25-26 MAGGIO 2019

PROGRAMMI IN VENETO

CANTINE APERTE IN VENETO È MOMENTS

Cogliere le emozioni, le experience di cantina in cantina

OGNI CANTINA SI RACCONTA, OGNI ESPERIENZA HA DIVERSE EMOZIONI. OGNI MOMENTO È IL TUO.

Il Veneto per #CantineAperte2019 farà vivere **"i tuoi moments".** Le aziende si sono impegnate per te preparando temi curiosi e stimolanti per farti vivere al meglio questa giornata.
Experience è la parola. La proposta è infatti tracciare la Story Veneta on line …per leggerla in compagnia. **Pronti alla sfida? Raccontiamo insieme?**
Condividi on line in chiave **#** il tuo **moment**, la tua experience. Segui questi piccoli passi e contribuisci in prima persona al racconto. Le aziende ti aiuteranno.

1. Visita la cantina
2. Scatta foto/video e commenta
3. Lancia aggiungendo questi # (attenzione segnala bene la provincia e l'azienda che hai visitato)
4. Scrivi gli #: #CantineAperte2019 #mtvVenetoPROVINCIA #nomecantina

Aggiornamento programmi al 16.05.2019 seguiteci on line per gli aggiornamenti

@mtvveneto (facebook)
@venetoWineTours (twitter)

Le cantine venete possono aderire all'evento sia il sabato che la domenica a loro scelta . Consigliamo pertanto di verificare anche nei loro siti/social aziendali date, orari e programmi ed eventuali news.

Cantine aderenti

PADOVA

BORIN VINI E VIGNE S.s.a.
CÀ DEL COLLE
CÁ LUSTRA Az. Agr.
CONTE EMO CAPODILISTA - LA MONTECCHIA
DOMINIO DI BAGNOLI s.s. di Lorenzo Borletti
IL PIANZIO Fam. Selmin
LA MINCANA-DAL MARTELLO
LA ROCCOLA
MAELI
QUOTA 101
SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO
TURETTA CÁ BIANCA Az. Vit. di Turretta Stefano
VERONESE Soc. Agr. Semp.

TREVISO

ASTORIA VINI
BONOTTO DELLE TEZZE
BORTOLOMIOL dal 1760
CANTINA PIZZOLATO
CASTELLO DI RONCADE
CIMA DEL POMER- Cantina in Montebelluna
COL SANDAGO
CONTE COLLALTO di Isabella Collalto
FIORAVANTI ONESTI Francesco e Alvise Az. Agr.
RECHSTEINER di Florian Von Stepski-Doliwa
SESSANTACAMPI -LUIGINO ZAGO Soc. Agr.s.s.
TENUTE TOMASELLA
TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO
TOFFOLI Soc. Agr. s.s.
VAL D'OCA Srl
VALDO SPUMANTI
VIGNA BRUGNERA Soc. Agr. di Brugnera C.e G
VILLA SANDI

VENEZIA

AGRICOLA MAZZOLADA Srl
BORGO STAJNBECH
CASA PALADIN
LA FRASSINA
LE CARLINE Az. Agr. di Piccinin Daniele
SANTA MARGHERITA SPA
TESSÈRE

VERONA

ACCORDINI STEFANO Az. Agr.
BOSCAINI CARLO
BRIGALDARA
CA' RUGATE
CANTINA CORTE MAINENTE
FLATIO Az.Agr. di Fraccaroli Flavio
FALEZZE DI LUCA ANSELMI
FRANCHINI AGRICOLA
FRATELLI VOGADORI
GIOVANNI EDERLE - VITICOLTORE IN SAN MATTIA
LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi s.s.
MONTECI Società Agricola S.s.
MONTE ZOVO – FAMIGLIA COTTINI
NOVAIA Az.Agr.
PIETRO ZARDINI
SPARICI LANDINI Az. Agr. s.r.l.
TENUTA LA CÀ
TENUTE UGOLINI s.s.
TRABUCCHI D'ILLASI Az. Agr.
VILLA CRINE Az. Agr.
ZENATO
ZENI

VICENZA

CA' ROVERE Az. Agr.
CAVAZZA Az. Agr.
DAL MASO S.n.c. di Dal Maso Nicola, Silvia e Anna Soc Agr.
DA SAGRARO
FATTORIA LE VEGRE
MACULAN
MAGIA DI BARBARANO SAAS
NANI 1967 – Tenuta Castello di Rubaro Soc. Agr.
PEGORARO Soc. Agr.
PIERIBONI ADRIANO & FIGLI Az. Agr., s.s., s.a.
PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO s.s. Az. Agr.
ROSSORIGONI
TENUTA NATALINA GRANDI

PADOVA

BORIN VINI E VIGNE S.s.a.
Via dei Colli, 535043 Monselice PD
Tel. 0429 - 74384
info@viniborin.it
www.viniborin.it

CÀ DEL COLLE
Via G. Marconi, 1469 35030 Vò PD
Tel. 049-9940384
info@cadelcolle.com
www.cadelcolle.com

… alla scoperta del Fior d'arancio….
Domenica 26 Maggio dalle 10.00 alle 19.00
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 il resto del programma visitate il nostro sito: www.cadelcolle.com, oppure la nostra pagina Facebook.

CÁ LUSTRA Az. Agr.
Via S. Pietro, 50 35030 Faedo di Cinto Euganeo PD
Cel. 337 - 521596 Tel. 0429 - 94128
info@calustra.it
www.calustra.it

Da diversi anni Ca' Lustra arricchisce la propria offerta eno-gastronomica grazie agli interpreti di una regione ospite. Quest'anno sarà protagonista la Calabria con l'aiuto dell'Associazione Calabresi Veneto.

IL PROGRAMMA:
• Ore 10.00 visita in vigna
• Dalle ore 10.30 apertura dei banchi d'assaggio di tutti i vini Ca' Lustra – Zanovello e Zanovello Sicilia
• Dalle ore 11.30 apertura delle Isole dei Sapori della Regione Calabria a cura e in compagnia dell'Associazione Calabresi Veneto.
• Durante l'intera giornata visite guidate in cantina con i titolari (non è necessaria prenotazione e non ci sono costi aggiuntivi).
• L'ingresso a 10 euro, comprensivo di tasca e calice, darà accesso alla degustazione libera di tutti i vini.
• I piatti tipici della cucina calabrese saranno a pagamento e potranno essere acquistati a parte.
• Nel pomeriggio si terrano alcune degustazioni guidate gratuite su prenotazione
• Sabato 25 abbiamo in programma una degustazione particolare: "Mastro cantiniere per un giorno". Divisi in piccoli gruppi di 4-5 persone potrete creare il vostro taglio partendo da 5 vini bianchi diversi. Il costo è di 10 euro a persona.

Tutte le info: www.calustra.it - info@calustra.it – 0429 94128

CONTE EMO CAPODILISTA - LA MONTECCHIA
Via Montecchia, 16 35030 Selvazzano Dentro PD
Tel.049 - 637294
lamontecchia@lamontecchia.it
www.lamontecchia.it

DOMINIO DI BAGNOLI s.s. di Lorenzo Borletti
Piazza Marconi, 63 35023 Bagnoli di SopraPD
Tel.049 - 5380008
cantina@ildominiodibagnoli.it
www.ildominiodibagnoli.it

Cantine in Fiore 2019
domenica 26 maggio dalle 11.00 alle 21.00
Domenica 26 maggio 2019, Cantine in fiore con INGRESSO GRATUITO. Manifestazione adatta ad adulti e bambini.
Degustazione dei nostri vini con tracolla, bicchiere e 2 degustazioni al costo di 7,00 €.Visite guidate presso i giardini di Villa Widmann e passeggiate in carrozza.Possibilità di degustare piatti tipici locali durante tutta la giornata con espositori di piante e fiori e articoli da giardinaggio.
Intrattenimento musicale nel pomeriggio.Per qualsiasi ulteriore informazione contattare il numero 0495380008 o tramite mail a amministrazione@ildominiodibagnoli.it.
Visitate il nostro sito internet www.ildominiodibagnoli.it e tenetevi aggiornati sulle nostre pagine facebook Dominio di Bagnoli e Villa Widmann-Borletti

IL PIANZIO Fam. Selmin
Via Pianzio, 66 35030 Galzignano Terme PD
Cel.393- 7699836 Tel.049 - 9130422
info@ilpianzio.it www.ilpianzio.it

Cantine aperte 2019 "sorrisodivino"
Sabato 25 Maggio dalle ore 11 alle ore 18 solo su prenotazione
Domenica 26 Maggio dalle ore 10.00 alle ore 18

Sabato 25 Maggio - Wine Experience: giornata per appassionati – solo su prenotazione
Visita guidata ai vigneti e alla cantina, degustazione guidata di tre vini scelti tra i più rappresentativi de Il Pianzio + una etichetta di vecchia annata. € 12,00 a persona, inclusa tasca e bicchiere. Possibilità di aggiungere un piatto di salumi del territorio (contributo richiesto)Le Wine Experience avranno luogo dalle 11 alle 18, ogni 2 ore; durata prevista ca. 90 minuti, in piccoli gruppi di massimo 10 persone.
In collaborazione con Viaggiare Curiosi, possibilità di un pomeriggio alternativo con passeggiata guidata tra i borghi e i filari di Galzignano di circa 2 ore + degustazione guidata di vini nella nostra Cantina. Info e Prenotazioni www.viaggiarecuriosi.com
Domenica 26 maggio: Sorriso diVino! Una giornata all'insegna della convivialità e del buon Vino, aperta a tutti
Ingresso con tasca e bicchiere + assaggio di 4 vini a scelta tra le etichette di nostra produzione
€ 10,00 a persona
Possibilità di aggiungere agli assaggi di vino un piatto caldo

tipico: Bigoli al ragù d'oca e piselli di Baone e/o un piatto misto di salumi e formaggi del territorio (contributo richiesto)
Durante la giornata: visita ai vigneti e alla cantina, con informazioni su coltivazione e produzione
L'angolo del vignaiolo: gli arnesi del mestiere, botti, fiaschette e "i nostri panni" per immortalare il vostro #SorrisodiVino, a ricordo della giornata!
Vi aspettiamo a Il Pianzio! Info e prenotazioni: Tel 049 9130422 – Cell 393 7699836 mailto: info@ilpianzio.it
www.ilpianzio.it

LA MINCANA-DAL MARTELLO
Via Mincana, 52 35020 Due Carrare PD
Tel.049 - 525559
info@lamincana.it
www.lamincana.it

LA ROCCOLA
Via Dietromonte, 10 35030 Cinto Euganeo PD
Cel.349 - 6760146 Tel.0429 - 94298
laroccola@libero.it
www.laroccola.it

Emozioni Vulcaniche
Domenica 26 Maggio 2019

Venite a scoprire la magia di questi vini vulcanici
PROGRAMMA
Ore 10:00 Apertura banco d'assaggio e visite
Visite guidate gratuite alla nostra cantina
con degustazione dei nostri vini.
Kit degustazione calice + sacca 2€
Degustazione di quattro vini 5€
Pietanze proposte per la giornata della nostra cucina 6€
Dalle ore 16:00 alle 21:00
La degustazione continua
Con musica d'accompagnamento
Con i nostri vini e piatti freddi.
Per tutta la giornata sarà possibile effettuare visite guidate alla cantina nelle seguenti fasce orarie:
1° turno inizio alle ore 10:00
2° turno inizio alle ore 11:00
3° turno inizio alle ore 13:00
Possibilità di prenotare la visita al
3471317834
4° turno inizio alle ore 14:00
5° turno inizio alle ore 15:00
6° turno inizio alle ore 16:00

MAELI
Via Dietro Cero, 1/C 35030 Baone PD
Cel.0429-538144
info@maeliwine.com
www.maeliwine.com

Giallo Rosa Rosso

Dal Moscato Giallo al Taglio Bordolese attraverso le Vecchie Varietà Autoctone
26 maggio, dalle 11 alle 19

Domenica 26 Maggio le porte della nostra cantina di Baone si riaprono per Cantine Aperte 2019!
Per l'occasione vi proponiamo una degustazione speciale dei nostri vini, chiamata GIALLO ROSA ROSSO - Dal Moscato Giallo al Taglio Bordolese attraverso le Vecchie Varietà Autoctone.
Un vero e proprio viaggio alla scoperta della viticoltura dei Colli Euganei, dal "principe" Moscato Giallo, rappresentante dell'unica DOCG dei colli, al già citato Taglio Bordolese, in continuità con la tradizione locale. Attraverso vitigni che hanno fatto e continuano a fare la storia dei Colli Euganei, e che ne tracciano l'identità. Maeli è una delle poche aziende che utilizza nei propri vini le Vecchie Varietà Autoctone, alla ricerca di un tocco originale, diverso e peculiare per la propria produzione.
Vi proponiamo due versioni della degustazione GIALLO ROSA ROSSO
Short (prenotazione non necessaria): assaggio di 3 calici di vino con piccolo spunciotto
Costo 10€/persona

Extended (PRENOTAZIONE RICHIESTA): assaggio di 5 calici di vino con piccolo spunciotto
Costo 20€/persona
Vi chiediamo cortesemente di prenotare la vostra degustazione extended scrivendo a info@maeliwine.com o chiamando i numeri 0429/538144 - 338/1136769
Orari: 13:00 – 15:30 – 17:30

QUOTA 101
Via Mal Terreno, 12 35038 Torreglia PD
Tel. 049 - 5211322
info@quota101.com
www.quota101.com

Un vino per l'ambiente | Cantine Aperte Moments a Quota 101
domenica 26 maggio dalle 12 alle 19

Ci impegniamo da sempre nella tutela della biodiversità e nella pratica di una vitivinicoltura organica e sostenibile, perché abbiamo a cuore il nostro territorio e vogliamo dare ai nostri consumatori vini autentici, salubri e genuini.
Per questa ragione, in occasione della giornata di CANTINE APERTE 2019, in collaborazione con il Movimento Turismo Vino Veneto, proponiamo agli amici che ci verranno a trovare di cogliere il loro "NATURE&WINE MOMENT" a Quota 101, immortalarlo con uno scatto e condividerlo su INSTAGRAM con gli #Quota101 #CantineAperte2019 #mtvVeneto, taggando anche la cantina.
L'autore che con il suo post avrà ricevuto più like al termine della settimana successiva riceverà in regalo 3 bottiglie con le migliori produzioni di Quota 101!

PROGRAMMA DELLA GIORNATA
Ore 12:00 - 19:00
Quota 101 è aperta per accogliere enoturisti e winelover amanti del buon vino e della natura per una giornata all'insegna del relax e della convivialità.
Con il ticket di ingresso di 10 € si ha diritto a n.5 assaggi di vino (vengono dati calice e bisaccia). L'accompagnamento gastronomico è a cura Enoteca PER Bacco di Torreglia che proporrà spuncioti e altre preparazioni gastronomiche della tradizione veneta (a parte). Disponibili piatti vegetariani e vegani.

Ore 15:00 e 17:00 - breve passeggiata alla scoperta della biodiversità tra i vigneti e gli uliveti dell'azienda e visita guidata alla cantina. Durata un'ora circa. Partenza dal cortile aziendale e ritorno allo stesso luogo. Gratuito, non è necessaria la prenotazione.

NB: LA CANTINA SARA' APERTA, COME SEMPRE, ANCHE SABATO 25 MAGGIO DALLE 9 alle 18. Potete venire a trovarci, senza preavviso, al fine di conoscere la nostra realtà e assaggiare i nostri vini. Nel caso invece vi interessasse un approfondimento maggiore, organizziamo anche visite e degustazioni guidate, SU PRENOTAZIONE. Per ulteriori informazioni scrivere a marketing@quota101.com o telefonare al 347/7685162.

SALVAN - VIGNE DEL PIGOZZO
Via Mincana, 143 35020 Due Carrare PD
Tel. 049 - 525841
info@salvan.it
www.salvan.it

TURETTA CÁ BIANCA Az. Vit. di Turretta Stefano
Via Cinto, 5 35030 Cinto Euganeo PD
Tel. 0429 - 94288
info@ca-bianca.it
www.ca-bianca.it

VERONESE Soc. Agr. Semp.
Via Fattorelle, 16 38030 Cinto Euganeo PD
Cel.347 – 3837111 Tel. 0429-644049
aziendaveronese@libero.it

L'idea che non c'era
Sabato 25 Maggio dalle 17.00 alle 23.00
Domenica 26 Maggio dalle 11.30 alle 19.00
Sabato 25 Maggio 2019 inizio verso le 17.00 circa per un aperitivo di benvenuto nella nostra azienda, ci sarà un breve spiegazione della nostra azienda e una visita in cantina (per chi lo volesse) degustazioni di salumi e formaggi tipici del territorio e non solo. Degustazione di un vino in fase di prova (sperimentale) e della nostra nuova uscita IMPETO creato dall'esperienza e tradizione di ORLANDINO e dalle nuove tecniche di innovazione del nostro futuro enologo ROBERTO.
Domenica 26 Maggio 2019 inizio dalle 11.30 circa perso la nostra sala degustazione con una breve illustrazione della nostra azienda, ore 14.00 giro presso la nostra tenuta per vedere il risveglio della vegetazione
con la possibilità di catturare la migliore foto che ci rappresenti come azienda ed essere pubblicata nel nostro sito Facebook e Instagram e la foto più votata che vincerà si aggiudicherà il premio, visita all'interno della nostra cantina. Degustazioni dei nostri prodotti in abbinamento prodotti tipici del territorio e non solo. Per info e costi chiamare:Giorgia: 347 3837111 e-mail : aziendaveronese@libero.it Facebook: Azienda Agricola Veronese

TREVISO

ASTORIA VINI
Via Crevada, 12A 31058 Susegana TV
Tel.0423 - 6699; 0438 - 454333
info@astorialoungestore.it;
www.astoria.it; www.astorialoungestore.it

Natura & Cultura
26 Maggio 2019 - 10.00 - 18.00
"La natura non ha fretta, eppure tutto si realizza".
Astoria Wines è lieta di darVi il benvenuto per una visita guidata alla ricerca delle migliori tradizioni della cultura vitivinicola e storica veneta e un pranzo tra i verdi colli del Coneglianese...all'insegna della scoperta della natura! Per Cantine Aperte 2019 proponiamo la visita alla stupenda casa colonica di fine '800 presso la "Tenuta Val de Brun" nel comune di Refrontolo dalla cui posizione si dominano le colline circostanti delle Prealpi Venete. E' accessibile anche la visita tra i vigneti con il nostro enologo, la nostra degustazione è gratuita e vede la possibilità di degustare tre prodotti. Ai piani superiori della casa colonica allestiremo una Mostra accessibile a tutto il pubblico! Il giorno di Cantine Aperte inoltre abbiamo invitato alcuni bloggers a visitarci, lasceremo loro un prodotto omaggio chiedendogli di creare un abbinamento Prosecco e Cucina etnica!

BONOTTO DELLE TEZZE
Via Duca d'Aosta, 16 31020 Tezze di Piave – Vazzola TV
Tel.0438 - 488323
info@bonottodelletezze.it
www.bonottodelletezze.it

... la meravigliosa incognita della Serendipità
domenica 26 maggio 2019 - Dalle ore 10:00 alle 18:00

"SINESTESIA": Massimo Fontanive colpisce ancora. Ribaltiamo la degustazione e creiamo un nostro personale profiloper ogni singolo vino della Cantina Bonotto delle Tezze. Proviamo ad abbandonare il sentiero tracciato per cercare le sensazioni più nascoste e originali. Incontro tra intuizione e scoperta.
Sessioni: 11:00; 14:30; 16:30; 17:30 – È gradita la prenotazione allo 0438-488323 - info@bonottodelletezze.it
"COLORS": Le espressioni artistiche di Antonella Coden e Denise Dall'Ava ci accompagnano nel percorso di
visita col sapore della fantasia. Esposizione permanente.
"FACES": Semplici forme, linee e macchie di colore, associate in modo insolito, danno volto e corpo al mondo

onirico di Sergio Boiago. Esposizione permanente.
Vuoi anche tu essere protagonista della story con noi e gli altri wine lovers di queste giornate? Narriamole insieme, contribuisci con i tuoi moments. 1. Visita la nostra cantina e fatti ispirare 2. Scatta foto/video e commenta3. Racconta il tuo moment aggiungendo questi #: #CantineAperte2019 #mtvVenetoTREVISO #BONOTTOdelleTEZZE

BORTOLOMIOL dal 1760
Valdobbiadene"Parco della Filandetta"
Viale Mazzini, 231049 Valdobbiadene TV
Tel.0423 - 974911
info@bortolomiol.com; visitedegustazioni@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com

CANTINA PIZZOLATO
Via IV Novembre, 12 31020 Villorba TV
Tel.0422 - 928166
welcome@lacantinapizzolato.com
www.lacantinapizzolato.com

VIVI&VINI cantina aperta e benessere con degustazioni guidate, show coking e yoga!
SABATO 25 DALLE ORE 16.00 ALLE ORE 22.00
DOMENICA 26 DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 19.00

Due giorni di apertura della cantina sostenibile, biologica dal 1991, dedicata all'iniziativa CANTINE APERTE 2019. Due giornate dedicate al benessere, al buon cibo ma soprattutto al buon vino bio&vegan, con tantissime attività. Dalle degustazioni guidate di vini bio, agli show coking vegan fino alle lezioni di yoga in cantina. Per trovare il programma definito e completo e per prenotazioni alle attività, collegatevi al sito www.lacantinapizzolato.com
CANALI SOCIAL DELLA CANTINA:
WEBSITE www.lacantinapizzolato.com
FACEBOOK @cantinapizzolato
INSTAGRAM @cantinapizzolato
TWITTER @pizzolatowinery
YOUTUBE cantina pizzolato

SABATO 25 MAGGIO DALLE 16.00 ALLE 22.00

ore 16.00 Apertura Cantine Aperte 2019
ore 16.30 I VINI DA VITIGNI RESISTENTI: illustrazione del mondo delle PIWI, visita in vinificazione con l'enologo e degustazione guidata di vini da vitigni resistenti.
ore 17.00 Visita guidata alla cantina con staff
dalle 19.00 Aperitivo in cantina con musica dal vivo assieme ai "Royal Acoustic Live"
ore 21.00 Visita NOTTURNA alla cantina
ore 22.00 Chiusura della giornata
INGRESSO SABATO 15€ CON DRINK CARD comprendente di:
- Tutte le attività proposte
- 2 degustazioni di vini BIO
- 1 Burger Gourmet e cartoccio di patate Steak house di GeG Gastronomia Catering.
Per info e prenotazioni 0422 928166

DOMENICA 26 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 19.00
ore 10.00 Apertura Cantine Aperte 2019
ore 10.30 Lezione di YOGA con Vera Bettiol, maestra di yoga*
ore 11.00 Show cooking "Le erbette di campo nei primi piatti" con Ristorante La cucina di Crema
12.00 -14.00 LA CUCINA DI CREMA TRA LE BOTTI PIZZOLATO
PRANZO con degustazione guidata dall'enologo dei nostri vini bio in abbinamento ai piatti proposti.
In collaborazione con Ristorante La cucina di Crema.
SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 17.05-19 - COSTO 48€ (ingresso incluso) - MAX 50 POSTI
CHI PRENOTA IL PRANZO HA L'INGRESSO GRATUITO ALL'EVENTO: ANNUNCIARE NOME PRENOTAZIONE ALL'INGRESSO - PUNTO CASSA.

ore 14.30 Show cooking "Il tiramisù di Treviso" con Ristorante La cucina di Crema
14.00 e 16.00 Degustazioni guidate VINI BIO in barricaia*
11.30, 14.30 e 17.30 Visite guidate alla cantina con staff
15.00 e 18.00 TOUR IN BICI tra i vigneti con staff (4 km)
ore 17.00 Lezione di YOGA con Vera Bettiol*
ore 19.00 Chiusura Cantine Aperte 2019
*ATTIVITA' SU PRENOTAZIONE.
E per i più piccoli laboratorio di RICICLO CREATIVO!
INGRESSO DOMENICA 20€ CON CALICE DEGUSTAZIONE E DRINK CARD comprendente di:
- Tutte le attività proposte,
- 4 degustazioni di vini bio con cicchetti
- Buono sconto in wine shop.
Per info e prenotazioni 0422 928166

CASTELLO DI RONCADE
Via Roma, 141 31056 Roncade TV
Tel.0422 - 708736
info@castellodironcade.com
www.castellodironcade.com

Il vino nella Villa Veneta
domenica 26 maggio dalle ore 10:00 alle 18:00 – visite con cadenza oraria, ultima partenza ore 17:00
Una giornata in cui potrai visitare il Castello con la sua storica cantina di invecchiamento, scoprire il legame tra la villa veneta e la tradizione vitivinicola locale, nonché degustare i prestigiosi vini dell'azienda. Apertura con accesso gratuito al giardino e al punto vendita dalle 10 alle 18.Visite guidate e degustazioni vini a pagamento (€ 10 a persona), con cadenza oraria a partire dalle ore 10:00 fino alle 17:00 (ultima visita). Il costo del biglietto include la visita guidata al salone principale della Villa e alla cantina di invecchiamento dei vini rossi e il "kit degustazione" con tre assaggi a scelta tra i vini in mescita. La durata è di circa 1 ora e non è richiesta la prenotazione.

CIMA DEL POMER- Cantina in Montebelluna

Longon, 47 31010 MonfumoTV
0423-688277 -30050; 348-4631683
info@cimadelpomer.it
www.cimadelpomer.it

COL SANDAGO
Via Barriera, 41 – località Crevada
31058 Susegana TV
Tel.0438 - 64468
info@colsandago.com
www.colsandago.com

COL SANDAGO SPRING SPECIAL OPENING
25 maggio 2019 Orari 9.30- 13.30 / 15.00 - 19.00

Spring Special Opening: una giornata dedicata ai diversi vini della Cantina che esprimono eccellenza e cura, capacità e attesa.In degustazione, dopo il suo debutto a Vinitaly, Nature nuovo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Rive di Susegana" Extra Brut e le altre etichette pluripremiate in concorsi nazionali e internazionali come Undici, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Rive di Susegana" dry, "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. brut e "Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. extra dry, vini che raccontano la storia e l'essenza stessa di un territorio dalle superfici e dalle profondità argillose e minerali.
La degustazione è gratuita. Possibilità di acquistare i vini nello shop della cantina!

CONTE COLLALTO di Isabella Collalto
Via XXIV Maggio, 1 31058 Susegana TV
Tel.0438 - 435811
comunicazione@cantine-collalto.it
www.cantine-collalto.it

Domenica 26 maggio dalle 10.00 Alle 18.00

Oltre alla possibilità di assaggiare e acquistare i vini sarà possibile scoprire tutti i segreti di vinificazione e affinamento. Il costo e' di 10 € per un calice da degustazione con porta calice in omaggio, degustazione di 5 vini scelti tra le 10 etichette più rappresentative dell'azienda.
Nel cortile della cantina troverete inoltre le papere itineranti con coni di frittura espressa di pesce e verdure e un gazebo con gustosi hamburger Sarà possibile inoltre visitare, all'interno della cantina, una mostra d'arte collettiva dal tema "terra e radici", che inaugurerà sabato 25 maggio e proseguirà fino al 1 giugno
Dulcis in fundo, sarà prevista un'apertura straordinaria del Castello di San Salvatore: un inedito tour della durata di 1 ora per scoprirne i meravigliosi spazi e gli antichi segreti.
Costo tour del castello: € 10,00 per persona
Costo cantina conte collalto + tour del castello: € 15,00 per persona
solo su prenotazione al 0438/435020
info@castellosansalvatore.it

FIORAVANTI ONESTI Francesco e Alvise Az. Agr.
Via XXV Aprile, 6 31048 San Biagio di CallaltaTV
Tel.0422 - 797118
info@fioravantionesti.it
www.fioravantionesti.it

Sinfonia tra clima e suolo, il Terroir
Domenica 26 maggio
Una intensa degustazione dedicata alla scoperta della combinazione tra il clima, il terreno e l'attrice protagonista di questa compagine, la vite.
Grazie ai nostri vini i sommelier non si limiteranno a raccontare le espressioni del nostro territorio, ma le confronteranno con quelle di altre regioni d'Italia per dimostrare il diverso impatto che può avere il terroir sugli stessi vitigni.

RECHSTEINER di Florian Von Stepski-Doliwa
Via Frassené, 2 31046 Piavon di Oderzo TV
Tel.0422 - 752074
rechsteiner@rechsteiner.it
www.rechsteiner.it

vino, arte, storia e natura in movimento
26 maggio dalle 10.00 alle 19.00

Quest'anno Cantine Aperte presso Rechsteiner è all'insegna del momento e del movimento. Vivrete momenti di piacere con i nostri vini e le delizie preparate dal Food Truck. Vi faremo coinvolgere dal movimento dei ballerini ma anche sperimentare momenti di meditazione con lo Yoga e lo Shiatsu. Divertimento e movimento per i bambini in sella ai pony e sopra il castello gonfiabili e momenti di riflessione per gli adulti con la mostra sulla 1° guerra mondiale e momenti di ammirazione con l'esposizione di fotografie naturalistiche.

SESSANTACAMPI -LUIGINO ZAGO Soc. Agr.s.s.
Vicolo Battisti, 12 - Loc. Candelù 31052 Maserada sul Piave TV
Tel.0422 - 98426
info@sessantacampi.it
www. sessantacampi.it

Cantine Aperte Back To Basics
26/05/19 10.00 -18.00
Domenica 26 maggio 2019
La giornata di #CantineAperte2019 vedrà i componenti della famiglia Zago impegnati in una formula d'accoglienza "face to face", con la presentazione del nuovo Pinot Grigio Spumante Extra Brut. In degustazione i vini più rappresentativi della produzione. Visite guidate alla cantina di vinificazione.

TENUTE TOMASELLA
Via Rigole, 103 31040 Mansuè TV

Tel.0422 - 850043
cantina@tomasella.it
www.tenute-tomasella.it

TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO
Via Capitello Ferrari, 1 31049 ValdobbiadeneTV
Tel.0423 - 974083
info@terredisanvenanzio.it
www.terredisanvenanzio.it

TOFFOLI Soc. Agr. s.s.
Via Liberazione, 26 31020 Refrontolo TV
Tel.0438 - 978204
toffoli@proseccotoffoli.it
www.proseccotoffoli.it

VAL D'OCA Srl
Via S. Giovanni, 45 31049 Valdobbiadene TV
Tel.0423 - 982070
valdoca@valdoca.com
www.valdoca.com

VALDO SPUMANTI
Via Foro Boario,20 31049 ValdobbiadeneTV
Zona doc
Tel.0423 - 9090
daniela.giotto@valdo.com
www.valdo.com

"VALDO: Innovazione Coltivando la Tradizione"
26 MAGGIO 10:00 alle 18:00

2 VINI in degustazione a scelta tra:
- Rive di San Pietro di Barbozza 2017 , Valdobbiadene DOCG Brut Nature
- Cuvée di BOj , Valdobbiadene DOCG Brut
- Cuvée 1926 , Valdobbiadene DOCG Extradry
- ICE VALDO Demisec in abbinamento a spiedini di frutta
- FLORAL JUNGLE Rosé Brut

Costo € 5 / persona.
Il CALICE VALDO viene consegnato presso il banchetto REGISTRAZIONI/COUPON La cauzione prevista di 2 € potrà essere riscattata al momento della restituzione dello stesso
EVENTI A TEMA PENSATI PER VOI

MOMENTO "CULTURA"
Inizio ore 11:00
•VISITA ALLA CANTINA E SPIEGAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO
•DEGUSTAZIONE con abbinamento di formaggi di malga e salumi tipici del territorio di Valdobbiadene
VINI in degustazione:
- Rive di San Pietro di Barbozza 2017 , Valdobbiadene DOCG Brut Nature
- Cuvée di BOj , Valdobbiadene DOCG Brut

Durata complessiva 1 ore.
Costo € 10 / persona.
MOMENTO "STORIA"
Inizio ore 13:00
•VISITA ALLA CANTINA E SPIEGAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO
•DEGUSTAZIONE con abbinamento di formaggi di malga e salumi tipici del territorio di Valdobbiadene
VINI in degustazione:
- Cuvée di BOJ , Valdobbiadene DOCG Brut
- Cuvée del FONDATORE 2017 ,Valdobbiadene DOCG Brut

Durata complessiva 1 ore.
Costo € 10 / persona.
MOMENTO "TRADIZIONE "
Inizio ore 15:00
•VISITA ALLA CANTINA E SPIEGAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO
•DEGUSTAZIONE con abbinamento di formaggi di malga accompagnati con miele d'acacia e crostata di pesche
VINI in degustazione:
- VALDO N.10 annata 2016 , Valdobbaidene DOCG Brut Metodo Classico
- Cuvée VIVIANA , Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze DOCG Dry

Durata complessiva 1 ore.
Costo € 10 / persona.

VIGNA BRUGNERA Soc. Agr. di Brugnera C.e G
Via Saletto, 35 31024 Roncadelle di Ormelle TV
Tel.0422 - 851106
info@vignabrugnera.com
www.vignabrugnera.com

VILLA SANDI
Via Erizzo, 113/A 31035 Crocetta del Montello TV
Tel.0423 - 665033
info@villasandi.it
www.villasandi.it

VENEZIA

AGRICOLA MAZZOLADA Srl
Via Triestina, 66 30026 Mazzolada di Portogruaro VE
Tel. 0421-704646
info@mazzolada.it
www.mazzolada.it

BORGO STAJNBECH
Via Belfiore, 109 Loc. Belfiore 30020 Pramaggiore VE
Tel. 0421-799929
info@borgostajnbech.com
www.borgostajnbech.com

CASA PALADIN
Via Postumia, 12 30020 Annone Veneto VE
Tel. 0422-768167
paladin@paladin.it
www.paladin.it

LA FRASSINA
Strada Vallesina, 3 30021 Marango di Caorle VE

Cel. 333 - 2557529
cantina@frassina.it
www.frassina.it

Vini del Mare
sabato 25 orario :10-18, domenica 26 orario: 10-19

La domenica di Cantine Aperte è una tradizione irrinunciabile per gli appassionati del buon bere di tutta Italia.
Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Cantine Aperte è diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi ed enoappassionati avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune.
La Frassina vuole anche quest'anno guidarvi nei vigneti e nella cantina raccontandovi la nostra storia attraverso i profumi del nostro territorio così peculiare, terra di bonifica a pochi passi dal mare.
Sabato 25 Maggio
la Cantina è aperta per visita e degustazione in cantina dalle 10.00 alle 18.00
Domenica 27: "Hemingway wine tour"
Visita e degustazione in cantina dalle 10.00 alle 18.00
La Frassina vi accoglie nei vigneti ed in cantina facendovi ripercorrere il lavoro del vignaiolo, dai profumi della vigna a quelli dei vini. Occasione imperdibile per avvicinarsi al nostro lavoro, respirare l'aria e l'atmosfera della campagna e dell'ambiente che ci circonda.
Non mancherà infatti l'escursione a bordo del "Burcio", tipica imbarcazione veneziana. Vi condurremo nei luoghi cari ad Hemingway, nella laguna di Caorle tra canneti e casoni ove ancora oggi come allora nidificano molte specie acquatiche. Ci piace l'idea di creare in voi il ricordo olfattivo di questa terra, dai vigneti alla laguna, per aiutarvi a scoprire e ritrovare gli stessi profumi nei nostri vini.

LE CARLINE Az. Agr. di Piccinin Daniele
Via Carline, 24 30020 Pramaggiore VE
Tel. 0421-799741
info@lecarline.com
www.lecarline.com

Le Carline: momenti…diVINI!
Domenica 26 maggio 2019 dalle 10.00 alle 18.00

Quest'anno abbiamo organizzato un concorso di pittura in cui numerosi artisti locali dipingeranno, trasformando artisticamente, i nostri cofanetti da magnum 1,5 lt. Abbiamo pensato di farvi passare una domenica davvero piacevole a Le Carline con la vostra famiglia e amici con il: Pranzo in Cantina!Contattaci per info e prenotazioni.
Alle 15.30, si riconferma un "must" della giornata: l'appuntamento con la degustazione guidata (e gratuita)...dovrete solo munirvi di sacca e bicchiere all'ingresso (costo € 5,00).
Quest'anno i vini di punta della degustazione saranno il nuovo Spumante Dolce Resiliens da vitigni resistenti, e la nuova proposta per l'estate il Dorato un vino bianco frizzante perfetto per la bella stagione.
Siete tutti invitati a partecipare e ad iscrivervi!
Ricordiamo che la nostra azienda è dotata di ampio parcheggio, anche per pullman. Inoltre l'intera struttura è priva di barriere architettoniche per consentire a chiunque una visita confortevole. Nel corso della giornata potrete acquistare direttamente in azienda tutti i nostri vini biologici che vi sono piaciuti di più, chiedendo consigli o informazioni agli esperti sommelier presenti.

SANTA MARGHERITA SPA
Via Ita Marzotto, 8 30025 Fossalta di Portogruaro VE
Tel. 0421246111
info@santamargherita.com;
www.santamargherita.com

WINE VILLAGE by Santa Margherita
domenica 26 maggio dalle 10 alle 21.

Per la prima volta Santa Margherita vi aspetta per la domenica di Cantine Aperte! Vieni a scoprire il nostro Wine Village, immerso in una meravigliosa atmosfera, con area food, intrattenimento e angoli artistici.
Dalle 10:00 alle 17:00 visite e degustazioni in cantina.
Il percorso con tre degustazioni e assaggi gastronomici prevede un contributo di 15,00 euro.
Dalle 17:00 alle 21:00 vi aspettiamo per l'aperitivo, con ingresso libero.Per approfondimenti: Sito: www.santamargherita.com Facebook: SantaMargheritaIt

TESSÈRE
Via Bassette, 51 30020 Noventa di Piave VE
Tel. 0421-320438
info@tessereonline.it
www.tessereonline.it

Colori a Tessère 2019
Sabato 25 maggio dalle 10 alle 14
Domenica 26 maggio dalle 10 alle 18

La nostra squadra tutta al femminile non vede l'ora di accogliervi a Tessere! Vieni a scoprire come trascorrere una giornata piacevole nella quiete della campagna veneziana esplorando i nostri vigneti.
In un solo moment potrai vivere l'incontro tra vini biologici, sapori del territorio e immagini che sapranno emozionarvi.
Durante le giornate di sabato e domenica sarà possibile consumare un'abbondante merenda del contadino accompagnata da un calice tutto bio. Nelle splendide stanze del nostro agriturismo potrai ammirare i quadri di Damiano Ricciato.I nostri ampi spazi esterni sono aperti anche agli amici a quattro zampe.
Ricordatevi di immortalare i vostri moments in cantina Tessere e di condividerli sui social taggandoci.
Chi riceverà più like vincerà 3 bottiglie dei nostri Rabosi!

Costo a persona: € 10
Per info e prenotazioni: info@tessereonline.it o 0421320438

VERONA

ACCORDINI STEFANO Az. Agr.
Loc. Camparol 10 – Fraz. Cavalo 37022Fumane VR
Tel. 045 - 7760138
info@accordinistefano.com; tiziano.accordini@gmail.com
www.accordinistefano.it

domenica 26 maggio 2019 dalle 10:00 alle 18:00

Torna anche quest'anno l'atteso appuntamento con Cantine Aperte, diventato nel tempo un'occasione di scoperta dei territori e del vino. Di anno in anno, sempre più turisti, curiosi ed eno-appassionati desiderosi di intraprendere un'esperienza diversa dal comune, partecipano a questa giornata.

Domenica 26 Maggio dalle 10:00 alle 18:00 sarà possibile degustare i nostri vini in abbinamento a salumi e formaggi del territorio ed acquistarli direttamente in azienda. Sarà inoltre possibile visitare la Cantina, con partenza dei gruppi ad orari stabiliti (h 11.30, 14.30, 16.30) per scoprire i segreti della vinificazione, dell'appassimento e dell'affinamento dei vini tradizionali della Valpolicella Classica.
Dalle 12.00 alle 14.30 offriamo la possibilità di acquisto di un primo piatto caldo.
Durante la giornata avrete inoltre l'occasione di partecipare ad un'interessante MasterClass sui nostri vini: Solamente DOMENICA 26 MAGGIO in occasione di CANTINE APERTE, non farti sfuggire la possibilità di partecipare ad un'imperdibile MasterClass sui nostri deliziosi vini. Marco Accordini sarà lieto di ospitarvi nella nostra Bottaia in tre differenti orari per intrattenervi in un'interessante presentazione aziendale seguita da una degustazione guidata di 4 vini con spiegazione tecnica enologica annessa.
ORARI MASTERCLASS
1. Ore 11:00 – 25 posti
2. Ore 14:00 – 25 posti
3. Ore 16:00 – 25 posti

VINI IN DEGUSTAZIONE CON SALUMI E FORMAGGI LOCALI
1. 555 Spumante Bianco
2. Valpolicella Superiore Doc Stefano 2017
3. Paxxo Rosso del Veneto IGT 2016
4. Amarone Classico Docg Acinatico 2015

MODALITA' DI PRENOTAZIONE/CONTATTI: info@accordinistefano.com, visit@accordinistefano.com, 0457760138

EVENTUALI COSTI A PERSONA:
Degustazione dei vini, bicchiere e tasca porta bicchiere che rimarranno come ricordo: € 5,00
Visita della Cantina (11:30, 14:30, 16:30): gratuita
Pranzo (dalle 12:00 alle 14.30): € 5,00
MasterClass (11:00, 14:00, 16:00): € 5,00

BOSCAINI CARLO
Via Sengia 15 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella VR
Tel. 045 - 7731412
vino@boscainicarlo.it
www.boscainicarlo.it

BRIGALDARA
Via Brigaldara, 20 37020 S. Floriano VR
Tel. 045 - 7701055
info@brigaldara.it
www.brigaldara.it

CA' RUGATE
Via Pergola, 36 37030 Montecchia di Crosara VR
Tel. 045 - 6176328
carugate@carugate.it
www.carugate.it

CANTINA CORTE MAINENTE
Viale della Vittoria, 45 37038 Soave VR
Tel. 045 - 7680303
info@cortemainente.com
www.cortemainente.com

FLATIO Az.Agr. di Fraccaroli Flavio
Via Cariano, 20 37029 San Pietro in Cariano VR
Tel. 045 - 7702230
fraccawine@libero.it

Primavera da FlaTio
sabato 25 maggio dalle 10/18 – domenica 26 maggio 10/18

Ritorna anche quest'anno l'appuntamento con #CantineAperte2019. Vi aspettiamo in compagnia di un'azienda produttrice di formaggi e salumi con tavoli sotto le verdi vigne e la possibilità di godersi un momento di relax catturando attraverso scatti fotografici il risveglio della natura in Valpolicella condividendo con: #CantineAperte2019 #FlaTiovini e #MtvVenetoVerona.
- Sabato 25: apriremo le porte dalle 10 alle 18 degustazioni libere. Faremo visite guidate a vigneto e cantina alle ore 10:30 - 15 - 16:30 proponiamo un laboratorio di degustazione di 3 #Amarone in affinamento per conoscere e approfondire come nasce questo importante vino. È consigliata e gradita la prenotazione.
- Domenica 26: vi aspettiamo dalle 9:30 alle 18 degustazioni libere. Abbiamo previsto visite guidate al vigneto e alla cantina alle ore 10 - 14:30 - 16.
Costo € 7,00 a persona, include degustazioni vini e bicchiere.
Vi aspettiamo numerosi!!Per maggiori informazioni: fraccawine@libero.it ,Daniela 3460138025, Facebook: FlaTíovini

FALEZZE DI LUCA ANSELMI
Loc. Pigno 137031 Illasi VR
Cel.348 - 7241477 Tel. 045 - 7833238
info@falezze.it www.falezze.it

Il Terroir Falezze tra Natura, Vino ed Arte.
domenica 26 maggio 2019 dalle 9.00 alle 12.00 dalle 13.00 alle 18.00

La nostra è un'Azienda a conduzione famigliare della Valpolicella, a pochi minuti da Verona. Una Casa, circondata da boschi, ulivi e vigne secolari, figlie di una tradizione che si rinnova da più di tre generazioni. Curiamo personalmente la nostra produzione volutamente limitata e artigianale. Sofia, moglie di Luca Anselmi, è artista, pittrice e Label Designer. Nelle sue opere, ricerca la metamorfosi della donna moderna attraverso lo studio di linee morbide che raccontano un sogno contemporaneo.

FRANCHINI AGRICOLA
Via Rita Rosani, 18 37024
Negrar di Valpolicella VR
Tel. 338 - 7232973
office@franchinivini.com
www.franchinivini.com

A come Amar*one* by Franchini Vini
domenica 26 maggio dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Visita dell'Antica Corte Forlago, degustazione dei vini Franchini accompagnati da salumi, formaggi tipici, olio di nostra produzione e consegna di calice serigrafato con tracolla. Costo a persona €10,00
EVENTO FOTOGRAFICO
Venite a trovarci in cantina, scattate le foto più originali e pubblicatele sulla vostra pagina Facebook e Instagram aggiungendo l'hashtag #CantineAperte2019 #mtvVenetoverona #Franchiniagricola Le 5 foto che otterranno più like verranno pubblicate sulle nostre pagine social!!
Per info e prenotazioni (non obbligatorie ma gradite) chiamare o inviare un sms whatsapp a +39 3381943700 o +39 338 7232973 o scrivere a office@franchinivini.com. www.franchinivini.com

FRATELLI VOGADORI
Via Vigolo, 1637024Negrar VR
Cel. 328 - 9417228 - Tel. 045 - 7500946
info@vogadorivini.it
www.vogadorivini.it

Decantiamo l'Amarone tra le vigne della Valpolicella
Sabato h 16.00 domenica 10.30 e 15.00

Cantine Aperte è l'evento ideale conoscere la nostra **piccola realtà familiare**: iniziando dal vigneto vi faremo vedere le diverse uve necessarie per produrre l'Amarone. Vi spiegheremo come vengono coltivati i terreni, la vendemmia e le caratteristiche del terroir della Valpolicella. Vi racconteremo la nostra storia, le tradizioni, come viene appassita l'uva per l'Amarone, le fermentazioni e gli affinamenti in barrique. Si potrà vedere anche la piccola bottaia dove affiniamo il prestigioso Forlago!
Le visite saranno il sabato alle 16 e la domenica alle 10.30 e 15.00, prenotazione via mail info@vogadorivini.it

GIOVANNI EDERLE - VITICOLTORE IN SAN MATTIA
Via Santa Giuliana, 2 37128 Verona
Tel.045 – 913797 Cel. 390 - 45913797
info@giovanniederle.it
www.sanmattia.it

Wine & Food Experience
25/05 dalle ore 17:00 alle 20:00
26/05 dalle ore 11:00 alle 19:00

Una passeggiata tra i vigneti a ridosso della città godendo di una vista straordinaria, per andare a scoprire i vini e i prodotti locali del territorio.
A 2 passi dal centro città in un piccolo paradiso in cui l'agricoltura tradizionale e biologica ne fa da padrona.
25 Maggio: solo su prenotazione
26 Maggio: dalle 11:00 ogni 30 minuti un tour della cantina, il tutto accompagnato da degustazioni di vino, prodotti del territorio e grigliata.

LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi s.s.
Via Casa Zamboni, 437024 Arbizzano VR
Cel.338 - 7066848 Tel. 045 - 7513074
info@lavarinivini.it
www.lavarinivini.it

Primavera in Cantina
Sabato 25 e Domenica 26 maggio 2019.
Orari: 10.00-18.00

Possibilità di visita guidata della cantina e degustazione gratuita di Valpolicella Superiore DOC, Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG.

MONTECI Società Agricola S.s.
Via San Michele, 34 37026 Arcè di Pescantina VR
Tel. 045 - 7151188
info@monteci.it; eventi@monteci.it
www.monteci.it

Imparare dal passato.
25 Maggio dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Dalle 10 in poi la cantina Monteci aprirà i cancelli per visite guidate gratuite ai nostri impianti e degustazioni dei nostri vini. (3 assaggi 5€)
Verranno proposte masterclass a pagamento, su prenotazione, seguite dai nostri esperti
A pranzo la Risotteria Melotti metterà a disposizione alcuni cuochi per la preparazione del famoso risotto all'isolana
Nel pomeriggio la Gelateria California aprirà il chiosco dei

gelati artigianali di loro produzione
Dalle 15 in poi Hermete - Servizi socio-educativi e culturali per la comunità, mette a disposizione il ludobus con intrattenimenti per i più piccoli
Durante la giornata avremo accompagnamento musicale offerto dalla band Terraplanet
E ad incorniciare il parco antistante la cantina avremo in esposizione alcuni trattori d'epoca.

MONTE ZOVO – FAMIGLIA COTTINI
località Zovo, 23 37013 Caprino Veronese VR
Tel. 045 - 7281301
info@montezovo.com; ospitalita@montezovo.com
www.montezovo.com

Un'apertura straordinaria domenicale dedicata al Calinverno ed al territorio.
Il Calinverno Rosso Veronese IGT 2013 sarà abbinato a due tipologie di degustazione ed alla visita della cantina.
1. Cestino da pic-nic (euro 35.00 per 2 pax) Calinverno accompagnato da alcune prelibatezze
2. Degustazione al tavolo di tre vini (Bardolino Chiaretto doc, Oltremonte Sauvignon igt e Calinverno igt) abbinati ad un piccolo tagliere (euro 15.00 per pax).
Il Wine Shop, aperto dalle 9.30 alle 18.30.
Per info e prenotazioni, tel. 045.7281.301 e email ospitalita@montezovo.com.

NOVAIA Az.Agr.
Via Novaia 1 37020 Marano di Valpolicella VR
Tel. 045 - 7755129
info@novaia.it
www.novaia.it

WeekEnd BIOLOGICO nella Valle di Marano, in Valpolicella Classica
sabato 25 e domenica 26 maggio ore 10.30-18.30

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO ore 10,30-18,30
Azienda Agricola Novaia (certificata BIOLOGICA nel 2014) Vi aspetta per un WeekEnd BIO nella Valle di Marano, in Valpolicella Classica: Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2019 ore 10,00-19,00.
Presso l'Azienda Agricola Novaia, a Marano di Valpolicella (Vr), in uno degli angoli maggiormente suggestivi della Valpolicella Classica, potrete conoscere i vini BIO Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona e Recioto della Valpolicella Classico Le Novaje.
I nostri vini BIOLOGICI saranno accompagnati dai prodotti di due Aziende BIO del territorio: Ceres PaneBio con pani, biscotti, focacce e cereali, FontanaBio con composte e creme salate. Oltre ad altri prodotti locali.
Degustazione da €5 (due vini a scelta) ed €10 (quattro vini), con assaggi gastronomici prodotti BIO.
Potrete inoltre passeggiare tra i vigneti e correre tra il sovescio in fioritura.
Vi aspettiamo! Come and visit us!
Ingresso libero per i Vostri amici animali!

Per info/prenotazioni: Cristina mobile (+39) 3407766613, email cristina.vaona@gmail.com, info@novaia.it

PIETRO ZARDINI
Via Cadeniso, 24 37029 San Pietro in Cariano VR
Tel. 045 - 6800989
info@pietrozardini.it; office@oietrozardini.it
www.pietrozardini.it

Elogio alla territorialità
26 e 27/05/2019orari: 9-18

Durante le giornate di Cantine Aperte 2019 siete invitati presso l'Azienda Agricola Pietro Zardini per un'esperienza all'insegna della cultura del vino e del territorio.
La nostra proposta di visita prevede la degustazione di 5 vini accompagnati da grissini e formaggio più la visita guidata del vigneto, della sala per l'appassimento, della bottaia sotterranea e della stanza delle anfore.
Il costo è di 10 euro a persona ed è gradita la prenotazione.

SPARICI LANDINI Az. Agr. s.r.l.
Via Montecorno, 10 37060 Sona VR
Tel.347 - 1853881
info@villadeicipressi.com

Vino e Ciaccole
Domenica 26 maggio 2019 dalle ore 11.00 alle 18.00

Domenica 26 Maggio 2019 dalle ore 11.00 alle ore 18.00 l'Azienda Agricola Sparici Landini in Via Montecorno 10 a Sona in provincia di Verona apre i suoi cancelli per Cantine Aperte 2019.
Vino e Ciaccole nella migliore tradizione veronese.
Con un buon bicchiere di vino si chiacchiera meglio e più volentieri.. e chiacchierare in veronese si dice ciaccolare. Immersi nella natura tra Ulivi e Vigneti vivrete una giornata in totale relax.
Tra una ciaccola e l'altra assaggerete i vini che, dal 1963 la Famiglia Landini, coltiva e produce con amore e passione.
Il costo per una degustazione con 2 calici di Vino a scelta è di 5 euro.
Potrete scegliere tra Vini D.O.C., vini I.G.T. affinati in barriques bianchi e rossi , e spumanti Brùt e Rosè.
Potrete anche soggiornare nella Villa, adiacente alla Cantina, all'interno della proprietà: Villa dei Cipressi. Per maggiori informazioni non esitate a contattarci:
villadeicipressisona@gmail.com
Oppure visitate il nostro sito:
www.sparicilandini.com

TENUTA LA CÀ
Strada La Cà, 6 37011 Bardolino VR
Tel.045 - 6212733
info@tenutalaca.it; cantina@tenutalaca.it
www.tenutalaca.it

Tenuta La Cà : The Wine Accent

Domenica 26 Maggio

Domenica 26 Maggio, si apre la stagione estiva sul Lago di Garda con Cantine Aperte. Un'intera giornata, Domenica 26 Maggio, in cui presentiamo a tutti gli amanti del buon vino i nostri vini freschi dell'annata 2018, certificata biologica. Un'ottima occasione per visitare e poter vedere con i propri occhi gli importanti lavori che ci hanno impegnato questo inverno. Se ieri Tenuta La Cà era la splendida cornice di una passione innata, quella per il vino, oggi vi invita a stringerle la mano nelle vesti di una vera e propria impresa: l'atto di coraggio di due fratelli, Pietro e Aldo, che nelle
radici delle vigne di famiglia hanno visto il più fertile dei futuri. In Tenuta La Cà tutto ruota attorno al medesimo segno: l'accento. È attraverso la sua simbologia che emozione, tecnologia e territorio si incontrano, generando la sperimentazione, l'energia e l'intuizione che caratterizzano l'impegno di ogni giorno. In questa impresa, l'accento è il vero comune denominatore.
Per l'occasione saranno organizzati visite in campagna, cantina e nella nostra barricaia per poter raccontare la nostra filosofia di vinificazione e di rispetto della nostra uva.
La giornata sarà accompagnata da degustazione di prodotti locali e musica live.
L'evento sarà aperto a tutti, giovani e famiglie e pet friendly.
Consigliamo a gruppi numerosi di prenotare così da permetterci di organizzare al meglio gli orari dei tour.

TENUTE UGOLINI s.s.
Strada di Bonamico, 1137029 San Pietro in Cariano VR
Tel.045 - 7703830
info@tenuteugolini.it
www.tenuteugolini.it

L'accademia Ugolini: La Valpolicella Classica E L'olio Di Fumane
domenica 26 maggio, ore 10.00 - 18.00

Per questo evento speciale, le Tenute Ugolini aprono le porte di Villa San Michele con due percorsi dedicati: in uno potrete liberamente viaggiare tra le diverse postazioni alla scoperta dei due vini biologici rappresentativi della cantina, i dolci artigianali, il risotto all'Amarone, i tre diversi oli e visitare la cantina (10€); nel secondo potrete farvi guidare, in una delle sale della Villa, dai nostri sommelier alla scoperta di tutti i nostri vini, per poi degustare i dolci, gli olii e il risotto (15€ su prenotazione a info@tenuteugolini.it).

TRABUCCHI D'ILLASI Az. Agr.
Loc. Monte Tenda 37031 Illasi VR
Tel.045 - 7833233
azienda.agricola@trabucchidillasi.it
www.trabucchidillasi.it

26/05/2019 dalle 9:00 alle 18:00
La Cantina Trabucchi d'Illasi Vi aspetta domenica 26 maggio dalle ore 09:00 alle ore 18:00. Potrete degustare i nostri vini, visitare la cantina e godere del suggestivo paesaggio delle colline di Illasi.
Costi a persona: - Degustazione GOLD (5 vini), 15 € + calice ricordo
-Degustazione SILVER (3 vini), 10 € + calice ricordo
Non è necessaria la prenotazione.
Per maggiori informazioni visitate il nostro sito http://www.trabucchidillasi.it/news-ed-eventi/
Oppure seguiteci sui nostri canali social Facebook e Instagram

VILLA CRINE Az. Agr.
Via Della Contea, 46 Pedemonte 37029 San Pietro In CarianoVR
Cel.347 - 3890962 Tel. 045 - 7704072
info@villacrine.it
www.villacrine.it

ZENATO
Via S.Benedetto, 8 37010 San Benedetto di Lugana - Peschiera del GardaVR
Tel.045 - 7550300
info@zenato.it; marketing@zenato.it
www.zenato.it

Un viaggio tra gusto, arte e cultura
A journey through taste, art and culture

All'interno del progetto cantine aperte quest'anno aggiungiamo una tappa il sabato 25 maggio
BIKE & WINE In bicicletta alla scoperta del territorio
BIKE & WINE Bicycle routes to discover our territory

sabato 25 e domenica 26 maggio 10.00 – 18.00
Per Cantine Aperte 2019 quest'anno proponiamo Un week – end di degustazioni di vini e specialità gastronomiche, Laboratori del Gusto, viste alla Tenuta, passeggiate in bicicletta e a piedi, mostre ed esposizioni. Sabato 25 maggio si potrà scegliere tra un percorso di 40 km in bicicletta o di 10 km a piedi alla scoperta di un territorio straordinariamente ricco di bellezze paesaggistiche, monumenti storici, eccellenze enogastronomiche, tra il lago di Garda, l'oasi naturalistica del Frassino, i vigneti di Lugana, le colline moreniche e antichi borghi. Iscrizioni sul nostro sito. www.zenato.it Domenica 26 maggio è il giorno dedicato esclusivamente alle degustazioni di vini e specialità gastronomiche, Laboratori del Gusto, viste alla Tenuta. Sarà presente anche una mostra fotografica "Vino. Oltre gli oggetti" in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Brera e di Milano. Non mancherà un'esposizione di biciclette storiche dal Museo Nicolis. È richiesto un contributo minimo di €15,00 per il bicchieri di degustazione. e per accedere alla Tenuta e ai banchi d'assaggio.
Il ricavato sarà devoluto alla missione in Guinea di Padre Michael Daniels. Maggiori informazioni sul nostro sito www.zenato.it
This year at Cantine Aperte 2019 A week-end full of wine tastings and gastronomic specialties, taste workshops, wine estate guided tours, strolls on foot and by bicycle, photographic exhibitions.
Saturday May 25th you can choose between a 40 km by bike

or a 10 km stroll on foot to discover an area extraordinarily rich in beautiful landscapes, historical monuments, excellent food and wine products, all surrounded by an amazing environment like: Lake Garda, the naturalistic Frassino oasis of, the Lugana vineyards, the morainic hills and ancient villages. For info and registrationsvisit us at www.zenato.it
Sunday May 26th is the day where you can taste our wines and sample the local and gastronomic specialties, take part to taste workshops, and experience wine estate guided tours. There will be also a Photographic exhibition "Wine. Beyond objects "in collaboration with the Brera Academy of Fine Arts in Milan and an exhibition of historic bicycles from Nicolis Museum.All the takings will be donated to Father Michael Daniels' mission in Guinea Bissau For info visit us at www.zenato.it

ZENI
Via Costabella, 9 37011 Bardolino VR
Tel. 045 – 7210022
accoglienzagruppi@zeni.it
www.zeni.it

Le sfumature del rosa Zeni 1870
Domenica 26 maggio

Protagonisti della 27esima edizione di questo importante evento enoturistico promosso dal Movimento Turismo Vino saranno i cinque vini rosati prodotti da Cantina Zeni 1870, simboli dell'ecletticità del Lago di Garda orientale.
Per tutti gli ospiti saranno offerte visite guidate a titolo gratuito, il cui tema verterà appunto sull'affascinante mondo delle vinificazioni in rosa.

I tour saranno suddivisi per lingua nei seguenti orari:
10:30 Inglese
14:30 Tedesco
16:30 Italiano
Ogni visita terminerà con la degustazione di un calice del nostro Chiaretto Bardolino doc Spumante Brut, nella splendida cornice dalla Sala Bottaia.

Prenotazione non obbligatoria.
Durante la giornata saranno inoltre a disposizione tutte le consuete proposte accoglienza.

VICENZA

CA' ROVERE Az. Agr.
Via Bocara, 5 36045 Alonte VI
Tel.0444 - 436234
info@carovere.it
www.carovere.it

Pesce & Bollicine a Cà Rovere
26 maggio 2019 ore 10:30 – 18:00
"Pesce & Bollicine a Cà Rovere"

Da Cà Rovere, protagonista sarà l'abbinamento tra le nostre bollicine e una gustosa proposta di pesce: il food truck di Nautilus Fish & Wine proporrà una selezione dei piatti di mare della tradizione veneta da abbinare al nostro Metodo Classico.Il calice e la sacca portabicchiere sono omaggio, come ricordo della giornata. Prenotatevi scrivendo a info@carovere.it e seguiteci su https://www.facebook.com/caroverevini per aggiornamenti.
>> DEGUSTAZIONI <<
- Degustazione MANTECATO & FRITTO (su prenotazione)
Baccalà mantecato con polenta, cono di pesce fritto (disponibile opzione vegetariana)
2 calici di vino a scelta
Calice e sacca portabicchiere
€16
- Degustazione CLASSICA (gradita la prenotazione)
3 calici di vino a scelta
Grissini di Pane Quaglia
Calice e sacca portabicchiere
€10
N.B. Per esigenze alimentari particolari, scriveteci a info@carovere.it
>> VISITE IN VIGNETO E CANTINA <<
Un tour alla scoperta del metodo classico Cà Rovere: da una panoramica sul nostro territorio, alle pratiche sostenibili portate avanti in vigneto, fino alla complessa lavorazione in cantina e i lunghi affinamenti per arrivare all'elegante bollicina del Metodo Classico.
Orari: 11.30, 14:30 e 17.00, durata di circa 1 ora (consigliate scarpe comode).Non serve la prenotazione e la visita è gratuita.
La giornata sarà accompagnata dalla selezione di musica in vinile di Gli Anni del Piper (Modena).
Per informazioni e prenotazioni: info@carovere.it - 0444 436234

CAVAZZA Az. Agr.
Contrada Selva, 22 36054 Montebello Vicentino VI
Tel.0444 - 649166
info@cavazzawine.com
www.cavazzawine.com

Colli Berici Red Passion
Domenica 26/05/2019 dalle ore 10 alle ore 18

In occasione di cantine aperte, la famiglia Cavazza è lieta di accogliervi nella Tenuta Cicogna ad Alonte (VI). Una Tenuta che ha rappresentato una svolta per l'azienda e ha segnato l'inizio della produzione di vini rossi. D'altronde questa meravigliosa terra argilloso-calcarea ricca di ferro e dal colore rosso vivo non poteva che prestarsi bene a queste uve che popolano i Colli Berici da ormai alcuni secoli.
Il programma della giornata prevede escursioni guidate ai vigneti ai seguenti orari: 11, 15 e 17. Il percorso sarà segnalato e quindi percorribile anche in modo autonomo.
La quota per accedere all'evento è di 10 euro a persona (comprensivi di degustazione dei vini, visita e calice).
Per ulteriori informazioni: info@cavazzawine.com oppure visitate la nostra pagina Facebook Azienda Agricola Cavazza # ufficiale #cavazzawine

DAL MASO S.n.c. di Dal Maso Nicola, Silvia e Anna Soc Agr.
Contrada Selva, 62 36054 Montebello Vicentino VI
Tel.0444 - 649104
accoglienza@dalmasovini.com
www.dalmasovini.com

100 anni 100 Moments
26/05/2019 ore 11:00-18:00

"Cantine Aperte 2019" per festeggiare insieme i nostri 100 anni con l'occasione passeremo insieme una giornata all'insegna del buon vino.

Domenica 26 maggio – dalle ore 11.00 alle ore 18.00
Per tutta la giornata saremo a disposizione di tutti gli appassionati e wine lovers che desiderano scoprire i nostri vini. Acquistando un ticket al costo di €8,00 vi sarà fornito un calice con tracolla e potrete degustare 3 dei nostri vini a vostra scelta. Tutti i nostri vini saranno in degustazione, ad eccezione dei vini "Durello Metodo Classico" Monti Lessini Doc, "Vin Santo" Gambellara Doc e "Vino del Centenario" Rosso Colli Berici Doc per i quali è previsto un ticket extra da acquistare in loco. A pagamento saranno disponibili assaggi di formaggi e salumi.
Durante la giornata sono previste visite guidate ai 3 piani della nostra cantina.
Portate con voi una coperta e degustate i nostri vini facendo un pic-nic nei vigneti, leggendo un libro o solamente ammirando le colline di Gambellara.
In occasione del "100° anniversario" della nostra cantina, dalle ore 11:30 alle ore 12:30 si terrà una verticale di "Cabernet Casara Roveri" Veneto Igt. Per partecipare all'evento si richiede la prenotazione inviando una mail a accoglienza@dalmasovini.com . Il costo della verticale è di € 15,00/persona da pagare in loco. *
*La verticale si svolgerà al raggiungimento di minimo 10 persone.
Per ulteriori informazioni contattateci al numero +39 0444/649104 o inviateci una mail a accoglienza@dalmasovini.com .

DA SAGRARO
Via Olivari, 1 36024 Mossano VI
Tel.0444 - 886217
sagraro@inwind.it
www.agriturismodasagraro.com

FATTORIA LE VEGRE
Via Vegre, 36 36057Arcugnano VI
Tel.0444 - 550040
levegre@libero.it

MACULAN
Via Castelletto, 3 36042 Breganze VI
Tel.0445 - 873733
info@maculan.net
www.maculan.net

Dalla vigna al bicchiere
26 maggio 10.00 - 12.30 e 15.00 - 18.30

Accoglieremo tutti i wine lovers che verranno a Breganze nella nostra azienda, portandoli a scoprire tutte le fasi di lavorazione dei nostri vini attraverso una visita guida alla nostra azienda. Sarà possibile assaggiare alcuni dei nostri prodotti, accompagnati da un piacevole stuzzichino.
Non è necessaria la prenotazione; visita guidata gratuita; degustazione vino €2.50, vino + stuzzichino € 5.00.

MAGIA DI BARBARANO SAAS
San Martino, 29 36021 Barbarano VicentinoVI
Cel.338 5079842 / 339 4278548
info@magiadibarbarano.it
www.magiadibarbarano.it

NANI 1967 – Tenuta Castello di Rubaro Soc. Agr.
Via Degora, 34 36024 Nanto VI
Tel.0444 638226
info@vininani.it
www.vininani.it

Cantine Aperte – Vini Nani 1967
domenica 26 maggio 2019 – dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Domenica 26 maggio una giornata all'insegna della degustazione del buon vino immergendosi nell'anfiteatro naturale dei vigneti e oliveti della Tenuta del castello di Rubaro. La giornata inizierà alle ore 10.00 e si prolungherà fino alle ore 20.00 accompagnati da musica, djset, degustazioni dei nostri vini abbinati a cibi tipici del territorio preparati da il catering Alberto Vescovi. In programma ci saranno delle passeggiate tra i vigneti in compagnia del sommelier e dell'enologo che illustreranno l'azienda.
Per eventuali costi per persona contattare la cantina.
Sunday, on May 26th 2019 will be a day of tasting good wine and typical food, losing yourself into the natural amphitheater of vineyards and olives tree of the Tenuta di Rubaro. The day will be start at 10.00am until 8.00pm, and everything will be combine with good music, djset, tasting of typical food made by Alberto Vescovi's catering. Planned also walks among vineyards and olive trees with the sommelier and the enologist that are pleased to introduce to the people the history of Tenuta di Rubaro.
For information about costs per person contact the wine factory.

PEGORARO Soc. Agr.
Via Calbin, 24 36024Mossano VI
Tel. 0444-886461
info@cantinapegoraro.it
www.cantinapegoraro.it

In vigneto, in cantina, nel calice. Tutta la nostra passione.
Domenica 26 maggio dalle ore 10.30 alle ore 19.00

Grande degustazione libera sotto il grande portico durante tutta la giornata. Visite in cantina e passeggiata nei vigneti negli orari 10.30 – 14.00 – 16.00Merenda e fast lunch con le

pizze alla romana di Benny's Street Pizza Costo a persona: 10 euro per wine card di 6 assaggi, calice e tasca ricordo.

PIERIBONI ADRIANO & FIGLI Az. Agr., s.s., s.a.
Via Mason, 13 36054 Montebello Vicentino VI
Tel. 0444-444257
info@pieriboni.com
www.pieriboni.com

PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO s.s. Az. Agr.
Via Villa, 14
36021 Toara di VillagaVI
Tel. 0444-885142
info@piovene.com
www.piovene.com

Momenti divini con noi – cantine aperte 2019
Domenica 26 maggio 2019 ,10:00-18:00

Momenti divini con noi – cantine aperte 2019
Il 26 maggio vi aspettiamo per l'edizione 2019 di cantine aperte, "momenti divini con noi". Dalle 10:00 alle 18:00 potrete degustare liberamente i nostri vini e visitare le nostre cantine (le visite guidate si terranno alle 10:00; 11:00; 12:00;14:00; 15:00; 16:00; 17:00). Per pranzo o per uno spuntino avremo con noi il food truck del ristorante "Da Cirillo" di Montegaldella. Per il programma dettagliato potrete consultare il nostro sito www.piovene.com e i nostri profili social: Facebook: Piovene Porto Godi Vini; Instagram: piovene_porto_godi_vini. Vi aspettiamo! La famiglia Piovene
Divine moments with us – open cellars 2019
On Sunday, May 26th we invite you to cantine aperte-open cellar 2019, "Divine moments with us". From 10:00 a.m. to 6 p.m. you can come to taste our products and visit our cellar (we are going to have guided tours at 10:00; 11:00; 12:00; 14:00; 15:00; 16:00; 17:00).For lunch or for a snack we are going to host Cirillo Restaurant Food Truck from Montegaldella. The detailed program will be available on our web site www.piovene.com and on our social network: Facebook: Piovene Porto Godi Vini; instagram: piovene_porto_godi_vini. See you then! Piovene Family

ROSSORIGONI
Via Giacomelli 16
36040 Grancona VI
Tel. 0444 506559
info@rossorigoni.it
www.rossorogoni.it

Fra il vigneto e la cantina
domenica 26 maggio, 11.00 / 19:00
Una giornata per accompagnare i visitatori a riconoscere gli elementi del territorio che sono diventati cifra stilistica del nostro vino: terreno, posizione, flora, lavorazione e cantina, in un unico organismo da cui si levano i profumi e la consistenza del nostro prodotto.
Sarà possibile visitare cantina e vigneto, o godere della pace del colle degustando le nostre produzioni e assaporando i sapori della cucina pugliese."dal Pugliese" racconterà coi suoi piatti la storia di un territorio tipico: interpretazione giovane di una cucina antica con ingredienti artigianali.
Una giornata alla riscoperta dei sensi, colori e profumi del luogo, per scoprire radici e intenzioni del nostro progetto e del nostro vino.

TENUTA NATALINA GRANDI
Via Battaglione Vicenza, 8
36053Gambellara VI
Tel.0444 - 444102
info@cantinagrandi.com
www.cantinagrandi.com