



Sabato 16 e domenica 17 maggio
a Castagnole Monferrato (AT)

“FESTA DEL RUCHE”

Le cantine presenti all’evento e
Le proposte gastronomiche

Degustazioni alla presenza dei produttori,
punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica

Continua la vendita online con promozione
fino al 15 maggio

* * * * *

Il 16 e 17 maggio 2026 ritorna presso la **Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato** il consolidato appuntamento che fa incontrare il Ruchè e i suoi produttori a professionisti ed enoappassionati.

L’iniziativa è promossa dal Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato con la collaborazione di Go Wine e avrà sede nello storico complesso risalente alla fine del XVII secolo, circondato dal verde di uno splendido giardino all’italiana.

L'evento prevede degustazioni di *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg*, incontri con i produttori nelle splendide sale affrescate della Tenuta, punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica.

L'ingresso alla Tenuta sarà libero per tutti, con degustazioni a pagamento, nei giorni di sabato e domenica. Ad accompagnare gli assaggi di Ruchè in uno spazio aperto a tutti ci saranno **proposte food** con le specialità del territorio da gustare in accompagnamento alla degustazione **e musica dal vivo**.

Ecco l'elenco delle cantine presenti al banco d'assaggio

Amelio Livio, *Grana*

Az. Agr. Gatto Pierfrancesco, *Castagnole Monferrato*

Az. Agr. La Miraja, *Castagnole Monferrato*

Az. Agr. Tommaso Bosco, *Castagnole Monferrato*

Balliano, *Grana*

Bersano, *Nizza Monferrato*

Caldera Fabrizia, *Asti*

Cantina di Casorzo, *Casorzo*

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

Cantine Sant'Agata, *Scurzolengo*

Esse Erre Agricola, *Castagnole Monferrato*

Ferraris Agricola, *Castagnole Monferrato*

Goggiano, *Refrancore*

La Mondianese, *Montemagno*

Montalbera, *Castagnole Monferrato*

Poggio Ridente, *Cocconato d'Asti*

Prediomagno, *Grana*

Tenuta dei Re, *Castagnole Monferrato*

Tenuta Montemagno, *Montemagno*

Stand gastronomici a cura di Ristoranti dei comuni del Ruchè

Sabato e domenica uno spazio aperto a tutti sarà poi riservato alle proposte gastronomiche con specialità monferrine con **ristoranti del territorio**; con un percorso di gusto legato alle eccellenze del territorio direttamente alla Tenuta La Mercantile in abbinamento alla degustazione.

Agriturismo La Miraja - Castagnole Monferrato

Tagliere di Formaggi con Confettura di Fragole e Ruchè € 15,00

Carrè di Fassona Piemontese con Insalata e Riduzione di Ruchè € 15,00

La Raviola Galante - Scurzolengo

Tonnato all'Antica Blu di Mucca del Monviso con Pane di Spezie al Miele, Cugnà di Ruchè e Miele di Castagno Bio € 15,00

Cremino della Raviola Galante € 6,00

Torta di Nocciole con Ganache al Cioccolato € 6,00

Locanda So Vino - Refrancore

Agnolotti ai Tre Arrosti con Sugo Sfilacciato di Brasato al Ruchè € 12,00

Agnolotti ai Tre Arrosti Burro e Parmigiano € 10,00

Semifreddo allo Zabaione di Ruchè e Finocchini di Refrancore € 6,00

Osteria del Macellaio - Scurzolengo

Tagliere di Affettati Monferrini (di produzione propria): Salame Crudo e Cotto D.E.C.O. e Munfradella (con nocciole e Vermouth Torino Superiore) € 10,00

Carne Cruda di Fassona Piemontese € 10,00

Hamburger di Fassona Piemontese su letto di Misticanza € 15,00

Ristorante Antico Ricetto - Portacomaro

Tris di antipasti (Insalata Russa - Lingua con Bagnetto Verde - Involtino di Peperone) € 12,00

Bunet alla piemontese € 6,00

Acqua € 1,00

Caffè € 1,00

...e ancora punto vendita bottiglie per tutta la durata dell'evento e musica il sabato sera

Inoltre, come da tradizione, **si potranno acquistare in entrambe le giornate presso il punto vendita dedicato le bottiglie dei produttori** presenti all'evento.

Sabato sera alle 21:30 sarà prevista un'esibizione musicale dal vivo a cura della band **Bakkano** di Asti.

Il programma

Il banco d'assaggio alla presenza dei produttori e la degustazione di Ruchè

- Banco d'assaggio (nel turno indicato) alla presenza diretta delle cantine dell'Associazione Produttori. Degustazione in forma libera (non regolata da ticket) nelle splendide sale della Tenuta La Mercantile, Calice e taschina in omaggio.

Turni e orari del banco d'assaggio:

- Sabato 16 maggio n° 3 turni: ore 11.00-14.00 / 14.30-17.30 / 18.00-21.00

- Domenica 17 maggio n° 2 turni: ore 11.00-14.00 / 14.30-17.30

In ciascun turno si potranno incontrare direttamente i produttori nelle sale della Tenuta e degustare liberamente i loro Ruchè.

Al termine di ogni turno non sarà consentito l'accesso alle sale ma comunque sarà possibile rimanere nelle aree all'aperto della Tenuta.

Prezzi e informazioni:

Ingresso libero alla tenuta con degustazioni a pagamento.

Il costo del biglietto per degustare è di:

€ 25,00 pubblico (con riduzione del 10% € 22,50 a chi acquista il biglietto online).

€ 20,00 Soci di Associazione del Settore (Ais, Fisar, Go Wine, Onav) € 20,00. (N.B. sarà necessario presentare la tessera in corso di validità per ritirare il calice e la taschina).

E' aperta la vendita online al seguente link:

<https://www.gowinet.it/evento/festa-del-ruche-2025-17-e-18-maggio-a-castagnole-monferrato/>

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a contattare i nostri uffici ai seguenti recapiti:

stampa.eventi@gowinet.it tel. 0173 364631