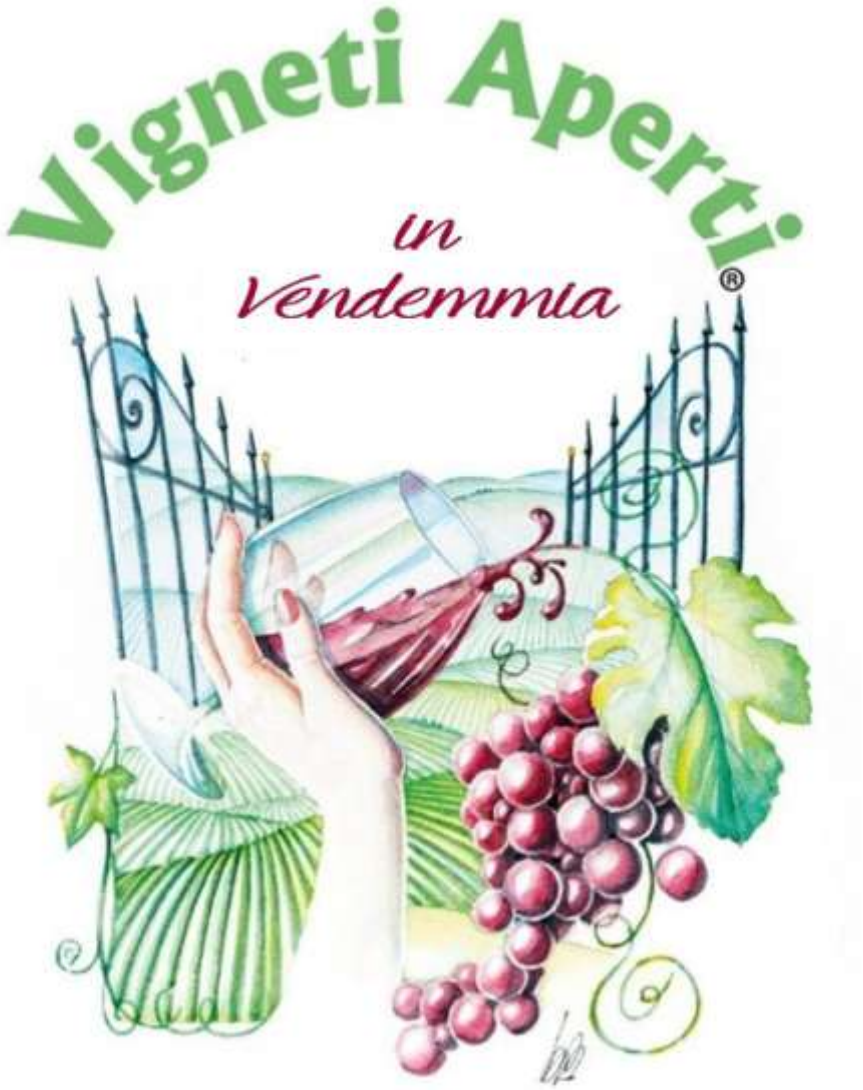
Movimento Turismo del Vino Lombardia

Cantine Aperte in Vendemmia

Aggiornato al 19/09/2020



VALCALEPIO

IL CIPRESSO
Apertura il 27 settembre
www.ilcipresso.info - a.cuni@ilcipresso.info
via Cerri, 2 Fraz. Tribulina 24020 SCANZOROSCIATE
Tel. 335 206131 – Tel/Fax 035 4597005

AZIENDA AGRICOLA ANGELO PECIS
Apertura il 13 SOLD OUT,20 SOLD OUT,27 SOLD OUT settembre e 4 ottobre
APERTURA STRAORDINARIA SABATI 19, 26 SETTEMBRE E 3 OTTOBRE
www.pecis.it – info@pecis.it
via San Pietro delle Passere, 12 24060 SAN PAOLO D'ARGON
Tel. 035 959104 / 338 2836134 - Fax 035 4253900
Ore 11,00: Accoglienza ed aperitivo di benvenuto per grandi (con spumante Maximus) e bambini.
Ore 11,15: Breve spiegazione in vigna della coltivazione della vite.
Ore 11,30: Raccolta dell'uva da parte die bambini, con l'aiuto die grandi.
Ore 12,30: Pigiatura dell'uva con i piedi e breve spiegazione del processo di lavorazione dell'uva.
Ore 13,00: A tavola con i vignaioli: torta salata alle verdure dell'orto, frittelle salate e salumi bergamaschi accompagnati da Imberghem, risotto all'uva in abbinamento a San Pietro delle Passere Rosso, fagottini con sorpresa al Valcalepio rosso

accompagnato da Rosso della Pezia (per bambini piatto adattato), crostata di confettura casalinga e catalana accompagnati da Laurenzio.
Ore 15,00: Animazione per i bambini, visita dell'orto delle aromatiche e degli animali di cortile.
Per gli adulti possibilità di visita guidata alla cantina con degustazione finale "a sorpresa".
Ore 16,30: Merenda.
Ore 17,00: Consegna del diploma ai piccoli vignaioli.
Un arrivederci a primavera quando il vino sarà pronto ed i piccoli vendemmiatori potranno ritirare una bottiglia prodotta con l'uva da loro vendemmiata, personalizzata con la propria foto a ricordo della giornata.

Le attività verranno svolte nel rispetto delle norme di distanziamento ed è richiesto l'utilizzo della mascherina negli spazi interni. E' obbligatoria la prenotazione con i dati die partecipanti (per osservare le regole di sicurezza) e per i minori la sottoscrizione della dichiarazione di sollevazione di responsabilità. In occasione della vendemmia In caso di maltempo l'azienda dispone di adeguati spazi al coperto per lo svolgimento in sicurezza delle attività previste.
E' necessaria la prenotazione e il prepagamento entro le ore 13 del venerdì. Costo: Adulti € 40, bambini 3/10 anni € 20

AZIENDA VITIVINICOLA MEDOLAGO ALBANI
Apertura il 6 settembre
www.medolagoalbani.it - wine@medolagoalbani.it
Località Redona 24069 TRESCORE BALNEARIO
Tel. 035 942022 - Fax 035 4257777

AZIENDA VITIVITINICOLA
TENUTA CASTELLO DI GRUMELLO
Apertura STRAORDINARIA il 27 settembre
PER OSPITARE IL FAMILY WINE PARK LAND

www.castellodigrumello.it - info@castellodigrumello.it
via Fosse, 11 24064 GRUMELLO DEL MONTE
Tel. / Fax 035 4420817 - Mob 348 3036243

FRANCIACORTA

DISTILLERIE PERONI MADDALENA
Apertura il 4 ottobre
www.distillerieperonimaddalena.it info@distillerieperonimaddalena.it
via De Gasperi 39 25064 GUSSAGO
Tel 030 2770640 Fax 030 2525414

GARDA – VALTENESI

LA GUARDA AGRITURISMO IN CANTINA
Apertura 20 Settembre e 4 Ottobre
Apertura 26 settembre in notturna
www.laguarda.com - info@laguarda.com
via Zanardelli, 49 25080 CASTREZZONE DI MUSCOLINE

Tel. 0365 372948

20 Settembre dalle ore 14.30 €. 25 adulti €.15 bambini:
vendemmia e pigiatura con i piedi, picnic sull'erba (portarsi la copertina) con merenda dolce e salata
Degustazione vini Riserva
4 Ottobre dalle ore 11 €. 50 adulti €.25 bambini:
vendemmia e pigiatura con i piedi, picnic sul prato (portarsi la copertina)
Degustazione vini Riserva, Caccia al Tesoro, … ci salutiamo con la merenda
26 Settembre dalle ore 20.30 €. 50 adulti €.25 bambini
Vendemmia al chiar di luna. Pigiatura con i piedi sotto le stelle. Prodotti del territorio,
tris di risotti, dolce, musica e brindisi intorno al fuoco.

LUGANA

TENUTA ROVEGLIA

Apertura 27 settembre

www.tenutaroveglia.it - info@tenutaroveglia.it
Località Roveglia, 1 25010 POZZOLENGO
Tel. 030 918663

Programma della giornata:
Ore 10.00 accoglienza e registrazione
Ore 10.30/11.30 visita al vigneto di Lugana con esperienza di vendemmia
Ore 11.30/12.30 prove di pigiatura dell'uva, raccolta e assaggio del mosto ottenuto
Ore 12.30/14.00 picnic in vigna con il cestino del contadino abbinato al nostro Lugana Limne 2019
Ore 14.00 Visita alla bottaia, sguardo ai nostri attrezzi agricoli del passato, visita alla sala degli acciai e alla linea di imbottigliamento e degustazione del Lugana Riserva Vigne di Catullo 2016
Ore 16.00 Merenda (ciabattina con formaggio della zona) sotto il portico con vista sui vigneti e brindisi di chiusura con il nostro Lugana Brut
L'evento si terrà anche in caso di maltempo. Si consiglia un abbigliamento consono a una giornata campestre e per chi volesse fare il picnic in vigna consigliamo di portare un telo/tovaglia su cui sedersi.
E' possibile partecipare all'evento soltanto con prenotazione obbligatoria.
Il costo a persona è di 25 euro per adulti mentre per i ragazzi dai 10 fino ai 15 anni è di 15 euro.
Chiediamo di pre-acquistare i biglietti direttamente da sito della Cantina.
Per tutti coloro che non hanno prenotato l'evento ma che vorranno comunque venirci a trovare durante tutta la giornata sarà possibile visitare la Tenuta e degustare tre dei nostri vini nel nostro punto vendita.
(Il costo per la sola degustazione è di 10 euro a persona).

AZIENDA AGRICOLA COBUE

Apertura il 6 settembre

www.cobue.it - info@cobue.it
Località Cobue di Sopra 25010 POZZOLENGO
Tel./Fax 030 9108319 – mob. 338.3791039 – 335.7680734

Vendemmia in famiglia!
Pigiatura con i piedi, picnic in vgneto e laboratorio giochi per i bimbi

BORGO LA CACCIA

Apertura il 27 settembre 4 e 11 ottobre

www.borgolacaccia.it info@borgolacaccia.it
Loc. Caccia, 1 25010 POZZOLENGO
Tel. 030 9918329 335 5639905 Fax 030 918340

PIC NIC IN VENDEMMIA
1 bottiglia KAMES ROSÈ ogni pic nic acquistato (Adulti 60€ - per 2 persone)
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI Borgo la Caccia
LA MOSTARDA SENAPATE, LA GIARDINIERA di nostra produzione
VITELLO TONNATO con fiore del cappero
STRUDEL CROCCANTE DI PASTA FILLO CON FUNGHI DI SOTTOBOSCO e formaggio di alpeggio.
PANNA COTTA DELLA TRADIZIONE con mosto di uva cotto
PANE CASARECCIO con lievito madre
CAFFÈ E ACQUA1 bottiglia di Vino a scelta

(Bambini Max 12 anni - 15€)
INSALATA DI RISO, CROCCHETTE DI POLLO con salsa, BRIOCHES SALATE, BROWNIE AL CIOCCOLATO
ACQUA, BIBITA O SUCCO a scelta e gadget

COLLI MORENICI MANTOVANI

AZIENDA AGRICOLA RICCHI

Apertura in 13 settembre SOLD OUT

www.cantinaricchi.it - info@cantinaricchi.it
strada Festoni, 13/D 46040 MONZAMBANO
Tel. 0376 800238 - Fax 0376 807007

Domenica 13 settembre 2020 vi aspettiamo nella nostra Cantina per rievocare un giorno di grande festa: La Vendemmia!
Ore 10 iscrizione, ore 11 raccolta dell'uva (munirsi di forbici), ore 12 picnic Agreste,
ore 15 pigiatura di una volta in famiglia.
Il Picnic Agreste sarà curato dal nostro Chef Zuanon Giorgio del Relais La Casina
Le note folcloristiche di Armanini Nicola accompagneranno la giornata.
A tutti i bambini un grazioso ricordo della giornata

SAN COLOMBANO - COLLINA DI MILANO

AZIENDA AGRICOLA NETTARE DEI SANTI
di Riccardi Gianenrico

Apertura il 6, 13 SOLD OUT, 20 SOLD OUT settembre

www.nettaredeisanti.it - info@viniriccardi.com
via Capra, 17 20078 S. COLOMBANO AL LAMBRO
Tel. / Fax 0371 897381

Vi aspettiamo dalle ore 10 alle 18 per condividere con tutti voi il momento più atteso dell'anno LA VENDEMMIA.
Gli appuntamenti della giornata:
ore 10: 30/11: 30/14: 30/15: 30 raccolta dell'uva in vigneto e a seguire pigiatura con i piedi per i più piccoli
ore 13 PIC-NIC di vigna
*MENU 'PIC-NIC: cestino-lunch **bimbo** composto da:*
panino con cotto, focaccina con salame nostrano, crostata e acqua
*cestino-lunch **adulto** composto da:*
ANTIPASTO: Focaccina con salame lodigiano, torta salata di sfoglia con pannerone e speck, bocconcini di melone con crudo, nodini di mozzarella con pomodorini e olive taggiasche, raspadura lodigiana con noci
PRIMO: Pasta Felicetti in insalata con gamberetti zucchine e pomodorini
DOLCE: Crostata con uva
acqua e vino Nettare dei Santi
Cestino pranzo adulti € 22 - Cestino pranzo bambini € 10
SOLO PER DOMENICA 13 SETTEMBRE
... per chi vuole pranzare in modo tradizionale alle ore 13 pranzo nella nostra sala con il seguente menù:
Antipasti
salame Lodigiano, prosciutto crudo, coppa di Zibello e pancetta steccata con gnocco fritto
cheese cake salata con radicchio e speck
Primo: Risotto carnaroli con salsiccia ed erbe profumate
Secondo: Reale di vitello al forno con funghi porcini trifolati e patate duchessa
Dolce: Panna cotta alla vaniglia con riduzione di uva fragola
acqua e vino Nettare dei Santi
€ 35 - Possibilità di menù bimbo € 18

PIETRASANTA

Apertura il 12,13, 19,20 SOLD OUT, 26,27 settembre 3 e 4 ottobre

www.cantinepietrasanta.it - cantinapietrasanta@mtvlombardia.com
via Sforza, 55 20078 S. COLOMBANO AL LAMBRO
Tel. 346 7219996 - 348 7122717

Arrivo in vigna alle ore 11.00. Registrazione, consegna delle forbici per la vendemmia (cauzione 2 € a forbice) e inizio raccolta dell'uva.
Ore 12.30 -13.00 distribuzione cestino PicNic contenente :
Panino tipo ciabattina (a scelta tra Prosciutto cotto, Salame crudo tipo Varzi, Salame cotto)
Provolone Valpadana in confezione da 125 grammi, Vasetto di marmellata o miele in mono porzione da circa 40 gr., Mela della Valtellina, Dolce Offelle di Parona mono porzione,
Acqua ½ litro (minerale naturale o frizzante)
Accesso al banco di assaggio dei vini (solo per gli adulti)
Ore 14.00 Agri - Animazione per i bimbi con la consegna "Attestato Vignaioli per un giorno" e il libricino illustrato " Vendemmia in Famiglia"
Ore 15.00 Pigiatura con i piedi – accesso a gruppo familiare -
Adulti dai 18 anni in su €. 25 (agli adulti viene consegnato un calice da degustazione per accedere al banco d'assaggio e poter assaggiare i nostri vini di produzione)
Dai 3 anni a 18 anni €. 20
Sotto i 3 anni nessun costo ma non viene dato il cestino
Avvisiamo che è possibile durante la Vendemmia farsi fare una foto con il nucleo famigliare o amici e poi avere ***l'Etichetta Personalizzata*** *su una o più bottiglie della nostra cantina a fine giornata.*
Per prenotare è necessaria la mail a cantinapietrasanta@mtvlombardia.com

OLTREPO PAVESE

VIGNE OLCRU

Apertura 20 settembre SOLD OUT

www.vigneolcru.com - info@vigneolcru.com
Via Buca 26/a 27040 SANTA MARIA DELLA VERSA
Tel. 0385 799958 - Fax 0385 278718

ORE 10.30 ISCRIZIONE
ORE 11.00 INIZIO RACCOLTA UVA
ORE 12.30 PIC NIC IN VIGNA OLCRU MISTERY BOX con:
Primo del raccoglitore, secondo del vignaiolo con contorno, crostata, 1 bottiglietta acqua, gli adulti degusteranno 3 vini al banco degustazione.
ORE 14.30 Pigiatura con i piedi
Tutti i bambini troveranno nell'Olcru Mistery Box un simpatico omaggio
Adulti € 25 Bambini 3/12 anni € 15
PRENOTAZIONI INFO@VIGNEOLCRU.COM 345 4173139

AZIENDA AGRICOLA DELLABIANCA ANTONIO

Apertura il 13 SOLD OUT, 20 SOLD OUT , 27 settembre SOLD OUT

Apertura STRAORDINARIA il 4 ottobre
PER OSPITARE IL FAMILY WINE PARK LAND

www.antoniodellabianca.it - info@antoniodellabianca.it
Piazza Case Nuove, 20 27040 PIETRA DE GIORGI
Tel. 0385 85291 - 0385 284171 - 3385070564 – 3392758449

Ore 10 :ritrovo in azienda, registrazione dei partecipanti e firma della malleva per i piccoli vignaioli
Ore 11: tutti in vigna a raccogliere i grappoli d'uva
Ore 12,30: rientro in azienda e pranzo con il vignaiolo in giardino: Pisarei e fasò, Salumi e formaggi, Uva

Il pranzo sarà accompagnato dalla degustazione dei nostri vini. ***IMPORTANTE:*** *si prega di segnalare eventuali intolleranze alimentari Ore 14: pigiamo l'uva nei tini come si faceva una volta!*
Ore 15: intrattenimento per i piccoli ospiti
Ore 16: consegna ai bimbi del diplomino di "Vignaiolo per un giorno" e merenda
Ore 17 arrivederci a primavera quando il vino sarà pronto ed ai piccoli vendemmiatori verrà consegnata una bottiglia omaggio personalizzata con la propria foto a ricordo della giornata.
Costo della giornata: € 28,00 adulti € 20,00 bimbi dai 3 anni
Le attività verranno svolte nel rispetto delle norme di distanziamento. Vista la necessità di osservare le regole di sicurezza è ***OBBLIGATORIA*** *la prenotazione con i dati dei partecipanti in modo da poter organizzare al meglio gli spazi disponibili. Si richiede inoltre l'utilizzo della mascherina negli spazi interni.*

AZIENDA AGRICOLA GRAVANAGO

Apertura il 19, 26, 27 settembre

www.aziendaagricolagravanago.com - paologoggi1968@libero.it

Fr. Gravanago, 1 27040 FORTUNAGO

Tel. 0383875526 - 0383875233 Mob. 335 7116577

Vendemmia in famiglia! Dolce Accoglienza, Raccolta, Pranzo in agriturismo, pigiatura con i piedi
€. 30 adulti €. 20 bimbi dai 6 ai 10 anni