



Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 13/05/2026

ALESSANDRIA

Altavilla

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

in cima ad Altavilla Monferrato

eventi@mazzetti.it

www.mazzetti.it

SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO

Sede di Viale Unità d'Italia 2 in cima ad Altavilla Monferrato, apertura h. 9.30-13 e 15-19

Tour guidati completi dell'azienda con degustazione (durata: circa 60 minuti) alle 10.15 di Sabato 30 e alle 10.45 di Domenica 31 Maggio

Tour Guidati gratuiti in Barricaia con degustazione (durata: circa 15 minuti) alle 15, 16 e 17 sia di Sabato 30 sia di Domenica 31 Maggio

Cena al Ristorante Materia Prima nella serata che precede il weekend di Cantine Aperte (Venerdì 29 Maggio)

Visite libere alla Cappella Votiva la Rotonda nel Parco Storico della casa della Grappa (1808)

Degustazioni di Spirits Mazzetti d'Altavilla nel Grappa Store e possibilità di acquisto anche in confezioni regalo

Servizio di Caffetteria attivo durante l'apertura

Per prenotazioni del tour completi cliccare [QUI](#)

Per prenotazioni dei Tour gratuiti in Barricaia cliccare [QUI](#)

Per prenotazione della Cena cliccare [QUI](#)

Per ogni informazione:

eventi@mazzetti.it – 0142 926147 – www.mazzetti.it

Camino Monferrato

PIERINO VELLANO - LE CANTINE DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142- 578015 – lebotti@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

Cartosio

CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

CANTINE APERTE IN FIORE

30-31 maggio

Esperienza didattica naturalistica in fattoria con degustazione dei nostri vini biovegani, e merenda sinoira adatta anche ai bambini

Per info e prenotazioni puoi contattare 335-5897789 oppure 0144-40304

www.agriroccabianca.bio

@agriroccabianca

@Cascina Roccabianca

Casale Monferrato

AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

SABATO 30 e DOMENICA 31

La nostra è una cantina di tipo tradizionale, aperta anche all'innovazione.

Nei locali della "Tenuta Pavesa" proponiamo la degustazione dei nostri vini e la visita alle cantine e, se il tempo lo permette, anche ai vigneti (durata da 60' a 90'). Orario: 10,30-12,30 e 15.00-18.00.

La degustazione viene accompagnata da prodotti monferrini. Degustazione classica 15,00€/pax. Degustazione ricca (stile aperitivo) €25,00/pax.

Sono previsti i nostri otto vini:

- Barbera del Monferrato Terra Granda
- Barbera Bellingera barricata
- Barbera La Allegra
- Grignolino Antica Chiesa
- Rosa delle Vigne
- Chardonnay La Paveisa
- Attimi di Tempo
- Pinot Nero Bricco Olivera Monferrato Rosso - barricato

E' gradita la prenotazione.

Ovada

TENUTA GAGGINO

Strada Sant'Evasio, 29

tel. 0143-822345 3895449656

info@gaggino.it

www.gaggino.it

Per Cantine Aperte vi proponiamo un evento enogastronomico all'insegna della convivialità per una giornata speciale in totale relax tra le nostre colline.

In collaborazione con "CLAUDIO-Ovada" offriamo un'esperienza completa con abbinamento cibo/vino, abbinando al menu' i nostri vini a vostra scelta.

Menu': piatto unico primavera con antipasti, paccheri al ragu con salamella di fassona sfumato al dolcetto, torta paradiso. Euro 25,00

Vino : 3 calici a scelta euro 10,00 5 calici a scelta euro 15,00
 Vendita diretta vino in cantina
 Per prenotazioni Telefono e Whatsapp 3895449656

Ozzano Monferrato

PAOLO ANGELINI VITICOLTORI DAL 1922

Wine Shop & Tasting
 S.P. 457 Casale-Asti n.10 bis
 tel. 346/8549015
info@angelinipaolo.it
www.angelinipaolo.it

SABATO E DOMENICA 30-31 MAGGIO

degustazione con piatto di agnolotti a 10 Euro dalle ore 12.
 Prenotazione obbligatoria al 346/8549015

Rocca Grimalda

AZ. AGRICOLA VITICOLA FRATELLI FACCHINO

Località Val del Prato 210
 tel. 0143.85401
facchino.vini@gmail.com
www.vinifacchino.it

Vi aspettiamo numerosi per una giornata allegra e golosa, dalle 10:00 alle 17:30 con possibilità di scelta fra le seguenti proposte:.

"IN VINO VERITAS" (Prenotazione obbligatoria)

Si parte con una visita ai vigneti e alla cantina alle ore 10:00 (arrivo in azienda 09:45). Alle ore 11:00, nel locale di affinamento, vi guideremo in una degustazione con accompagnamento di prodotti tipici. Terminata la degustazione, alle 12:00/12:30, verrà servito il pranzo all'interno della nostra sala con vista sui vigneti. Durante il pranzo il simpatico gioco "Dimmi cosa bevi"; al vincitore un bellissimo e buonissimo premio.

Costo del pacchetto € 40,00 a persona.

"SORSI DI-VINI" (Prenotazione obbligatoria)

Vi guideremo in una visita ai vigneti e alle cantine e in seguito, all'interno del locale di affinamento, avrete la possibilità di degustare 5 vini a vostra scelta, con l'accompagnamento di prodotti tipici. Per garantire una migliore gestione della giornata, gli Orari dei turni del pacchetto "SORSI DI-VINI" saranno i seguenti:

1° TURNO: 11:00-12:00 Visita (arrivo 10:45); 12:00-13:00 Degustazione

2° TURNO: 14:30-15:30 Degustazione (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Visita

3° TURNO: 14:30-15:30 Visita (arrivo 14:15); 15:30-16:30 Degustazione

4° TURNO: 15:30-16:30 Visita (arrivo 15:15); 16:30-17:30 Degustazione

Costo del pacchetto € 25,00 a persona.

"PERBACCO" (Prenotazione obbligatoria)

Avrete la possibilità di degustare 3 vini a vostra scelta, con un piccolo accompagnamento di prodotti tipici. Questo pacchetto non prevede la visita, ma solo la degustazione. Per garantire una migliore gestione della giornata, gli Orari dei turni del pacchetto "PERBACCO" saranno i seguenti:

1° TURNO: 12:00-13:00 Degustazione

2° TURNO: 14:30-15:30 Degustazione

3° TURNO: 15:30-16:30 Degustazione

4° TURNO: 16:30-17:30 Degustazione

Costo del pacchetto € 15,00 a persona.

"MERENDA DEL CONTADINO" al CIABOT "Poggiobello"

(Prenotazione obbligatoria;)

Alle 16:00 (arrivo in azienda 15:45), all'ingresso della nostra sala degustazione, vi consegneremo il "cestino del contadino" e vi accompagneremo per un pic-nic nei pressi del nostro "Ciabot Poggiobello", dal quale avrete una vista esclusiva dei nostri vigneti e potrete godervi dei momenti di relax e pace nella natura.

Cestino per 2 persone: Costo € 25,00: (2 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 2 fette di dolce, Acqua);

Cestino per 4 persone: Costo € 40,00: (4 panini rustici, 1 bottiglia di vino a scelta tra Dolcetto di Ovada D.O.C. e Barbera del Monferrato D.O.C., 4 fette di dolce, Acqua);

(La "Merenda del contadino" non è adatta agli intolleranti al glutine ed ai celiaci)

Per info sul menu "In Vino Veritas" e prenotazioni di tutte le attività della giornata, telefonate al 3385388939 (Enrica) o al Tel. +39.0143.85401; altrimenti scrivetece all'indirizzo: facchino.vini@gmail.com

Strevi

AZ. VITIVINICOLA ODDONE PRATI

Regione Bagnario 27

tel. 346-6813730

cantina@oddoneprati.net

www.oddoneprati.com

SABATO 30 e DOMENICA 31 MAGGIO

> Dalle 11,30 alle 15,30 : PIC NIC IN VIGNA

Un'esperienza unica tra gusto e relax! In occasione di Cantine Aperte, la nostra cantina aprirà le porte sabato 30 e domenica 31 maggio con: Picnic in vigna.

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

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

Costo: 45 - I bambini sotto i 6 anni non pagano, dai 7 ai 14 anni il costo è di 20 euro.

> Dalle 11 alle 16: JEEP TOUR IN FUORISTRADA FRA I VIGNETI

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

Costo: 35€ - I bambini sotto i 3 anni non potranno svolgere il jeep tour. Per i bambini sotto 1,50m è richiesto l'utilizzo del proprio seggiolino.

Per i minori di 18 anni l'esperienza ha un costo di 15 euro nel quale è incluso il tour, bevande analcoliche e merenda.

>Orario 11 – 16: Wine & Paint

La nostra esperienza unisce scoperta, creatività e degustazione.

Si inizia con una visita guidata alla cantina, durante la quale raccontiamo la storia della nostra azienda, il legame con il territorio e il processo che porta alla nascita dei nostri vini. Un'introduzione immersiva che permette di entrare nell'anima della nostra realtà. Terminata la visita, consegniamo ai partecipanti tutto il materiale per dipingere: tela, colori, pennelli e tavolozza, insieme al primo calice di vino.

Da qui inizia la parte più libera dell'attività: ognuno potrà scegliere in autonomia il proprio soggetto, lasciandosi ispirare dal paesaggio, dagli ambienti della cantina o dalle emozioni del momento. Non ci sono schemi da seguire: è un'esperienza creativa personale, da vivere con calma e secondo il proprio ritmo.

La pittura è accompagnata dalla degustazione di una selezione dei nostri vini, mentre lo staff rimane disponibile per informazioni o supporto pratico. L'attività dura circa 1-2 ore, in un clima rilassato e conviviale.

Al termine, ogni partecipante potrà portare con sé la propria opera, un ricordo unico di un pomeriggio tra arte, vino e natura.

L'esperienza si conclude con un tagliere di salumi e formaggi selezionati, accompagnato da un calice di vino, per chiudere il percorso in modo gustoso e conviviale. Costo a persona: 30€

Strevi

MARENCO AZ. AGRICOLA

P.zza Vittorio Emanuele II n. 18

tel. 0144 363133 -351 3292951 WhatsApp

visit@marencovini.com

www.marencovini.com

SABATO 30 MAGGIO

Ore 10-18 Visita guidata della cantina e degustazione Vini con assaggio di prodotti locali -ingresso libero

Ore 15 LABORATORIO : Sommelier in 60 minuti - Conoscere il Vino non è mai stato così semplice - Durata un'ora - Costo 20 euro a persona

- Prenotazione obbligatoria

DOMENICA 31 MAGGIO

Ore 10-18 Visita guidata della cantina e degustazione Vini con assaggio di prodotti locali - Ingresso libero

Ore 11 LABORATORIO : Verticale ALBAROSSA - Una panoramica storica delle nostre migliori annate - durata un'ora e trenta minuti -

Prenotazione obbligatoria - Costo 30 euro a persona

ORE 15 LABORATORIO - Sommelier in 60 minuti - Conoscere il Vino non è mai stato così semplice - durata un'ora - Costo 20 euro a persona -

Prenotazione obbligatoria

PRENOTAZIONI : visit@marencovini.com - WhatsApp 351 3292951 - Tel. 0144 363133 - Referente:Doretta Marengo - Chiara Novazio

Vignale Monferrato

HIC ET NUNC

Via Cà Milano

tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

SABATO E DOMENICA 30-31 MAGGIO

Proponiamo un programma di visite e degustazioni, con prenotazione sul nostro sito.

"Vice Versa" € 18 a persona : degustazione di 2 etichette senza visita della cantina

"Carpe Diem" €30 a persona: visita della cantina, degustazione di 4 etichette durata 1 ora (fasce orarie 11.00-14.00-17.00)

"In Vino Veritas" € 50 a persona: visita della cantina, degustazione di 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio. Durata 2 ore (fasce orarie 11.00-14.00-17.00)

"Bollicine Monferrine" €60 a persona: visita della cantina, degustazione di n 4 bollicine, durata 2 ore (fasce orarie 11.00-14.00-17.00)

Descrizione dettagliata delle esperienze e prenotazione: <https://www.cantina-hicetnunc.it/visite-degustazioni/>

ASTI

Castelnuovo Calcea

CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI

Centro Enoturistico "Il Risveglio del Ceppo"

Reg. Opessina nr. 41

tel. 0141.957137

puntovendita@barberaseicastelli.it

www.barberaseicastelli.it

DOMENICA 31 MAGGIO

dalle ore 18:00

"MARENGO, OSTRICHE E FORMAGGI"

Centro Enoturistico "Il Risveglio del Ceppo" Regione Opessina 41, Castelnuovo Calcea

Mini-Programma:

-Accoglienza degli ospiti enoturisti;

-Degustazione: Focus sul nostro vino Piemonte Doc Marengo Spumante , spumante metodo Martinotti ottenuto da uve Cortese con un abbinamento audace e raffinato: ostriche fresche e una selezione di formaggi locali;

-Esperienza: Un percorso sensoriale che unisce la sapidità del mare alla tradizione casearia piemontese, esaltando la freschezza e la bollicina del nostro Marengo.

Gradita la prenotazione.

Canelli

CANTINE BOSCA

Via Luigi Bosca 2

tel. +39 335 7996811

cantine@bosca.it

www.bosca.it

CATTEDRALI SOTTERRANEE BOSCA

SABATO 30 e DOMENICA 31 MAGGIO

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

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

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

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

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

Il numero di riferimento per ogni necessità è: 3357996811

Costigliole d'Asti

CANTAMESSA VINI

Strada Bionzo 29

Tel./Whatsapp +39 0141 968325

shop@cantamessavini.it

www.cantamessavini.it

SABATO 30 e DOMENICA 31 MAGGIO

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

LE NOSTRE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE CON VISITA CANTINA:

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

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

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

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

Info e prenotazioni tramite chiamate e/o whatsapp: +39 0141 968325

Mombaruzzo

DISTILLERIE BERTA

via Guasti 34/36 fraz. Casalotto

tel. 0141-739528

info@distillerieberta.it

www.distillerieberta.it

DOMENICA 31 MAGGIO 2026 – DALLE 11.00 ALLE 21.00

Ingresso libero e gratuito (consumazioni a pagamento)

ATTIVITA'

● Visite alle Distillerie: Visite guidate gratuite, no-stop e senza prenotazione dalle 11.00 alle 18.30. Ingresso in Via Guasti 34/36.

● Degustazioni Berta: Assaggi illimitati di grappe e liquori iconici.

Calice degustazione con tasca: 5€. Il calice con tasca serve anche per bere i vini e i cocktail.

● Alice nel Parco (Per i più piccoli): Spettacoli di burattini a cura del Teatro degli Acerbi nel Parco delle Meraviglie alle ore 15.00 e 16.30.

● Food & Drink: Esperienza gourmet in terrazza con l'Officina di Villa Prato in versione Street Food, la farinata dei Mencos Brothers, vini locali di Domenico Serra e Monteruello e cocktail Berta. Per chi non beve alcolici, selezione di infusi Wanderfuse WAMI.

APPUNTAMENTI SPECIALI (Su Prenotazione)

Le Masterclass "Lo Spirito Racconta" (Costo 10€, calice incluso)

Incontri esclusivi al primo piano di Borgo Roccanivo:

●12.30: Lo Spirito delle Parole - Degustazione narrata.

●16.00: Il fritto è servito, la grappa anche - Abbinamenti insoliti.

●18.00: Spirito Gelato – Assaggi rinfrescanti.

Yoga nel Parco (Gratuito, posti limitati)

●12.00: "Benvenuti tra le Meraviglie"

●18.30: "Golden Hour"

GRAN FINALE: AFTER PARTY IN TERRAZZA

Dalle 18.30 alle 21.00: L'evento si sposta interamente sulla Terrazza di Borgo Roccanivo (Accesso da Via San Michele 20). Lounge Music Live con Alessandro Costantini al pianoforte e Federico Bianchetti al violoncello, cocktail Berta, vini e street food, degustazioni illimitate di distillati Berta.

Nota: Per le persone con ridotta mobilità è disponibile un servizio di navetta elettrica Rolandi Auto all'interno del parco.

Per info e prenotazioni: <https://www.distillerieberta.it/cantineaperte/>

Mombaruzzo

VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

DOMENICA 31 MAGGIO

Visita in cantina e degustazione

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

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

ANIMAZIONE MUSICALE PER TUTTA LA GIORNATA

Prenotazione NON obbligatoria

11.30 – 13.30 PRANZO DEL CONTADINO

13.30 – 15.30 PRANZO DEL CITTADINO

16.30 – 18.30 MERENDA SINOIRA

19.30 – 21.30 CENA

Terminata la consumazione sarà possibile rimanere nei nostri prati e nelle nostre aree picnic.

Recapiti telefonici: 0141/739458 – 349/6202302 – 340/7903631

Vinchio

CANTINA VINCHIO VAGLIO

Regione S. Pancrazio, 1

tel. 0141 950903

welcome@vinchio.com

www.vinchio.com

In occasione di **Cantine Aperte 2026**, tornano in cantina le **Pro Loco** con un weekend dedicato al vino, alla convivialità e ai sapori del territorio. Vi aspettiamo **sabato 30 maggio a cena e domenica 31 maggio a pranzo** per vivere due momenti speciali nel verde del nostro parco, tra degustazioni, piatti tipici piemontesi, musica, spettacoli e attività pensate anche per i più piccoli.

Sabato sera sarà una grande festa all'aperto: le Pro Loco proporranno i loro piatti della tradizione piemontese, accompagnati dalla **degustazione non stop dei nostri vini**. La serata sarà animata dalla musica di **DJ Podda** e dagli spettacoli di illusionismo di **KrisMagiX**, per un'atmosfera coinvolgente e sorprendente.

Domenica, invece, Cantine Aperte prosegue con una giornata più rilassata, perfetta per un pranzo nel parco: degustazioni, piatti preparati dalle Pro Loco e un'occasione speciale per vivere la cantina in compagnia. Anche durante la domenica sarà presente **KrisMagiX** con i suoi momenti di magia e illusionismo.

Per i più piccoli, domenica saranno presenti anche gli **alpaca di Alpaca Madre Terra**, per rendere la giornata ancora più speciale e trasformarla in un'esperienza da vivere con tutta la famiglia.

Scopri i programmi completi, i menù delle due giornate e [acquista online](#) le tasche degustazione vini!

CUNEO

Barolo

FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

CANTINE APERTE – SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO

Ci sono momenti che nascono per essere condivisi: un calice di vino, le persone giuste, un'atmosfera che sa di casa.

Cantine Aperte è proprio questo.

Un'esperienza autentica che abbiamo pensato per voi, tra profumi, racconti e sapori della nostra terra.

Potrete prenotare una delle seguenti fasce orarie: 10:30 – 12:00 | 12:00 – 13:30 | 14:30 – 16:00 | 16:00 – 17:30

Abbiamo selezionato per voi due delle degustazioni più amate dai nostri ospiti, pensate per rappresentare al meglio la nostra filosofia e i nostri vini. Sarete voi a scegliere quale esperienza vivere, lasciandovi guidare dal vostro gusto e dalla vostra curiosità.

Due percorsi, un'unica emozione:

- **Attraverso le Stagioni (30 €)**
Un racconto fatto di equilibrio e sfumature, con 4 vini DOC e 2 Barolo DOCG selezionati da noi, per accompagnarvi in un viaggio armonioso tra le nostre etichette.
- **Attraverso il Barolo (50 €)**
Un'esperienza più profonda, dedicata interamente al Barolo, protagonista indiscusso delle "nostre" Langhe.
In assaggio Barolo 2022, Barolo Comune di La Morra 2022, Barolo Albarella 2022, Barolo Cannubi 2022, Barolo 2021, Barolo Albarella 2021, Barolo Cannubi 2021.

Cosa vi aspetta:

- Una degustazione guidata dei nostri vini
- Grissini e nocchie artigianali, semplici e genuine come la nostra tradizione
- Una visita alla nostra cantina storica dove si trovano le botti per l'invecchiamento
- Il racconto diretto della Famiglia Borgogno e del Team, perché per noi il vino è prima di tutto condivisione

Sarà un piacere accogliervi, conoscervi e farvi sentire parte della nostra storia, anche solo per qualche ora.

Prenotazione e pagamento anticipato obbligatorio.

Preferisci un'esperienza più libera?

Per queste giornate abbiamo pensato anche a un'alternativa più informale: il nostro picnic.

Potrete vivere la vostra esperienza nel giardino/ cortile, immersi tra le colline, godendovi il vino in totale libertà, circondati dalla natura e dall'atmosfera della nostra realtà.

INFO e PRENOTAZIONI: info@borgognoseriobattista.it +39 017356107

Frattelli Serio & Battista Borgogno - Via Crosia 12, Loc. Cannubi, 12060 Barolo (CN)

Dogliani

ENOLOCANDA DEL TUFO

Via Borgata Gombe, 33

tel. 0173 70692

deltufo@deltufo.it

www.deltufo.it

SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO

Potrete conoscere il ciclo della vite e le varie fasi di produzione fino ad ottenere i nostri vini che proponiamo in degustazione nei locali dell'azienda stessa.

IN MATTINATA

Esperienza Cantine Aperte a 25€ che comprende:

Ore 9,30 : visita ai vigneti accompagnati dal nostro enologo Bruno

Ore 10,30 : Degustazione di 4 vini (2 ceppi bianco/Fior di neve rosato/Dogliani Vigna Spina / Langhe Rosso Russ del Prüss con abbinamento di prodotti tipici locali e per quanto possibile proposti dagli stessi produttori

Esperienza Agriturismo a 40€ che comprende

Ore 10,30: Degustazione di 4 vini (2 ceppi bianco/Fior di neve rosato/Dogliani Vigna Spina/ Langhe Rosso Russ del Prüss con abbinamento di prodotti tipici locali

Ore 12,30 : Pranzo in Agriturismo con 2 portate: 1 primo piatto e 1 dolce oppure 1 secondo con contorno e 1 dolce sempre in abbinamento a un calice di vino e ½ litro di acqua da gustare sul nostro terrazzo panoramico immerso tra le vigne.

POMERIGGIO

Esperienza Cantine Aperte a 25€ che comprende:

Ore 15,30 : visita ai vigneti accompagnati dal nostro enologo Bruno

Ore 16,30 : Degustazione di 4 vini (2 ceppi bianco/Fior di neve rosato/Dogliani Vigna Spina / Langhe Rosso Russ del Prüss con abbinamento di prodotti tipici locali e per quanto possibile proposti dagli stessi produttori.

Saremo comunque felici di accogliere chiunque voglia scoprire i nostri vini e vivere momenti di vera condivisione: da noi troverà sempre un calice pronto e un sorriso, in ogni occasione.

In entrambe le giornate avrete la possibilità di noleggiare le nostre e-bike per scoprire ogni dettaglio delle meravigliose colline che ci circondano. Per le varie esperienze e per il noleggio e-bike è gradita la prenotazione almeno 2 giorni prima per permettervi di vivere al meglio l'esperienza presso la nostra azienda.

Per prenotazioni o inviando una mail a : deltufo@deltufo.it oppure telefonando allo **0173/70692**

Monteu Roero

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO

Orari sabato turni (indicato l'orario di inizio visita): 10:30 e 15:30

Orari domenica turni (indicato l'orario di inizio visita): 10:00 - 12:00 - 14:00 - 16:00 - 18:00

max 20 persone a turno, obbligo di prenotazione anticipata telefonica o mail

Dopo il tour cantina di vinificazione e vigneto, accompagniamo la degustazione con un tagliere di salumi e formaggi, non offriamo il servizio pranzo con extra piatti caldi.

Si può scegliere in loco il pacchetto degustazione tra le seguenti nostre opzioni proposte, vincoliamo ogni gruppo allo stesso pacchetto così da poter gestire la degustazione didattica più agevolmente.

- € 23,00 a persona L'ESSENZIALE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG);

- € 28,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC (Barbera o Dolcetto), Langhe DOC Nebbiolo, Roero DOCG)

- € 32,00 a persona LANGHE-BAROLO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC (Barbera o Dolcetto), Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG);

- € 42,00 a persona GRANDI D.O.C.G. EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG).

Bambini fino a 4 anni gratis senza degustazione; ragazzi 5-17 anni € 9,00 caduno, comprende la visita in cantina e gli assaggi di salumi e formaggi.

NOVARA

Boca

PODERE AI VALLONI

Via Traversagna 1

tel. 0322.87332

commerciale@podereaivalloni.it

www.podereaivalloni.wine

SABATO 30 MAGGIO alle 15:00 | DOMENICA 31 MAGGIO alle 10:30 e alle 14.30

in due modalità:

*** visite guidate gratuite senza prenotazione seguite da assaggi gratuiti di alcuni nostri vini;

*** visite guidate con prenotazione obbligatoria per chi volesse chiudere la visita con una degustazione più ricca, con tagliere di prodotti tipici in abbinamento (ad un prezzo speciale! - PRENOTA [QUI](#))

Alcune info importanti per questa edizione:

*** in occasione di Cantine Aperte, il tagliere di prodotti tipici è arricchito dai deliziosi amuse bouche del Ristorante Pinocchio di Borgomanero abbinati ai diversi vini in degustazione! Venite a provarli!

*** l'edizione 2026 di Cantine Aperte è dedicata dal Movimento Turismo del Vino alle cantine come palcoscenico delle novità enoturistiche e del turismo rigenerativo.

Per questo siamo lieti di informarvi che nella giornata di domenica 31 saranno presenti presso il Podere ai Valloni gli operatori che tanto stanno facendo che far crescere la proposta turistica della zona: dal Progetto Transumé - Sportway APS a Itinerarium, dal Cammino delle Colline Novaresi a Ma quando Spiana?, dai b&b agli organizzatori di tour. Un modo semplice per fare rete e per farvi conoscere e belle persone e progetti stupendi!

Per info: commerciale@podereaivalloni.it / +39 351 704 9154

TORINO

Cuceglio

TENUTA ROLETTO

Via Porta Pia, 69

tel. 0124 49 22 93

info@tenutaroletto.it

www.tenutaroletto.it

SABATO 30 MAGGIO: Il Percorso in Cantina

- Orario: Dalle 15:30 alle 19:00 (ingresso libero).
- Prezzo: 20€ a persona.
- L'Esperienza: Un viaggio alla scoperta dei vini più rappresentativi del nostro territorio. La degustazione sarà impreziosita da un buffet di eccellenze gastronomiche locali.
- Visite Guidate: Durante il pomeriggio, organizzeremo due tour esclusivi nei locali di produzione e affinamento per svelarvi i segreti della nostra cantina.

DOMENICA 31 MAGGIO: Picnic & Wine in Vigna

Domenica 31 maggio Tenuta Roletto si trasforma in un salotto a cielo aperto. Vi invitiamo a vivere un'esperienza di puro relax, immersi nel verde dei nostri vigneti, dove il tempo sembra rallentare. Potrete godervi la bellezza del paesaggio in totale libertà, dal pranzo fino al tramonto, degustando le nostre referenze in totale relax.

Le Nostre Proposte:

- Pacchetto da 35€: Include il cesto food e una bottiglia a scelta tra le nostre etichette Lei, Tinetti o Lui.
- Pacchetto da 45€: Include il cesto food e una selezione vinicola superiore a scelta tra BB, Sessanta o Nebbiolo.

Il costo dei bambini è 20€

Il Cestino Food:

- Pinzimonio di stagione e insalata di farro o riso.
- Selezione ricercata di salumi e formaggi del territorio.
- Pane artigianale, grissini e focaccia fragrante.
- Frutta fresca e il dolce della casa.
- Acqua e la vostra bottiglia di vino preferita tra quelle proposte.

Per garantire la migliore accoglienza, la prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata direttamente tramite il nostro sito web www.tenutaroletto.it