



Cantine Aperte a San Martino

Piemonte | PARTECIPANTI E PROGRAMMI

aggiornamento al 27 ottobre 2025

ALESSANDRIA

Altavilla

>MAZZETTI D'ALTAVILLA

Distillatori dal 1846

Viale Unità d'Italia, 2 tel. 0142 926147

info@mazzetti.it

www.mazzetti.it

DEGUSTAZIONI

Ogni giorno (7 su 7, incluso il 1 novembre) è possibile effettuare degustazioni di spirits nel Grappa Store visitando la Cappella Votiva "La Rotonda" nel Parco Storico.

Attivo servizio di Caffetteria.

Orari: 9.30-12.30 e 15-18.30.

Info: Tel. 0142 926147 - eventi@mazzetti.it

Luogo: Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (Al)

TOUR IN DISTILLERIA CON DEGUSTAZIONI GUIDATE Ogni giorno è possibile effettuare visite guidate alla scoperta della distillazione, nel periodo di lavorazione della vinaccia.

Il tour interessa il Parco Storico, il Giardino, il Piazzale delle Vinacce, la Distilleria, la cantina di Invecchiamento e la Galleria della Grappa con testimonianze legate all'evoluzione del packaging nel tempo.

Previste durante il tour degustazioni guidate di distillati.

Possibilità di richiedere la degustazione sensoriale in aggiunta al tour con percorso di pairing sensoriale fra tipicità piemontesi e selezionate grappe

Durata: circa 90 minuti (degustazione inclusa).

Orari: Ore 10.45 e Ore 16 (Sabato e Domenica) e Ore 10.30 e 15.30 dal Lunedì al venerdì (previa prenotazione) Info, costi e

prenotazioni: visit.mazzetti.it - eventi@mazzetti.it

Luogo: Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (Al)

PRANZO/CENA PRESSO IL RISTORANTE MATERIA PRIMA Ogni venerdì (a cena), sabato (a pranzo e cena) e domenica (a pranzo) è attivo su prenotazione il Ristorante "Materia Prima", interno alla sede della Distilleria.

E' possibile approfittare del menù degustazione con 4 portate (antipasto a scelta, primo a scelta, secondo a scelta e dessert a

scelta) e - facoltativamente - è anche disponibile il percorso degustazione fra distillati e food.
Info, menù, costi e prenotazioni: visit.mazzetti.it - Tel. 0142 926215 - materiaprima@mazzetti.it
Luogo: Viale Unità d'Italia 2, Altavilla Monferrato (Al)

SHOPPING E STRENNE

Tutti i giorni è inoltre possibile (ore 9.30-12.30 e 15-18.30) effettuare acquisti, anche in confezioni regalo. Attivo servizio di Caffetteria. Per questi servizi non è necessaria alcuna prenotazione.

EVENTI AZIENDALI/CENE NATALIZIE/EVENTI PRIVATI Nel suggestivo spazio "Pianoramico", con affaccio sulle colline del Monferrato è possibile, previa prenotazione effettuare eventi privati, di business o di svago e anche cene e appuntamenti natalizi per associazioni, club e aziende.

Info, costi e prenotazioni: visit.mazzetti.it - Tel. 0142 926147 - eventi@mazzetti.it

Camino Monferrato

>PIERINO VELLANO LA CANTINA DI CA' SAN SEBASTIANO

via Pontestura 81

tel. 0142-578015 – lebotti@casansebastiano.it

www.casansebastiano.it

La famiglia Vellano si occupa di vino da almeno quattro generazioni: 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 Maurizio Vellano, figlio di Pierino, che ha voluto fermamente continuare, in momenti anche difficili, questa tradizione.

La cantina è stata recentemente ammodernata ed è possibile visitarla: guidati da un sommelier conoscerete i segreti della Cantina Vellano e al

termine del tour è prevista una degustazione di 3 vini tra Grignolini e Barbera.

E' possibile anche, il venerdì sera oltre a sabato e domenica, gustare aperitivi e "merende sinoire" nel "Bistrot Le Botti" adiacente alla cantina,

dove, su richiesta, potrete degustare le prelibatezze piemontesi all'interno di vere e proprie botti.

SABATO 1 e DOMENICA 2 NOVEMBRE

Visita guidata alla cantina con degustazione di 3 vini nei seguenti orari : 11:30-13 - 15-16:30 - 17:30-19 - 15€ a persona

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

VENERDÌ 7 NOVEMBRE

Visita guidata alla cantina con degustazione di 3 vini nel seguente orario: 17:30-19 15€ a persona

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

SABATO 8 e DOMENICA 9 NOVEMBRE

Visita guidata alla cantina con degustazione di 3 vini nei seguenti orari nei seguenti orari : 11:30-13 15-16:30 17:30-19 15€ a persona

Possibilità di prenotare aperitivo o aperipranzo/cena a Le Botti Bistrot

Cartosio

>CASCINA ROCCABIANCA

Località Roccabianca, 1

tel. 0144.40304

info@agriroccabianca.it

www.agriroccabianca.it

Il mosto diventa vino!

...ed in Cantina Scoppia la festa dal 6 all'11 novembre.

Puoi prenotare la tua esperienza presso la nostra cantina e, se farai tardi e non te la senti di rincasare, riposati presso il nostro B&B...

Prenota qui la tua esperienza: www.agriroccabianca.it/esperienze/

Casale Monferrato

>AZ. AGRICOLA LEPORATI ERMENEGILDO

Strada Asti 29

tel. 0142-55616 - info@leporatiwine.com

www.leporatiwine.com

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 8 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.

Vignale Monferrato

>HIC ET NUNC

Via Cà Milano tel. 0142 670165

info@cantina-hicetnunc.it

www.cantina-hicetnunc.it

Per "Cantine Aperte a San Martino" proponiamo un programma di visite e degustazioni:

"**Vice Versa**" € 16 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 11.00-13.00-15.00-17.00)

"**In Vino Veritas**" € 45 a persona: visita della cantina, degustazione di 5 etichette, tagliere di eccellenze del territorio. Durata 2 ore (fasce orarie 11.00-13.00-15.00-17.00)

"**Ad astra**" €70 a persona : visita della cantina, degustazione di 4 etichette abbinata a una selezione di eccellenze stellate a cui dello chef a Gabriele Boffa , 2 stelle Michelin. Durata 2.30 h (prenotazione 48h prima)

"**Convivia et Mirabilia**": visita della cantina, degustazione di 4 etichette, tagliere di eccellenze del territorio, trasferimento alla Locanda del Sant'Uffizio 2 stelle Michelin per una cena a 4 portate abbinata a 4 etichette della cantina Hic et Nunc. €230 a persona

"**Bibere et Movere**" €68/100 a persona : escursione in e-bike tra le colline del Monferrato, degustazione di 2 etichette, tagliere di eccellenze del territorio (fasce orarie 10.00-14.00/ 14.00-18.00/10.00-18.00)

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

ASTI

Canelli

>CANTINE BOSCA

Via Via G.B. Giuliani 23

tel. +39 335 7996811

cantine@bosca.it

www.bosca.it

CATTEDRALI SOTTERRANEE BOSCA (Canelli – AT)

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.

Le Visite e le degustazioni sono disponibili dal martedì alla domenica su prenotazione online

Prenotazioni: <https://www.bosca.it/prenota-la-tua-visita/>

Contatti: cantine@bosca.it | 335 7996811

Mombaruzzo

>VINI PIANA

via Torino,2 - fraz. Casalotto

tel. 0141 739458 - 349 6202302

info@vinipiana.com

www.vinipiana.com

RICERCA DEL TARTUFO DOMENICA 9/11

Tartufi, cibo e vino

In frazione Casalotto, nel comune di Mombaruzzo, cuore del Monferrato astigiano, patrimonio UNESCO. Scopri il fascino autentico delle colline piemontesi vivendo la magia della ricerca del tartufo, guidata da un vero TRIFULAO -il cercatore di tartufi- accompagnato dal suo fedele TABUI, il cane addestrato con cura fin da cucciolo per fiutare e scovare il prezioso tubero.

L'avventura inizia nei terreni della nostra azienda vitivinicola, circondata da alberi tartufigeni e vigneti, dove il trifulao condividerà con voi i segreti di questa antica arte tramandata di generazione in generazione. Seguirete i passi del tabui, in un percorso emozionante tra foglie e radici, ascoltando storie, curiosità e tradizioni legate al mondo del tartufo. Al termine della ricerca, celebreremo il frutto del lavoro con una fast dinner pensata per esaltare l'aroma unico del tartufo appena raccolto: piatti tipici della cucina locale, ideali per essere impreziositi con scaglie di tartufo. Il tutto sarà accompagnato da una selezione di vini della nostra cantina, scelti con cura per ogni portata. Un'occasione imperdibile per vivere la magia della cultura del tartufo, in un ambiente autentico e conviviale, tra natura, gusto e tradizione.

VINI PIANA / ENOTURISMO

Via Torino 2, 14046 Mombaruzzo (AT)

INFO E PRENOTAZIONI

INFO@VINIPIANA.COM

349 6202302

CUNEO

Barolo

>FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGOGNO

Via Crosia 12

tel. 0173/56107

info@borgognoseriobattista.it

www.borgognoseriobattista.it

Dal Lunedì al Venerdì >>> Orari dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 con chiusura ore 18.00

Sabato e Domenica >>> Orario continuato dalle 10.00 alle 18.00 (ultima degustazione alle ore 16.00).

La nostra cantina rimane aperta dal Lunedì alla Domenica per degustazioni [su prenotazione](#).

Avrete la possibilità di immergervi nella nostra realtà assaggiando alcuni dei nostri vini. Potrete scegliere tra diversi tipi di degustazione

DEGUSTAZIONE 4 VINI - truffle hunters edition

Degustazione che prevede l'assaggio di 4 vini (di cui 3 dedicati allo special progetto THE TRUFFLE HUNTERS)

Costo a persona: 20,00 euro

ATTRAVERSO LE STAGIONI

Degustazione che prevede l'assaggio di 6 vini (4 vini DOC+ 1 vini DOCG)

Costo a persona: 30,00 euro

ATTRAVERSO IL NEBBIOLO

Degustazione che prevede l'assaggio di 6 vini (1 Nebbiolo DOC + 1 Barbaresco DOCG + 4 Barolo DOCG)

Costo a persona: 30,00 euro

ATTRAVERSO IL BAROLO

Una full immersion nelle DOCG del nostro territorio, questa degustazione prevede l'assaggio di **7 vini DOCG**

(7 VINI Barolo DOCG)

Costo a persona: 50,00 euro

Tutte le degustazioni si svolgono all'interno della nostra sala degustazione "*La Bottigliera*"

e sono accompagnate da grissini artigianali e nocciole salate (non sono previsti cibi in accompagnamento alle degustazioni),

ed includono una visita gratuita alla nostra cantina storica.

Al termine delle degustazioni vi verrà consegnata una mappa illustrativa

e potrete partecipare alla nostra passeggiata panoramica ***Cannubi Walk Experience***.

(breve passeggiata da effettuare in autonomia, intorno alla cantina, immersi tra i vigneti alla scoperta di panorami infiniti e curiosità sul territorio)

PRENOTAZIONI: **E' necessaria la prenotazione.**

Per maggiori informazioni +39 017356107 oppure info@borgognoseriobattista.it

Montà

>PODERI VAIOT

Via Borgata Laione, 43

tel. 339 4784206

info@poderivaiot.it

www.poderivaiot.it

Visita guidata alla nostra cantina e alla barricaia, accompagnato direttamente dal produttore! Scopri i segreti della nostra produzione e lasciati conquistare dai profumi dei nostri vini. Al termine, ti aspetta una **degustazione di cinque dei nostri vini più rappresentativi** perfettamente abbinati ad un **delizioso brunch** con appetizer del territorio a euro 28,00 per persona / **degustazione di quattro dei nostri vini più rappresentativi** perfettamente abbinati ad un **tagliere di salumi e formaggi** del territorio a euro 20,00 per persona

Prenotazione obbligatoria

Posti limitati

Monteu Roero

>AZ. AGRICOLA VITIVINICOLA PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Frazione Occhetti 15

tel. 0173 90383

morettivini@libero.it

www.morettivini.it

Domenica 2 novembre h10:30 - 13:00

Sabato 8 novembre h 10:30 -13:00 ed h 15:00 - 18:00

Domenica 9 novembre h 10:30 -13:00 ed h 15:00 - 18:00

Le nostre proposte di tour con degustazione guidata, secondo le seguenti opzioni, solo su prenotazione:

La visita inizia presso la cantina di vinificazione in Frazione Occhetti n. 40 e poi prosegue per la degustazione guidata dei vini al civico n.15, le due cascine sono site nella stessa borgata.

Seguendo i seguenti link di google maps è facile arrivare, per qualsiasi problema non esitate a chiamarci al 0173 90274 quando vi troverete nelle vicinanze.

Poderi Moretti (sala degustazione) <https://goo.gl/maps/m7UcjhMhwMeQs48V>

Cascina Occhetti (visita cantina e vigneti) <https://goo.gl/maps/ufD9Lq7bmgR75pdVA>

Il tour ha una durata di due ore e mezza circa e consiste nella visita guidata della cantina e del vigneto adiacente, con illustrazione delle varie fasi di produzione e invecchiamento del vino.

Al termine della visita seguirà la degustazione guidata dei vini, il costo dipende dai vini scelti:

- € 15,00 a persona ASSAGGI DI CANTINA (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG Occhetti, accompagnati da grissini);

- € 23,00 a persona L'ESSENZIALE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC, Roero DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);

- € 28,00 a persona LANGHE-ROERO CRU EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC (Barbera o Dolcetto), Langhe DOC Nebbiolo, Roero DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);

- € 32,00 a persona LANGHE-BAROLO EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Langhe DOC (Barbera o Dolcetto), Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi);

- € 42,00 a persona GRANDI D.O.C.G. EXPERIENCE (Roero Arneis DOCG, Roero DOCG Occhetti, Roero Riserva DOCG, Barolo DOCG, con tagliere degustazione di salumi e formaggi tipici piemontesi).

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.

Vincoliamo a scegliere lo stesso pacchetto per tutte le persone di uno stesso gruppo.