grappa e caffè.

Nell'immediato dopoguerra, intorno al 1947, Paolo Berta inizia a Nizza Monferrato un'attività che negli anni è cresciuta e si è raffinata a tal punto da creare un prodotto che viaggia per il mondo. Nonostante ciò, due elementi sono rimasti costanti: l'impegno della famiglia e la caratteristica artigianale del lavoro; le stesse bottiglie esprimono questa cura personalizzata. Oggi la distilleria si è trasferita nella nuova sede di frazione Casalotto nella splendida cornice delle colline del Barbera d'Asti, dove la nuova struttura sorge, nel pieno rispetto dell'ambiente, moderna, funzionale e accogliente.



FERRARIS AGRICOLA

strada provinciale 14 - 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel: 0141 292202, Fax: 0141 292935

Ferraris Agricola è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare. Si estende su 17 ettari di terreno vitato disposto su tre colline fra le più vocate dell'astigiano. La nuova cantina, posizionata sulla strada provinciale che conduce a Castagnole Monferrato da Asti, è dotata delle tecnologie più avanzate per la vinificazione, di una moderna sala di degustazione che può accogliere fino a 30 ospiti a sedere e di una barriera nel seminterrato. L'elevata tecnologia è sempre affiancata dal rispetto per la tradizione vitivinicola della zona, che consente di ottenere vini che riflettono la tipicità dei vitigni autoctoni, come Barbera e Grignolino. Fiore all'occhiello dell'azienda è il Ruchè di Castagnole Monferrato, vino di altissima qualità, DOCG dalla vendemmia 2010, un vino dagli aromi e sapori inconfondibili ed inimitabili. Di grande interesse è inoltre il "Crotin", la caratteristica cantina sotterranea scavata nel tufo, luogo in cui viene conservato il vino della famiglia Ferraris da generazioni. Tra i vini prodotti dall'azienda Ferraris, ricordiamo la Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Asti Superiore, Monferrato Rosso, Monferrato Bianco, Monferrato Chiaretto.



Garrone Evasio & Figlio di Garrone Marco

Via Roma, 58 - 14030 GRANA (AT)
Tel: 0141 92629 - 0141 92628, Fax: 0141 92629

degustazione guidata, visita alla cantina e alle vigne, musica e percorso di analisi sensoriale. La famiglia Garrone produce vini sin dall'inizio del ventesimo secolo. Negli anni '20 Evasio Garrone costruì la cantina e la casa che ancora oggi ospitano la sede dell'azienda e fece sì che i suoi vini fossero conosciuti ed apprezzati sia in Piemonte che in Lombardia.



Sette Colli s.c.a.

Strada Casale 7 - 14036 MONCALVO (AT)
Tel: 0141921010, Fax: 0141917206

ore 10.30 degustazione vini Settecolli ore 11,30 aperitivo in musica con la "Compagnia di Musicant" di Moncalvo ore 12,30 pranzo sull'aia con il Comitato Palio con il seguente menu: - affettati misti monferrini - carne cruda monferrina - peperoni arrosto in salsa primavera - agnolotti al sugo - suntuoso bollito misto di moncalvo con i tradizionali bagnetti - dolci il tutto accompagnato da vini e grappa settecolli ore 15 - antichi mestieri medievali ore 16 - esibizione scuola di danza e ballo sull'aia per contatti 0141 917206 info@vinisettecollimoncalvo.it moncalvo (at) strada casale 7 (vicino al tunnel sull'asti-casale)



Tamburnin S.S.

Via Bardella 2/4 - 14022 CASTELNUOVO DON BOSCO (AT)
Tel: 011 9876225, Fax: 011 9876225

dalle ore 12 sino al tramonto proponiamo la degustazione dei vini e la visita alle cantine storica ed operativa ed ai vigneti . - " Dipingere è un po' sognare " Mostra personale di pittura di Giusi Maglione. Affermata artista di vasta cultura figurativa, unisce alla forza del segno un notevole senso del colore: la magia della luce ed i raffinati cromatismi donano poesia e bellezza ad una realtà reinventata, arricchita di poesia e magiche atmosfere. - dalle ore 12.30 alle ore 14.00 Grande grigliata mista (prenotazione obbligatoria via mail agli indirizzi : info@tamburnin.it ; v.gaidano@tamburnin.it) vedi sito www.tamburnin.it



Tenuta dell' Arbiola - Saiagricola Spa

Regione Saline, 67 - 14050 SAN MARZANO OLIVETO (AT)
Tel: 0141 856194, Fax: 0141 856800



Tenuta Montemagno Soc Agricola Spa

Via Cascina Valfossato - 14030 MONTEMAGNO (AT)
Tel: 0141 63624, Fax: 0141 653800



Tre Secoli

via Stazione 15 - 14046 MOMBARUZZO (AT)
Tel: 0141 77019

Provincia: Biella



Ecomuseo dell'Enologia del Comune di Candelo

Piazza Castello, 29 - 13878 CANDELO (BI)
Tel: 0152534118, Fax: 0152534112

L'intero ricetta è da valutare come cantina comunitaria nell'ambito dell'ECOMUSEO DELLA VITIVINICOLTURA, PERCHÈ come tale era utilizzato fino a poco tempo fa. A testimonianza permangono oggi due cellule museali, complementari tra di loro, con il compito di far comprendere ai visitatori la funzione originale del ricetta quale cantina comunitaria, le tecniche e gli strumenti della vinificazione. - Nella prima cellula troviamo tutti gli "strumenti" del cantiniere, - Nella seconda sono esposti pannelli con funzione esplicativa e didattica (spiegazioni degli strumenti e delle fasi di lavoro del "cantiniere"). L'Eco-vigneto ripropone gli antichi metodi di coltura della vite (alteno, cadrega), e tenta anche di recuperare vitigni ormai rari, che si stanno perdendo: è un laboratorio sulle biodiversità e degli antichi metodi di coltura.

Provincia: Cuneo



Agricola Gian Piero Marrone

Fraz. Annunziata, 13 - 12064 LA MORRA (CN)
Tel: 0173 509288, Fax: 0173 509063

dalle 10 di mattina alle 6 di pomeriggio, ci sarà la possibilità di assaggiare tutti i nostri vini in abbinamento a prodotti tipici del nostro territorio. Le degustazioni saranno a pagamento e sarebbe molto gradita la prenotazione, via mail denise@agricolamarrone.com o al telefono, 0173 509288.

La famiglia Marrone si è dedicata da sempre all'agricoltura e in particolare alla viticoltura. Il nonno dell'attuale proprietario, coronando il sogno di una vita, nel 1957 riuscì ad acquistare una piccola azienda agricola nel cuore delle Langhe; con l'aiuto del figlio iniziò ad impiantare le prime vigne, soprattutto però per un uso familiare e per pochi clienti affezionati. L'ingresso del

nipote, attuale proprietario, ha ulteriormente accresciuto l'azienda, esportando oggi sui mercati internazionali l'80% dei prodotti, con l'intento di poter promuovere insieme al vino la cultura contadina delle Langhe.



Azienda Agricola Malvirà dei F.lli Damonte S.S.

Via Case Sparse Loc. Canova, 144 - 12043 CANALE (CN)
Tel: 0173 978145, Fax: 0173 959154

L'Azienda ha iniziato la sua attività intorno agli anni '50 sotto la guida di Giuseppe Damonte, padre di Roberto e Massimo, attuali proprietari. I vigneti si estendono per 42 ettari e la cura è affidata a Massimo Damonte.



Azienda Agricola Rocche Costamagna S.S.

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 LA MORRA (CN)
Tel: +39 0173 509225, Fax: +39 0173 509283



Cantina del Glicine

Via Giulio Cesare, 1 - 12052 NEIVE (CN)
Tel: 0173 67215, Fax: 0173 677505

Cantina del Glicine è una piccola azienda familiare, che conserva nella sua struttura l'architettura delle vecchie cantine piemontesi. I locali della cantina, infatti, scavati sotto terra, risalgono al 1600 e sono una splendida testimonianza del barocco piemontese.



Distilleria Santa Teresa dei F.lli Marolo

Corso Canale, 105/1 - 12051 ALBA (CN)
Tel: +39 0173 33144, Fax: +39 0173 361240

SIAMO A MUSSOTTO D'ALBA, DOVE I COLORI ED I SAPORI DELLE LANGHE OFFRONO SEDUCENTI SUGGERZIONI. PAOLO MAROLO PRODUCE GRAPPE DI MONOVITIGNO CON UNA GAMMA ASSAI VASTA DI GRAPPE SOPRATTUTTO PIEMONTESE CON ETICHETTE DI GRAN CLASSE DEL PITTORE GIANNI GALLO.



Dosio Vigneti

regione Serradenari, 6 - 12064 LA MORRA (CN)
Tel: 0173 50667/335 6519906



Fontanafredda

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)
Tel: 0173 626111, Fax: 0173 613451

In occasione di Cantine Aperte 2012 e per la sola giornata di domenica 27 maggio, la Casa E. di Mirafiore e Fontanafredda Srl si rende disponibile ad accogliere a titolo gratuito i turisti che vorranno visitare le cantine storiche. Alla visita, seguirà la degustazione di un vino, Nebbiolo D'Alba Doc Marne Brune 2009, anch'essa a titolo gratuito. 1. La visita alle cantine storiche di Fontanafredda è un suggestivo percorso attraverso le maestose cantine ottocentesche aziendali, destinate ancora oggi all'affinamento dei grandi vini rossi delle Langhe. La visita ha una durata di circa 45-50 minuti, con partenze fisse al mattino e al pomeriggio: il primo turno è previsto alle ore 09.30, il secondo alle ore 11.00, per proseguire poi nel pomeriggio con il terzo turno alle ore 15.30, per concludersi con l'ultima partenza alle ore 17.00. Si consiglia la prenotazione. Sono disponibili inoltre visite guidate in lingua inglese, su prenotazione. Fontanafredda è visitabile ogni giorno dell'anno e offre al visitatore una ricca serie di opportunità. 2. Al termine della visita alle cantine storiche infatti, i visitatori possono passeggiare liberamente nel Parco della Tenuta e nel Bosco dei Pensieri. Quest'ultimo è un percorso di meditazione e contemplazione realizzato nell'ultimo bosco della Bassa Langa, tra piante secolari, vigneti e nocciolati. È attrezzato e articolato in dodici tappe con panchine per la sosta e la meditazione. Ogni tappa è accompagnata da due cartelli, il primo di carattere testuale, contenente una serie di aforismi e citazioni raggruppate intorno ad uno specifico tema (ad esempio il silenzio, l'ascolto, la contemplazione etc.); il secondo di carattere figurativo, rimanda invece a elementi paesaggistici rintracciabili nell'ambiente circostante (flora e fauna). La durata dell'intero percorso è di circa 40 minuti. 3. I visitatori hanno infine la possibilità di visitare la nostra Fondazione Mirafiore, che comprende un piccolo teatro, una libreria, una vineria con ristoro e uno spazio di vendita dedicato ai vini che Fontanafredda produce, nonché ai vini e alle cose buone della distribuzione "Il vino e...". La Fondazione Mirafiore ha sede all'interno della Tenuta in un edificio storico ed è stata costruita per onorare la memoria di Emanuele di Mirafiore, figlio naturale di Vittorio Emanuele II e della Contessa Rosa, personaggio eclettico e illuminato imprenditore.



Francone S.a.s. di Francone Fabrizio & C

SP3 - Via Tanaro 45 - 12052 NEIVE (CN)
Tel: 0173 67068, Fax: 0173 677560

Dalle 10 alle 17 visita alla cantina di invecchiamento, al piccolo Museo e ad una mostra di pittura. Degustazione di 5 vini e di prodotti tipici.



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Via Crosia, 12 - 12060 BAROLO (CN)
Tel: 0173 56107, Fax: 0173 56327

Dal 1897... L'unica Cantina sulla Collina di Cannubi. La nostra filosofia La conduzione a carattere familiare, l'attenzione al rapporto qualità prezzo, una produzione tradizionale con vinificazione in tini di legno ed invecchiamento in grandi botti di rovere sono la nostra carta vincente. Il Barolo Cannubi Il nostro prodotto di eccellenza è ricavato dai vitigni posti sulla collina di Cannubi che, per il loro terroir unico e invidiabile, attribuiscono eleganza e pienezza al vino, caratteristiche che si affinano con l'invecchiamento in botti di rovere, attribuendo al tempo l'arte misteriosa dell'affinamento.



Giacomo Borgogno e Figli

Via Gioberti, 1 - 12060 BAROLO (CN)
Tel: 0173 56108, Fax: 0173 56344

In occasione di Cantine Aperte 2012 e per la sola giornata di domenica 27 maggio, Giacomo Borgogno e Figli SAS si rende disponibile ad accogliere a titolo gratuito i turisti che vorranno visitare le cantine storiche. Al termine della visita, seguirà la degustazione del vino Barolo Borgogno 2007, anch'essa a titolo gratuito. Presso la Cantina Giacomo Borgogno e Figli si effettuano visite guidate della durata di 35-40 minuti circa, con 2 partenze fisse al mattino, previste alle ore 10.00 e alle ore 11:45 e 2 partenze fisse nel pomeriggio, previste alle ore 15.00 e alle ore 18.00. Da marzo a dicembre la cantina è aperta tutti i giorni, festivi compresi, mentre da gennaio a febbraio la cantina è chiusa la domenica. A richiesta e su prenotazione, si effettuano visite guidate in lingua inglese e francese. Il personale della cantina è disponibile per accompagnare in visita un minimo di una sola persona, fino ad un massimo di 40 visitatori per volta. Gruppi più numerosi dovranno necessariamente essere suddivisi in due turni di visita.



Terre da Vino

Via Bergesia, 6 - 12060 BAROLO (CN)
Tel: 0173 564611, Fax: 0173 564612

Domenica 27 maggio nel cuore di una delle zone viticole più rinomate al mondo, a Barolo in Langa, Terre da Vino accoglie i propri visitatori aprendo le porte delle sue moderne Cantine, tra i materiali legno, acciaio e vetro trasparente. Terminati a fine marzo i lavori di realizzazione della nuovissima Passerella Aerea Esterna, il percorso si sviluppa per circa 850 m. in una prospettiva assolutamente nuova, dall'alto, sospesi, tra i tiranti di acciaio e il legno lamellare. A corredare la visita guidata delle Cantine, oltre alla degustazione di alcune etichette presso il punto vendita interno - Enoteca Wine Shop - è il progetto "Il tuono che tace" con il libro di poesie scritte da Silvia Pio ed. Albatros Il Filo e le fotografie di Bruna Bonino. Le immagini comprendono tre sezioni ispirate al libro: Stagioni, quelle del tempo interiore, del mutare del cielo, del cuore. Colline, la terra madre con le scenografie del quotidiano. Amore, che per chi è donna costituisce sempre l'ispirazione più intensa. Le fotografie sono scatti della Langa albese, astigiana e monregalese: paesaggi, fiori, dettagli delicati e forti come le suggestioni che ispira

la nostra terra. "Il tuono che tace" è uno sguardo femminile sulle cose e sulle emozioni, tradotte e regalate al pubblico con immagini, parole e musica. La mostra "Il tuono che tace" è aperta al pubblico fino al 6 gennaio 2013. Ingresso libero. Tutti i giorni (mattino 9 - 12 / pomeriggio 15 - 18).

Questa Cantina è il baricentro di una realtà produttiva importante sul territorio nazionale, all'interno della zona della Langa che è annoverata tra le grandi zone viticole. I numeri sottolineano l'imponente base produttiva. I vigneti sono coltivati da 2.800 viticoltori, organizzati in 14 cantine di vinificazione, e la gamma spazia da vini conosciuti in tutto il mondo a vini da uve autoctone.

Provincia: Novara



Arlunno - Antichi Vigneti di Cantalupo

Via M. Buonarroti, 5 - 28074 GHEMME (NO)
Tel: 0163 840041; 335 7051980, Fax: 0163 841595

La suggestiva cantina, ricavata nel cuore della collina, rappresenta il fulcro dell'azienda. È un'area completamente interrata che segue con i suoi gradoni l'andamento ascendente della collina sovrastante. Un impatto imponente che consente la visione di tutte le preziose botti collocate in questo teatro di invecchiamento esteso su 1.200 metri quadrati.



Azienda Agricola Bianchi Cecilia - Vigneti Valle Roncati

Via Nazionale n.7 - 28072 BRIONA (NO)
Tel: 011 8005851 - 335 5732548, Fax: 011 8970577

Seguendo le orme del nonno Giuseppe Fassa, viticoltore a Briona sin dai primi del '900, il nipote Corrado e la moglie Cecilia fondano nel 1997 l'Azienda Agricola Valle Roncati, per pura passione e desiderio di rinnovare l'antica tradizione vitivinicola della famiglia Fassa. La scelta di diventare viticoltori nelle colline orientali del Piemonte non è stata casuale ma ragionata, seppur in parte dettata dal cuore. Il piccolo podere è situato nel territorio del Comune di Briona (NO) compreso nel distretto dei nebbioli dell'Alto Piemonte. La proprietà si estende su circa 5,5 ettari di cui 4 vitati prevalentemente con vigneti a bacca rossa nebbiolo, barbera, uva rara e vespolina ed in minima parte con vitigno a bacca bianca erbaluce. Dalla vendemmia 2005 l'azienda ha iniziato a vinificare le proprie uve alla ricerca di prodotti di qualità. Dal 2011 l'azienda ha aumentato la superficie vitata conducendo 1 ettaro nel territorio di Ghemme ed 1,5 ettari nel Comune di Sizzano. Piccola azienda, nata per passione, il cui obiettivo è unicamente quello di produrre vini pregiati, ottenuti con un'attenta vinificazione tradizionale.



Podere ai Valloni di Sertorio & C.S.n.c.

Via Traversagna - 28010 BOCA (NO)
Tel: 0322 87332, Fax: 0322 87332

L'amore per il vino e per le terre di Boca si fondono con passione nell'azienda familiare, che ha scelto e studiato queste terre per interessere con esse un'alleanza di valore. La residenza rurale, costruita intorno ad un osservatorio del XVII secolo successivamente ristrutturato ed ampliato, sorge sulla sommità di un'altura; un berceau di carpini secolari, aiuole multicolori di camellie, azalee, skimmie, peonie disegnano l'intorno della casa collegata al vigneto da un lungo filare di uva da tavola sostenuto da ritti in pietra. Intorno, i boschi, le colline, il silenzio, testimoni della cura con cui è lavorata questa terra, per produrre 6.000 bottiglie per annata, una scelta che consente di seguire con infinita dedizione ogni passaggio della produzione e dell'evoluzione del vino. Immerse nel Parco Naturale del Monte Fenera, le nostre vigne si stendono in alto, oltre le nebbie, protette dai venti freddi da un anfiteatro di colline, ed esposte a Sud, in pieno sole. Vigna Cristiana comprende 3 ettari e mezzo di vigneto, 70% di nebbiolo, 20% di vespolina e 10% di bonarda novarese. I filari sono disposti a gradoni orizzontali, seguendo le curve di livello del colle, e sono sostenuti da bassi muri a secco in pietra locale, secondo l'usanza mediterranea che assicura l'integrità del suolo e dei sali e un terreno drenato, ricco di provviste d'acqua. Le radici affondano nelle lave riolitiche del Permiano, che oggi ritroviamo in forma di rocce in parte coperte, in parte affioranti dal terreno, e da qui assorbono gli oligoelementi caratteristici, creando un vino che esalta le caratteristiche geologiche del suolo e custodisce il sapore del tempo. La qualità è il nostro valore: per questo adottiamo un metodo di coltivazione ispirato ai principi dell'agricoltura biologica e operiamo un diradamento mirato, che consente alla vite di concentrare le sue risorse sui grappoli migliori. L'uva viene quindi fatta fermentare in un vinificatore, a temperatura costante, e il vino è poi lasciato maturare in botti di rovere, per 3 anni. Un'attesa paziente, che si conclude con ancora un anno di affinamento in bottiglia, per regalare un vino dal colore rubino, tendente al granato, e dai profumi delicati e ampi. La cantina è appoggiata alla ripida pendice collinare e si sviluppa su tre piani: entro terra, sono situati i locali per l'invecchiamento del vino, con grandi botti in rovere e alcune barriques; al piano intermedio, i saloni dell'imbottigliamento, etichettatura e confezionamento, con accesso diretto dal vigneto, sono gli ambienti destinati alle operazioni di diraspatura e fermentazione controllata delle uve. Il complesso accoglie l'ospite nella suggestiva aula per le degustazioni e le attività culturali.

Provincia: Torino



Balbiano Melchiorre snc

Corso Vittorio Emanuele, 1 - 10020 ANDEZENO (TO)
Tel: 011 9434044, Fax: 011 9434044



ORSOLANI Az.Agr.Vitivinicola

Via Michele Chiesa, 12 - 10090 SAN GIORGIO CANAVESE (TO)
Tel: 0124 32386, Fax: 0124 450342

Dalle ore 11,30 sino alle 19,00 Visite in Cantina con degustazioni libere e guidate di tutti i nostri vini e spumanti in abbinamento a salumi e formaggi Canavesani Esposizioni delle Ceramiche artistiche di Castellamonte di Maria Teresa Rosa in collaborazione con SpazioBianco-Ivrea
Dalle 13,00 alle 15,00 Il Riso Biellese incontra l'Erbaluce 2011, presentazione della nuova annata abbinata ad una ricetta espressamente realizzata. Nel pomeriggio in occasione del Ventennale del Movimento del Turismo del Vino abbiamo preparato un laboratorio sperimentale interattivo con giovani artisti sul tema del gusto. Entrata libera

La storia della Cantina Orsolani è strettamente legata alla storia della famiglia Orsolani, infatti da oltre un secolo coltiviamo e vinifichiamo i frutti di questa parte del Piemonte denominata Canavese. La filosofia della Cantina è quella di lavorare per migliorare sempre la qualità dei vini ma nel rispetto del vitigno e del terreno. Dal 2006 siamo stati invitati a far parte del Comitato Grandi Cru d'Italia associazione che raduna tutte quelle realtà che con attenzione e dedizione valorizzano le proprie produzioni ed i territori di coltivazione.