



CANTINE APERTE A SAN MARTINO: Domenica 12 novembre 2017 e non solo – MTVVENETO.IT

Ritorna il consueto appuntamento di novembre con Cantine Aperte a San Martino. Un'occasione unica per degustare vini pregiati, visitare le aziende e i vigneti, stare in compagnia, e conoscere le tecniche di vinificazione!

Vi aspettiamo tutti nelle cantine del Movimento Turismo del Vino Veneto! Nella zona del Soave non perdetevi **Cà Rugate - Montecchia di Crosara VR**: per riscoprire la cultura contadina locale in compagnia di animali da cortile e del buon vino! Se siete nella zona DOC del Piave, prendete parte alla festa del Novello nella **Cantina Pizzolato – Villorba TV** In Valpolicella troviamo **Fratelli Vogadori – Negrar VR** e **Monteci Società Agricola S.s. - Arcè di Pescantina VR**, dove visite e degustazioni si accompagnano a passeggiate nel vigneto e scoperte dei segreti della fermentazione dell'uva. Nella zona di Conegliano Valdobbiadene visite guidate alla storica villa e alla cantina di vinificazione di **Villa Sandi** nella sede di **Crocetta e Valdobbiadene TV**, shopping natalizio nel negozio di **Tenuta Col Sandago - Case Bianche – Susegana TV**, e degustazioni presso la cantina **Toffoli Soc. Agr. s.s. – Refrontolo TV**. Nella provincia di Padova, nella zona dei Colli Euganei, la cantina **Terra Felice - Arquà Petrarca PD** vi attende per una giornata piena di sapori autunnali e di dolcezze, a **Quota 101 - Torreglia PD** vi aspettano numerose degustazioni, poi tutti all'azienda agricola **Il Pianzio Fam. Selmin - Galzignano Terme PD** per ascoltare i vignaioli del Pianzio ed infine tutti alla cantina **Maeli – Baone PD** per Oca e Vin! Nella zona del Piave presso **Terre Grosse - Zenson di Piave TV** non perdetevi Vin Novo, sapori d'autunno e zioghi de 'na volta! A Lison Pramaggiore **La Frassina - Marango di Caorle VE**, apre le sue porte per un entusiasmante Hemigway wine tour!

Occhio alla data! Non tutte le cantine sono aperte il 12 novembre 2017!

Con l'hashtag #CantineAperteSanMartino sarà possibile seguire il filo conduttore di queste giornate: altri aggiornamenti in tempo reale sui social dell'associazione regionale.



CA' RUGATE – 12 novembre 2017

“L’aia di Cà Rugate si ripopola con gli animali da cortile”.

PROGRAMMA:

In occasione dell’evento di San Martino in Cantina l’aia di Ca’Rugate si ripopola degli animali da cortile. Un’occasione per avvicinarsi al mondo della campagna riscoprendo la cultura contadina locale. Venite a conoscerli!

Durante la giornata si potrà visitare la Cantina e l’Enomuseo, degustare i vini accompagnati da deliziose isole gastronomiche.

12th November 2017

“Courtyard animals repopulate Ca’Rugate’s farm”.

PROGRAM:

At the event “San Martino in Cantina”, Ca’Rugate’s farm is repopulated by courtyard animals. An occasion to get closer to the countryside by discovering the local farmer culture. Come to see them!

During the day, you can visit the Winery and the Enomuseum, taste the wines accompanied by some culinary delights.

CA' RUGATE

Via Pergola, 36

37030 Montecchia di Crosara VR

TEL. 045-6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it

CANTINA PIZZOLATO – 4 novembre 2017

“Festa d’autunno in cantina. Novello, fiori e profumi”.

PROGRAMMA:

Un’atmosfera di colori e sapori autunnali per la Festa del Novello 2017: nell’occasione saranno stappate le prime bottiglie di Novello biologico senza solfiti della Cantina Pizzolato che quest’anno propone una nuova etichetta in cellulosa vegetale. La cantina sarà aperta per l’occasione al pubblico con visite guidate che illustreranno l’intero sistema produttivo dell’azienda e con mini degustazioni guidate, su prenotazione, nella suggestiva barricaia, tra composizioni di fiori e profumi d’autunno. Per maggiori info visitate il sito www.lacantinapizzolato.com o la pagina facebook @cantinapizzolato

4th November 2017

An atmosphere of colors and autumnal flavors for the Novello 2017 Festival: the first bottles of organic Novello without sulphites of Pizzolato winery will be open on this occasion, which this year it will propose a new vegetable cellulose label. The winery will be open to the public with guided tours that will illustrate the entire production system of the company and with mini guided tastings, on reservation, in the suggestive barrique cellar, between flowers and autumn scents. For more information, please visit the website www.lacantinapizzolato.com or fan page facebook @cantinapizzolato

CANTINA PIZZOLATO

Via IV Novembre, 12

31020 Villorba TV

TEL. 0422-928166

info@lacantinapizzolato.com

www.lacantinapizzolato.com



FRATELLI VOGADORI – 12 novembre 2017

"Degustiamo l'Amarone in Cantina". Weekend in Valpolicella.

PROGRAMMA:

Domenica 12 Novembre aderiremo a Cantine Aperte a San Martino.

Alle 10.30 si inizierà con una passeggiata nei vigneti perchè per avere un ottimo vino serve un'ottima uva. È davvero importante coltivare la vite rispettandola e rispettando l'ambiente, per questo motivo non utilizziamo diserbanti nè pesticidi e nessun concime chimico: ed in vigneto lo si può vedere!

Poi entreremo nella zona di fermentazione dove verranno svelati i segreti delle fermentazioni con i lieviti naturali, dei rimontaggi e delle differenze tra Recioto, Amarone e Ripasso. In barricaia parleremo degli affinamenti e nella piccola bottega Forlago vi mostreremo le botti usate per il nostro miglior Amarone, appunto l'Amarone Forlago!

Infine nella sala degustazione potremo apprezzare i nostri vini: Amarone, Amarone Forlago, Recioto, Ripasso, Valpolicella.

Ovviamente è anche possibile acquistare i vini che degusterete!

Ricordo che abbiamo anche l'olio di Oliva extravergine prodotto con gli olivi che potrete vedere nel vigneto, è una piccola produzione: è l'olio per la famiglia e l'extra viene venduto in cantina!

Prenotazione obbligatoria: info@vogadorivini.it

Proposta weekend: Possibilità di dormire nelle camere a fianco della cantina!

FRATELLI VOGADORI

Via Vigolo, 16

37024 Negrar VR

TEL. 328 9417228

info@vogadorivini.it

www.vogadorivini.it

IL PIANZIO Fam. Selmin – 11 novembre 2017

"Filò" in cantina. I Vignaioli del Pianzio raccontano la loro storia "di viti e di passione". Serata conviviale per assaggiare "i vini nuovi" e le "vecchie annate" con cena tipica "come na volta"

Prenotazione gradita: posti limitati

IL PIANZIO Fam. Selmin

Via Pianzio, 66

35030 Galzignano Terme PD

TEL. 049-9130422

info@ilpianzio.it

www.ilpianzio.it

LA FRASSINA – 12 novembre 2017

Si avvicina la festa di San Martino e la nostra cantina si sta preparando per accogliervi tra vigneti e botti, percorsi di Nordik e la presentazione del libro "La ballata di Temi" di Michele Zanetti. Vi aspettiamo dalle 10.00 alle 17.00 in Frassina. Apriamo le porte della cantina e della campagna per condividere con voi il nostro mondo di lavoro e di soddisfazioni, per raccontare come la vigna produca i suoi frutti solo se curata al meglio, come il vino nasca in cantina in funzione di scelte fatte molto prima della raccolta dell'uva.

Durante tutta la giornata ci saranno visite guidate e degustazione dei nostri vini.

Imperdibile l': "Hemigway wine tour" a piedi, passeggiata di Nordik walking lungo gli argini di La Frassina. Partendo dalla cantina potrete percorrere l'argine sul fiume Nicesolo, giungere alle valli da pesca della laguna di Caorle e ritornare poi attraverso i vigneti. Occasione per ammirare la ricca fauna avicola che abita ormai stabilmente la laguna. All'interno della cantina troverete la Mostra fotografica naturalistica di Luca Benatelli e potrete riconoscere numerose delle specie che avete incontrato nella vostra passeggiata.

Abbiamo l'onore quest'anno di avere nostro ospite il naturalista Michele Zanetti che ci presenterà il suo libro: "La ballata di Temi". Leggendolo, ho trovato tanta



parte degli odori, dei rumori e dell'atmosfera che vivo ogni giorno nella nostra campagna e non ho resistito alla voglia di dividerlo con voi.

LA FRASSINA

Strada Vallesina, 3
30021 Marango di Caorle VE
TEL. 0421-88094
cantina@frassina.it
www.frassina.it

MAELI – 12 novembre 2017

“Cantine Aperte a San Martino”.

- *Maeli e il mini giro dell'Oca*: 11.00-14.00 Degustazione di 3 vini in abbinamento a 3 mini delizie a base di oca di Michele Littamè, noto e apprezzato presidio slow food;
- *Oca e Vin*: Dalle 15.00-19.00 Degustazione di una selezione di 3 vini in abbinamento ai finger d'oca creati per l'occasione da Francesco Brutto, chef del ristorante Venissa di Mazzorbo (VE), Piergiorgio Siviero del ristorante Lazzaro 1925 di Pontelongo (PD) e Roberto Zanca del ristorante Sabbia e Sale di Sottomarina (VE). Immane la castagnata e il dolce di San Martino;

Costi a persona: Maeli e il mini giro dell'Oca € 10,00; Oca e Vin € 25,00.

12th November 2017

- *Tasting of 3 wines in combination with 3 mini-delights made of goose, appreciated and known slow food product, by Michele Littamè.*
- *From 15.00 to 19.00 Cost per Person € 25.00. Tasting of a selection of 3 wines in combination with goose finger food created for the occasion by Francesco Brutto, Restaurant chef of Venissa from the Mazzorbo Island (VE), Piergiorgio Siviero from the restaurant "Lazzaro 1925" in Pontelongo (PD) and Roberto Zanca from the restaurant "Sabbia e Sale" in Sottomarina (VE). Inevitable are the chestnut and the San Martino cake*

MAELI

Via Dietro Cero, 1/C
35030 Baone PD
TEL. 0429-538144
info@maeliwine.com
www.maeliwine.it; www.maeliwine.com

MONTECI Società Agricola S.s. – 12 novembre 2017

“Cantine Aperte – San Martino 2017”.

Visite e degustazioni vini in cantina dalle 10 alle 18.

- 11.30 - 13.00 "Mustang Riders" - Blues Band
- 12.30 - 14.30 Risotto all'isolana "Riseria Melotti"
- 16.00 - 17.00 Coro Gigi's Friends Ensemble

Intrattenimenti durante la giornata in compagnia del "Mago Karen"

In occasione di Cantine Aperte "San Martino 2017" la Cantina Monteci ospita "ANGELI CADUTI DAL CIELO" giornata di beneficenza a favore del reparto oncologico dell'Ospedale di Borgo Roma – Verona

Costi a persona: consumazioni eno-gastronomiche a pagamento.

MONTECI Società Agricola S.s.

Via San Michele, 34
37026 Arcè di Pescantina VR
TEL. 045-7151188
info@monteci.it
www.monteci.it



QUOTA 101 – 11- 12 novembre 2017

San Martino in festa a Quota 101

PROGRAMMA: Per rendere omaggio alla ricorrenza di San Martino, domenica 12 novembre la nostra cantina a Torreglia sarà aperta per farvi assaggiare i nostri vini, a quali abbineremo qualche prelibatezza gastronomica di stagione. Ci saranno anche alcune novità, in anteprima di degustazione: Sauvignon, Chardonnay e Ortone Rosso Non Filtrato.

Si comincia alle 14:30 e staremo aperti fino alle 19:00. Non mancheranno le tradizionali e invitanti castagne calde arrostiti!

Un'occasione per una visita guidata alla cantina e per un incontro rilassato e conviviale con una splendida vista sui vigneti colorati d'autunno.

la cantina sarà aperta anche sabato 11 novembre dalle 9 alle 18 per visite e degustazioni guidate. su prenotazione.

Per maggiori informazioni scrivere a marketing@quota101.com o telefonare al 347/7685162

Il contributo richiesto a persona è di 5 euro e comprende 3 degustazioni di vino e assaggi di cibo stagionali.

QUOTA 101

Via Mal Terreno, 12

35038 Torreglia PD

TEL. 0425-410922

info@quota101.com

www.quota101.com

TENUTA COL SANDAGO - CASE BIANCHE . 11 e 12 novembre 2017

“La magia del Natale in anteprima”. Apertura straordinaria del negozio.

TENUTA COL SANDAGO - CASE BIANCHE

Via Barriera, 41

31058 Susegana TV

TEL. 0438-64468

marketing@colsandago.com

www.colsandago.com

TERRA FELICE – 12 novembre 2017

“Terra Felice...a San Martino. Viva viva san Martin/ Viva el nostro re del vin!”
(filastrocca veneziana)

PROGRAMMA:

Cantina Terra Felice si veste d'autunno e propone, per il 12 novembre, una giornata tra i colori meravigliosi dei vigneti e la cantina! Una degustazione dei vini e dei formaggi del Caseificio Valdolmo, la castagnata e un caro amico pasticciere intratterrà gli ospiti più piccoli e ... non solo, con i dolci di San Martino!

Fb CantinaTerraFelice

Contributo per la Degustazione Vini, Formaggi e Castagne: €/persona 10,00

Contributo per i “Biscotti di San Martino”: €/bimbo 5,00

Prenotazione obbligatoria: 347 7025928 Elena e-mail: agri.terrafelice@gmail.com

TERRA FELICE

Via Marlunghe 19

35032 Arquà Petrarca PD

TEL. 0429718143

agri.terrafelice@gmail.com



TERRE GROSSE Soc. Agricola – 12 NOVEMBRE 2017

“San Martino In Cantina”. Vin Novo, sapori d'autunno e ziochi de 'na volta.

Una festa dal sapore antico, piena di attività e attrazioni. Potrete gustare liberamente tutti i nostri vini accompagnati da un'ottima cucina della tradizione, con prodotti locali e biologici forniti dalle aziende dell'associazione "La Piave per Venezia". Tantissimi i laboratori, i giochi e gli spettacoli che animeranno la giornata, appassionando bambini e adulti. Immancabili le visite al vigneto autunnale su golf-cart con le sapienti spiegazioni di Nicola. Programma completo sul nostro sito www.viniterregrosse.it e sulla nostra pagina facebook www.facebook.com/terregrosse/

Costi a persona: adulti ingresso con calice 5 euro; bambini ingresso 3 euro e libero accesso a tutte le attività.

TERRE GROSSE Soc. Agricola

Via Enrico Fermi, 4

31050 Zenson di Piave TV

TEL. 0421-344106

info@terregrosse.it

www.viniterregrosse.it

TOFFOLI Soc. Agr. s.s. – 11-12 novembre 2017

“Cantine Aperte”. Visita in cantina, degustazione di vini abbinati a salumi e formaggi locali.

Costi a persona: 10,00€ (di cui 5€ di cauzione resi alla fine della degustazione).

Visit of the winery, tasting of wines with local cheese and salami.

TOFFOLI Soc. Agr. s.s.

Via Liberazione, 26

31020 Refrontolo TV

TEL. 0438-978204

toffoli@proseccotoffoli.it

www.proseccotoffoli.it

VILLA SANDI – 12 novembre 2017

“Cantine Aperte a San Martino”.

SEDE DI CROCETTA (sede aziendale): la storica Villa seicentesca e le cantine sotterranee sono aperte ai visitatori per visite guidate e degustazione dei vini rossi di Villa Sandi. Orari visita: ore 10.30 e ore 15.30. Costo: 5 euro a persona

SEDE DI VALDOBBIADENE: visita alla Cantina di vinificazione e degustazione vini.

Prenotazione obbligatoria: tel.0423-665033, fax 0423-860924, e-mail: info@villasandi.it

VILLA SANDI

Via Erizzo, 112

31035 Crocetta del Montello TV

TEL. 0423-665033

info@villasandi.it

www.villasandi.it

