

## CANTINE APERTE IN VENETO 19 - 20 GIUGNO 2021

**Aggiornamento dati 16.06.2021** si consiglia di verificare adesione, dati e programmi in progress **direttamente nei canali on line delle aziende**

*Le proposte sotto riportate possono subire cambiamenti come sempre consigliamo pertanto la verifica di orari e proposte nei siti e social aziendali. In generale ricordiamo che è consigliata la prenotazione.*

### BELLUNO

**PIAN DELLE VETTE CANTINA DI MONTAGNA "WEINBERG DOLOMITEN"** 19 giugno [www.piandellevette.it](http://www.piandellevette.it)

### PADOVA

**CA' DEL COLLE** 20 giugno [www.cadelcolle.com](http://www.cadelcolle.com)

### TREVISO

**BORTOLOMIOL dal 1760 Valdobbiadene** 20 giugno [www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com)

**CANTINA PIZZOLATO** 19- 20 giugno [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

**VILLA SANDI** 19 e 20 giugno [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

**VAL D'OCA** 19 e 20 giugno [www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)

**RUGGERI** 19 e 20 giugno [www.ruggeri.it](http://www.ruggeri.it)

### VENEZIA

**TÈSSERE** 19 giugno [www.tesserewinery.it](http://www.tesserewinery.it)

**MIGLIO ROSSO** 19 giugno – 20 giugno [www.migliorosso.com](http://www.migliorosso.com)

### VICENZA

**IoMazzucato** 19 - 20 giugno [www.iomazzucato.it](http://www.iomazzucato.it)

**LE VIGNE DI ROBERTO** 19-20 giugno [www.levignediroberto.it](http://www.levignediroberto.it)

**NANI 1967 – Tenuta Castello di Rubaro Soc. Agr.** 19 - 20 giugno [www.vininani.it](http://www.vininani.it)

**TENUTA ZAI** 19 - 20 giugno [www.tenutazai.com](http://www.tenutazai.com)

**TRANSIT FARM** 19 - 20 giugno [www.transitfarm.com](http://www.transitfarm.com)

### VERONA

**Boscaini** 19- 20 giugno [www.boscainicarlo.it](http://www.boscainicarlo.it)

**FlaTio** 20 giugno [www.flatiowine.it](http://www.flatiowine.it)

**F.LLI RECCHIA Az. Agr.** 19-20 giugno [www.recchiavini.it](http://www.recchiavini.it)

**LAVARINI** 19-20 giugno [www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it)

**MONTRESOR** 19-20 giugno [www.vinimontresor.com](http://www.vinimontresor.com)

**NOVAIA** 19-20 giugno [www.novaia.it](http://www.novaia.it)

**FRATELLI VOGADORI** 19-20 giugno [www.vogadorivini.it](http://www.vogadorivini.it)

## BELLUNO

**PIAN DELLE VETTE CANTINA DI MONTAGNA "WEINBERG DOLOMITEN"** 19 giugno [www.piandellevette.it](http://www.piandellevette.it)

**Sabato 19 giugno** anche la cantina di Vignui apre le sue porte agli appassionati e organizza due momenti per far conoscere da vicino il lavoro in vigna e il territorio che la circonda. **Alle 10.00** appuntamento con Egidio e Alessandro - nel vigneto - per una **breve lezione di potatura verde**: tutti gli interventi che consentono di regolare lo sviluppo della chioma della vite e di equilibrare il rapporto tra superficie fogliare e produzione. Pratiche, queste, che consentono di selezionare i tralci più adatti alla produzione, eliminando quelli indesiderati, e di creare un ambiente idoneo alla maturazione dei grappoli, regolandone il numero, la disposizione e l'esposizione.

**Alle 15.00** invece si replicherà la fortunata **visita alla chiesa di San Giorgio** in Vignui, che tanto successo ha riscosso nell'ultimo weekend di maggio. Qui Egidio e Flora racconteranno i principali accadimenti che hanno segnato il territorio e faranno ammirare l'interno della chiesa e, nella vicina canonica, la pala affrescata da Andrea Toffoli sotto la direzione di Vico Calabrò, in occasione dei 500 anni della parrocchia.

In entrambi i casi al termine dell'attività si terrà la visita alla cantina e una piccola degustazione. Il costo simbolico per l'attività è di 10 euro per gli adulti. Per ragioni di sicurezza è obbligatoria la prenotazione scrivendo a [blend@piandellevette.it](mailto:blend@piandellevette.it) o chiamando il 3298191436.

## PADOVA

**CA' DEL COLLE** 20 giugno [www.cadelcolle.com](http://www.cadelcolle.com)

La giornata sarà incentrata sulla conoscenza del prodotto DOCG dei Colli Euganei, il Fior d'arancio, passando dalla visita in vigneto con l'inizio della fioritura per passare poi alla degustazione nelle sue tre tipologie, secco, spumante oppure passito. Per maggiori info visitate sito e social

2

## TREVISO

**BORTOLOMIOL dal 1760 Valdobbiadene** 20 giugno [www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com)

DOMENICA 20 giugno 2021 – H 10.30

VINO, OLIO E ARTE Il Parco della Filandetta Bortolomiol apre i cancelli per un percorso davvero di eccezione. Dopo una breve visita alla cantina di vinificazione, vi guideremo attraverso una passeggiata nel vigneto biologico e tra le opere d'arte. All'interno della filanda si terrà il tasting seduti di due espressioni di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, lo Ius Naturae Biologico e la nuova annata di Bandarossa Special Edition a cui seguirà la degustazione dell'Olio Riva Jacur, il tutto abbinato a dei finger food gourmet.

Posti limitati Prenotazione obbligatoria Costo: 10€ a persona

+39 0423 804258

[parcodellafilandetta@bortolomiol.com](mailto:parcodellafilandetta@bortolomiol.com)

Seguiteci nei nostri social

[https://www.instagram.com/bortolomiol\\_proseccosuperiore/?hl=it](https://www.instagram.com/bortolomiol_proseccosuperiore/?hl=it)

<https://www.facebook.com/ParcoDellaFilandettaBortolomiol>

**CANTINA PIZZOLATO** 19- 20 giugno [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

**Sabato 19 giugno 2021 dalle ore 09.00 – 12.30 / 15.30 – 20.00 – SOLO SU PRENOTAZIONE potrete:**

- prenotare BIO TOUR IN CANTINA con DEGUSTAZIONE VINI nei seguenti orari: 09.00 o 10.30 / 16.00 o 17.30 (per scegliere il vostro bio tour preferito consultateli presso <https://www.lacantinapizzolato.com/visite/> e prenotate a: [welcome@agricolapizzolato.com](mailto:welcome@agricolapizzolato.com))
- prenotare SOLO DEGUSTAZIONI VINI (3 VINI A SCELTA) con abbinamento di tagliere di salumi e formaggi locali – costo 12€ a persona
- prenotare il PIC NIC IN VIGNA – con BOX comprendente 4 proposte gastronomiche a persona + 1 calice di bollicine + 1 calice a scelta a persona – 20€ x 2 pax minimo
- WINE SHOP APERTO DURANTE TUTTO L'EVENTO con i seguenti orari: dalle ore 09.00 – 12.30 / 15.30 – 20.00
- SOLO SU PRENOTAZIONE a [welcome@agricolapizzolato.com](mailto:welcome@agricolapizzolato.com) o 0422 928166 – PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE le ore 12.30 di VENERDÌ 18 GIUGNO 2021.
- PARCHEGGIO FRONTE CANTINA
- *IN CASO DI MALTEMPO L'EVENTO NON SI TERRA'.*
- CAPIENZA MASSIMA 50 persone per il mattino e 50 persone il pomeriggio

**Domenica 20 giugno 2021 dalle ore 09.00 – 12.30 – SOLO SU PRENOTAZIONE si potrà:**

- prenotare BIO TOUR IN CANTINA con DEGUSTAZIONE VINI nei seguenti orari: 09.00 o 10.30 (per scegliere il vostro bio tour preferito consultateli presso <https://www.lacantinapizzolato.com/visite/> e prenotate a: [welcome@agricolapizzolato.com](mailto:welcome@agricolapizzolato.com))
- prenotare SOLO DEGUSTAZIONI VINI (3 VINI A SCELTA) con abbinamento di tagliere di salumi e formaggi locali – costo 12€ a persona
- prenotare il PIC NIC IN VIGNA – con BOX comprendente 4 proposte gastronomiche a persona + 1 calice di bollicine + 1 calice a scelta a persona – 20€ x2 pax minimo
- WINE SHOP APERTO DURANTE TUTTO L'EVENTO con i seguenti orari: dalle ore 09.00 – 12.30
- SOLO SU PRENOTAZIONE a [welcome@agricolapizzolato.com](mailto:welcome@agricolapizzolato.com) o 0422 928166 – PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE le ore 12.30 di VENERDÌ 18 GIUGNO.
- PARCHEGGIO FRONTE CANTINA
- *IN CASO DI MALTEMPO L'EVENTO NON SI TERRA'.*
- CAPIENZA MASSIMA 50 persone

**VILLA SANDI 19 e 20 giugno [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)**

Villa Sandi propone un'imperdibile visita guidata con degustazione all'aperto. Sabato 29 maggio tutto il giorno domenica il pomeriggio Il percorso inizia dall'antica **barricaia** risalente al 1700, dove maturano prestigiosi vini rossi in barrique di rovere francese. Luogo ideale per lasciarsi trasportare nella realtà di Villa Sandi attraverso un **video emozionale**. Si snoda poi lungo secolari **gallerie sotterranee** nelle quali riposa il metodo classico, fino a raggiungere un luogo magico: la meravigliosa **Villa in stile palladiano**.

L'esperienza proposta è la seguente:

**"Esperienza Classica":**

*Primi passi nel mondo del vino con Villa Sandi*

- **Visita guidata:** antica barricaia del 1700, video emozionale, gallerie sotterranee dove riposa il metodo classico, villa in stile palladiano.
- **Degustazione di 2 vini:** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato e Opere Trevigiane Metodo Classico Brut, accompagnati da "pan da vin"
- Durata: 1 ora e mezza
- Prezzo a persona: **15,00 €**

**VAL D'OCA 19 e 20 giugno [www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)**



La Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca rappresenta la storia di un'impresa corale, una vera e propria iniziativa sociale nata nel 1952, grazie alla volontà di 129 soci fondatori. Nel cuore della zona di produzione del Prosecco Superiore di Valdobbiadene i 600 soci oggi si prendono cura oggi di più di 1000 ettari di vigneto. Val D'Oca aderisce al progetto Cantine Aperte 2021 e per l'occasione organizza delle visite guidate gratuite nelle giornate di sabato 29 e domenica 30 maggio.

La visita, di circa 1 ora, prevede la degustazione guidata di 2 dei nostri vini.

La prenotazione è obbligatoria tramite email [valdocaesapori@valdoca.com](mailto:valdocaesapori@valdoca.com) oppure telefonicamente al 0423 982070. (fino ad esaurimento posti)

Seguici sui nostri social: Instagram [@valdocaprosecco](https://www.instagram.com/valdocaprosecco) - Facebook: [@valdoca](https://www.facebook.com/valdoca) - Twitter: [@ValdocaProsecco](https://twitter.com/ValdocaProsecco)

### **RUGGERI 19 e 20 giugno** [www.ruggeri.it](http://www.ruggeri.it)

Titolo dell'esperienza: **Ruggeri Premium Experience – Euro 20**

Aperti dalle 10.00 alle 19.00

Descrizione breve dell'offerta: Questa proposta è perfetta per chi ha voglia di scoprire il meglio del Mondo Ruggeri in un'ora! Ne uscirai entusiasta, avendo imparato alcuni concetti chiave relativi al territorio del Valdobbiadene Docg e allo stile e metodo Ruggeri, dopo aver visitato le varie fasi del processo produttivo; non mancherà ovviamente l'assaggio dei nostri migliori spumanti, abbinati a dell'ottimo Pan da Vin!

Descrizione dettagliata:

Accoglienza e registrazione visitatori

Visita guidata del processo produttivo

Degustazione guidata di 4 vini Premium, abbinati a Pan da Vin:

- L'Extra Brut Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Brut
- Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, Brut
- Giustino B Millesimato, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Extra Dry
- Cartizze Dry, Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, Dry

L'esperienza verrà proposta più volte Sabato 29 e Domenica 30, nei seguenti orari: 10.00; 11.30; 15.00; 16.30; 18.00.

Gruppi di **4 persone a visita**, oppure se conviventi/congiunti max 8 persone.

Se ci saranno prenotazioni su Domenica, il punto vendita rimarrà aperto in entrambe le giornate, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19, altrimenti solo il Sabato

4

## **VENEZIA**

### **TÈSSERE 19 giugno** [www.tesserewinery.it](http://www.tesserewinery.it)

Nel rispetto delle norme di sicurezza imposte dal Covid, quest'anno non solo la nostra cantina si aprirà agli ospiti, ma i nostri ospiti verranno accompagnati in modo pressoché individuale attraverso un percorso di degustazione e di convivialità: fatti accomodare al proprio posto, i visitatori potranno assaggiare i nostri vini con una degustazione dedicata in ogni singolo tavolo; con la stessa modalità, alcuni lettori si alterneranno di tavolo in tavolo offrendo ai partecipanti brevi letture, poesie o aneddoti sul vino, all'insegna dell'allegria e della leggerezza. Dalle ore 18.00, con posti limitati e prenotazione obbligatoria.

Per info e prenotazioni tel. +39 0421 320438

### **MIGLIO ROSSO 19 - 20 giugno** [www.migliorosso.com](http://www.migliorosso.com)

Miglio Rosso è un marchio dell'azienda agricola Pierangelo Colla immerso nei vigneti del DOC Venezia. Produce vini con caratteristiche uniche legate alla terra, al mare ed alla tradizione familiare. Saranno garantite tutte le misure anti covid in vigore.

Per info e prenotazioni [info@migliorosso.com](mailto:info@migliorosso.com) Tel. 3407730402 Instagram: [miglio.rosso](https://www.instagram.com/miglio.rosso)

Facebook: Miglio Rosso



L'azienda vitivinicola comprende un'area di circa 200 ettari per lo più destinati alla coltivazione di uva.

Riferimento: Pierangelo Colla

Zona vitivinicola: è situata nella campagna Jesolana e nasce dalle terre bonificate del fiume Piave  
Vitigni: Glera, Chardonnay, Verduzzo Trevigiano, Pinot Nero, Pinot Grigio, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Raboso Piave e Raboso Veronese. Ettari vitati: 100

Numero di bottiglie prodotte/anno: 15.000

Etichette più importanti: Prosecco Rosè, Prosecco Brut, Prosecco Extra dry, Chardonnay, Cabernet Franc

Come arrivare: A4 Uscita Noventa - San Donà di Piave in direzione Jesolo Fermata autobus:

stazione Eraclea paese Aeroporto: Venezia Marco Polo o Treviso Canova Stazione Treno più vicina:

San Donà di Piave - Jesolo.

## VICENZA

### **IoMazzucato 19 - 20 giugno [www.iomazzucato.it](http://www.iomazzucato.it)**

E' tempo di tornare a sognare! Circondati dal verde e accarezzati dalla brezza tipica della pedemontana potrete degustare i nostri vini comodamente seduti al riparo dal sole oppure baciati dal sole ascoltando la musica del Produttore/DJ Ali Selecta Cosa troverete:

- Ogni tavolo sarà dotato di QR-Code per accedere con il proprio cellulare alla lista vini e piatto in abbinamento - WineBar dove ritirare il kit bicchiere con tasca porta-calice, il vino che desiderate degustare ed eventualmente il piatto degustazione - Gel sanificante - Indicazioni comportamenti prevenzione covid19  
Mascherina obbligatoria Possibilità di visitare la cantina

### **LE VIGNE DI ROBERTO 19-20 giugno [www.levignediroberto.it](http://www.levignediroberto.it)**

Programmi in corso di definizione consigliamo di contattare l'azienda

5

### **NANI 1967 – Tenuta Castello di Rubaro Soc. Agr. 19 - 20 giugno [www.vininani.it](http://www.vininani.it)**

Programmi in corso di definizione consigliamo di contattare l'azienda

### **TENUTA ZAI 19 - 20 giugno [www.tenutazai.com](http://www.tenutazai.com)**

In Tenuta Zai avrai l'occasione di apprezzare la bellezza e tranquillità del contesto naturalistico dei Colli Berici e conoscere da vicino la produzione vitivinicola. Il programma prevede la visita guidata dal vigneto alla cantina accompagnati dai titolari. A seguire una degustazione di quattro vini rossi in abbinamento a salumi e formaggi veneti. Il tutto si svolgerà nel rispetto del distanziamento sociale e delle regole covid. Sarà possibile ospitare pochissime persone per turno e la visita verrà garantita solo su prenotazione presso i recapiti cel. 3518682052 e email [info@tenutazai.com](mailto:info@tenutazai.com).

Costo di partecipazione: 12 euro a persona (comprensivo di degustazione dei 4 vini in abbinamento a salumi e formaggi)

Giorni e orari:

- Sabato 19 Giugno (2 turni)  
possibilità di scelta tra i seguenti orari 10.30 – 16.30
- Domenica 20 Giugno (2 turni)  
possibilità di scelta tra i seguenti orari 10.30 – 16.30

Durata complessive visita guidata e degustazione circa 2 ore

Eventuali esigenze, intolleranze alimentari o allergie devono essere comunicate al momento della prenotazione.

**TRANSIT FARM 19 - 20 giugno [www.transitfarm.com](http://www.transitfarm.com)**

**SABATO 19 GIUGNO, VISITA IN CANTINA & ABBINAMENTO PIZZA + VINO**

Ad accompagnare i nostri vini ci saranno sempre le pizze preparate da Sebastiano di @sebasstreetpizza Sotto il portico della nostra terrazza in Via Valle Zaccana 25/A a Fara Vicentino (VI), dove potrete gustarvi il tramonto accompagnati dal sound di Sofia Acoustic Project @sofiacousticproject

- ADULTI € 25 CON TRE CALICI DI VINO E DUE TRANCI DI PIZZA

- BAMBINI € 15 CON BIBITE E UN TRANCIO

Amici cani benvenuti

SU PRENOTAZIONE

Aperto a tutti, fino a raggiungimento della massima capienza come stabilito da normativa vigente.

E' FATTO OBBLIGO L'USO DELLA MASCHERINA

Per info:

E-mail: [lara@transitfarm.com](mailto:lara@transitfarm.com)

Whatsapp: 347/4845958

Link: [transitfarm.com/it/partecipa-evento](http://transitfarm.com/it/partecipa-evento)

**DOMENICA 20 GIUGNO, TORNA IL NOSTRO PIC-NIC**

PROGRAMMA:

- Ore 10.00 ritrovo in Farm Via Zucchi, 7 a Fara Vicentino (VI)

- Passeggiata piacevole di 15 min fino alla cantina e visita guidata

- Ore 11.00 ritorno in Farm & Aperitivo

- Ore 12.00 Picnic in farm con la possibilità di scegliere tra le opzioni elencate di seguito (Scelta da specificare al momento della prenotazione!!)

- Nel pomeriggio: caccia al tesoro!

6

CASSETTINE PIC-NIC:

Opzione 1 - "CLASSICA"

Focaccia

Vitello tonnato o panino con Sopressa

Riso Venere con zucchine e mazzancolle

Dolce

Acqua e 2 bicchieri di vino

Opzione 2 - "VEGETARIANA"

Focaccia

Polpettine vegetariane

Riso Venere con verdure

Dolce

Acqua e 2 bicchieri di vino

Opzione 3 - "BAMBINI"

Focaccia

Cotoletta con patate

Ovetto di cioccolata e piccolo gadget

Acqua

Voi dovrete solo pensare a portare la coperta su cui stendervi per godervi il momento!

Musica e relax all'aria aperta anche per i vostri bambini.

Amici cani benvenuti



## SU PRENOTAZIONE

Aperto a tutti, fino a raggiungimento della massima capienza come stabilito da normativa vigente.

E' FATTO OBBLIGO L'USO DELLA MASCHERINA

Per info:

E-mail: [lara@transitfarm.com](mailto:lara@transitfarm.com)

Whatsapp: 347/4845958

Link: [transitfarm.com/it/partecipa-evento](https://transitfarm.com/it/partecipa-evento)

## VERONA

**Boscaini 19 - 20 giugno** [www.boscainicarlo.it](http://www.boscainicarlo.it)

Visite guidate e degustazioni. Per maggiori info contattare l'azienda

**FlaTio 20 giugno** [www.flatiowine.it](http://www.flatiowine.it)

Con Daniela: ore 10:30- 14 -16 visita guidata a vigneto e cantina, degustazione dei nostri vini accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi tipici del nostro territorio. Calice in omaggio. Costo a persona 15 euro.

Con Flavio: ore 11- 15- 17 laboratorio Ripasso. Visita a vigneto e cantina dove assaggeremo 2 valpolicella ripasso in affinamento per scoprire l'evoluzione di questo importante vino rosso. Proseguiremo poi con la degustazione dei nostri vini accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi del territorio. Calice in omaggio. Costo 20 euro a persona.

È obbligatoria la prenotazione.

Ogni turno è a numero chiuso.

**F.LLI RECCHIA 19- 20 giugno** [www.recchiavini.it](http://www.recchiavini.it)

Il 19-20 giugno ritorna Cantine Aperte, l'atteso evento promosso dal Movimento Turismo del vino.

Ecco due proposte per un'esperienza unica e coinvolgente, alla scoperta della tradizione e dei sapori della nostra terra.

- SABATO 19 GIUGNO DALLE ORE 18:00 ALLE ORE 21:00
- DOMENICA 20 GIUGNO DALLE ORE 11:00 ALLE ORE 14:00

Il programma prevede:

- Visita guidata in cantina
- Degustazione di 5 vini
- Tagliere di prodotti tipici (salumi, formaggi, giardiniera)
- Risotto all'Amarone della Valpolicella
- Sbrisolona

La degustazione si svolgerà all'aperto, presso l'azienda fratelli Recchia, e nel rispetto delle normative vigenti.

In caso di maltempo l'evento si svolgerà comunque al coperto.

È obbligatoria la prenotazione entro giovedì 17 giugno

Il costo è di € 30 a persona

Per informazioni:

Tel/WhatsApp: 351/7285698

[vino@recchiavini.it](mailto:vino@recchiavini.it)

Vi aspettiamo numerosi!

**LAVARINI 19-20 giugno** [www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it)

**Cantine Aperte 2021: le nostre proposte PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** [info@lavarinivini.it](mailto:info@lavarinivini.it) - +39 0457513074

1) **La Valpolicella in un sorso.**

Viene proposta la degustazione dei vini più rappresentativi della Valpolicella:

- Valpolicella Classico Superiore DOC annata 2018;
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC annata 2016;
- Amarone della Valpolicella DOCG annata 2015.

**Durata 20 minuti circa.**

**PREZZO SPECIALE CANTINE APERTE 19-20 giugno 2021 €. 8,00 a persona**

2) **Come nascono i nostri vini.**

Viene proposta la degustazione guidata dei seguenti vini:

- Valpolicella Classico Superiore DOC annata 2018
- Valpolicella Ripasso Superiore DOC annata 2016
- "Piassaron" Rosso Verona IGT annata 2016
- Amarone della Valpolicella DOCG annata 2015
- Recioto della Valpolicella DOCG annata 2016.

Durante la degustazione verrà posta particolare attenzione alla spiegazione delle metodologie produttive delle diverse tipologie di vino.

La degustazione sarà accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi tipici.

**Durata 40 minuti circa.**

**PREZZO SPECIALE CANTINE APERTE 29-30 MAGGIO e 19-20 giugno 2021 €. 14,00 a persona**

3) **Amarone Experience.**

Viene proposta una speciale degustazione con protagonista il vino principe della Valpolicella: L'Amarone. Sarà possibile confrontare diverse annate e diverse metodologie produttive per poter sperimentare come lo stesso vino possa assumere caratteristiche differenti.

Vini offerti in degustazione:

- Amarone della Valpolicella DOCG annata 2015
- Amarone della Valpolicella DOCG annata 2013
- Amarone della Valpolicella DOCG selezione "MAXIMUS" annata 2012

La degustazione sarà accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi tipici.

**Durata 45 minuti circa.**

**PREZZO SPECIALE CANTINE APERTE 29-30 MAGGIO e 19-20 giugno 2021 €. 24,00 a persona.**

**MONTRESOR 19-20 giugno [www.vinimontresor.com](http://www.vinimontresor.com)**

Visita della cantina con partenze in vari orari sia al mattino che al pomeriggio dalle 10 alle 17. Posti limitati - prenotazione obbligatoria

Degustazione in giardino con spiegazione - degustazione in abbinamento con prodotti locali

Durata visita 1h e mezza/ 2 ore

Info: [wineshop@vinimotresor.it](mailto:wineshop@vinimotresor.it) , siti e social





**NOVAIA** 19-20 giugno [www.novaia.it](http://www.novaia.it)

Azienda Agricola NOVAIA - Cantina e Fruttaio, via Olmo 4 - 37020 Marano di Valpolicella VR  
WeekEnd BIOLOGICO, tra vigneti ed oliveti, nella Valle di Marano, in Valpolicella Classica  
Il Vino in Vigna! In Az. Agricola NOVAIA, tra vigneti ed oliveti Bio, nella Valle di Marano, in Valpolicella Classica:

All'aperto, tra vigneti, oliveti ed antichi muri a secco, conoscerete i nostri vini BIOLOGICI DOC e DOCG Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto. Con noi l'Azienda @FontanaBIO con composte, creme salate e succhi BIOLOGICI. Per garantire la sicurezza, le degustazioni avverranno solo su prenotazione ed all'aperto. In caso di maltempo o di nuove restrizioni, l'evento verrà annullato. Degustazione €15 (quattro vini con calice ricordo), degustazione €10 (se muniti di proprio calice).

Potrete inoltre passeggiare e sostare tra i vigneti Bio. Vi aspettiamo!

OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE a: [info@novaia.it](mailto:info@novaia.it), [cristina.vaona@gmail.com](mailto:cristina.vaona@gmail.com) Info: Cristina mobile (+39) 3407766613

Luogo evento: Az. Agricola NOVAIA, Fruttaio e Cantina - Via Olmo 4, 37020 Marano di Valpolicella (VR)

**FRATELLI VOGADORI** 19-20 giugno [www.vogadorivini.it](http://www.vogadorivini.it)

Conoscete l'Amarone della Valpolicella? Pensate che sia un vino caro? Scopriamo assieme come viene prodotto: visitiamo il vigneto e la cantina degustando i vini del territorio come Valpolicella, 100% Corvina, Raffaello, Amarone Forlago e Recioto. Sarà una passeggiata informale con il produttore (uno dei tre fratelli Vogadori) che vi trasmetterà la passione e l'amore per la nostra terra. Vi aspettiamo! Per informazioni o prenotare scrivete a [info@vogadorivini.it](mailto:info@vogadorivini.it)