

# Vino e Colori

30 MAGGIO 2010

ore 10-18



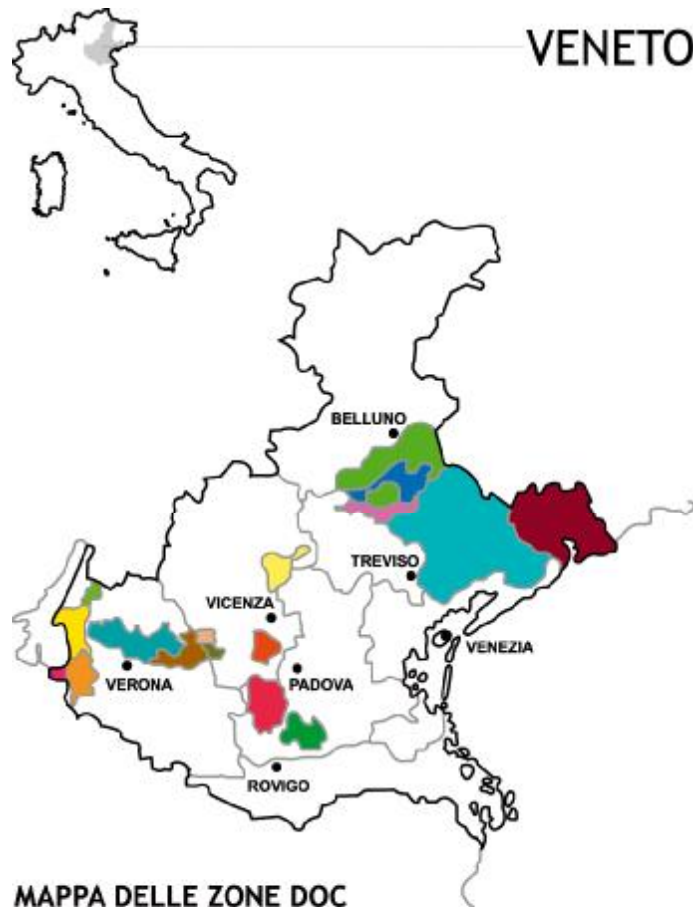
Movimento  
Turismo del Vino  
Veneto



Cantine  
Aperte

Aziende aderenti  
e programmi

[mtvveneto.it](http://mtvveneto.it)



**MAPPA DELLE ZONE DOC  
DI RIFERIMENTO**

- BAGNOLI
- BARDOLINO
- BIANCO DI CUSTOZA
- BREGANZE
- COLLI BERICI
- COLLI DI CONEGLIANO
- COLLI EUGANEI
- GAMBELLARA
- LESSINI DURELLO
- LISON PRAMAGGIORE
- LUGANA
- MONTELLO E COLLI ASOLANI
- PIAVE
- PROSECCO DI CONEGLIANO - VALDOBBIADENE
- SOAVE
- VALDADIGE
- VALPOLICELLA



## AZIENDE ADERENTI:

### VALDADIGE

ALBINO ARMANI Viticoltori dal 1607

LA PREBENDA Az. Agr. di Paolo Zanoni

### BARDOLINO

CASA VITIVINICOLA TINAZZI Srl

RONCA Az. Agr. di Ronca Massimo

TENUTA LA CÁ

VIGNETI VILLABELLA

ZENI

### LUGANA

ZENATO

### BIANCO DI CUSTOZA

SPARICI LANDINI Az. Agr.

### VALPOLICELLA

ANTOLINI

BOLLA

BOSCAINI CARLO Az. Agr.

BRIGALDARA Az. Agr.

CANTINE ALDEGHERI Srl

FRATELLI RECCHIA Az. Agr.

FRATELLI VOGADORI

GIUSEPPE CAMPAGNOLA Spa

LAVARINI Soc. Agr. di Lavarini Massimo e Luigi Ss

MASSIMAGO 1883

MONTE DALL'ORA Az. Agr.

NICOLIS ANGELO e FIGLI Az. Agr.

SANTA SOFIA Cantine storiche dal 1811

TOMMASI VITICOLTORI

TRABUCCHI D'ILLASI Az. Agr.

VILLA CANESTRARI

VILLA MONTELEONE Az. Agr.

VILLA SPINOSA Az. Agr.

### SOAVE

ANTONIO FRANCHETTO Az. Agr.

BALESTRI VALDA Az. Agr.

CA' RUGATE

CANTINA CORTE MAINENTE

CORTE MOSCHINA Az. Agr.

GRAZIANO PRÀ Az. Agr. di Graziano Prà

MONTETONDO Az. Agr.

RONCALATO ANTONIO Az. Agr. Bed.&Breakfast "La Trebianella"

SANDRO DE BRUNO Az. Agr.

VICENTINI AGOSTINO Az. Agr.

VISCO&FILIPPI

### BREGANZE

VILLA MAGNA Az. Agr. di Novello Graziella

### COLLI BERICI

CA' ROVERE Az. Agr.

COLLE DI BUGANO Soc. Agr.

COSTOZZA DEI CONTI A&G DA SCHIO Az. Agr.

FACCIN DINO E LORENZO

FATTORIA LE VEGRE Ss Soc. Agr.

PEGORARO Az. Agr.

PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO Ss

### COLLI EUGANEI

BORIN VINI E VIGNE

CÁ LUSTRA

CONTE EMO CAPODILISTA Az. Agr. di Giordano Emo  
Capodilista



FACCHIN Az. Agr.

II FILÓ DELLE VIGNE

IL PIANZIO Fam. Selmin

SALVAN – Vigne del Pigozzo

## **BAGNOLI**

DOMINIO DI BAGNOLI Ss di L.Borletti & c.

## **GAMBELLARA**

CASA VINICOLA ZONIN Spa

CAVAZZA Az. Agr.

GRANDI NATALINA Az. Agr.

PIERIBONI ADRIANO & FIGLI Sa

## **PROSECCO DI CONEGLIANO**

### **VALDOBBIADENE**

AGOSTINETTO BRUNO Az. Agr.

ASTORIA VINI

BERNARDI PIETRO E FIGLI soc. Agr. Ss

BISOL

BORTOLOMIOL

CARPENE' MALVOLTI Spa

CASE BIANCHE Srl

FASOL MENIN

L'ANTICA QUERCIA

MALIBRAN Az. Agr. di Favrel Maurizio

MIONETTO Spa

TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO

VAL D'OCA Srl

VILLA SANDI

VINCENZO TOFFOLI Az. Agr.

## **COLLI DI CONEGLIANO**

BELLENDIA

CONTE COLLALTO Az. Agr. di Isabella Collalto

Az. VINICOLA SALATIN

## **MONTELLO E COLLI ASOLANI**

DAL BELLO Az. Agr.

MONTELVINI Spa

## **PIAVE**

BELLUSSI AGOSTINO E LAMBERTO Az. Agr. Ss Sa

BONOTTO DELLE TEZZE

CA' DI RAJO

CANTINA DEL TERRAGLIO Sca

CANTINA PRODUTTORI CAMPODIPIETRA Sca

CASTELLO DI RONCADE

CECCHETTO GIORGIO Az. Agr. Sa

DAL BIANCO MARCO Az. Agr. CASA CORNOER

DE STEFANI

FRASSINELLI GIANLUCA Az. Agri.

F.LLI CORVEZZO Az. Agr. di Corvezzo Renzo

LUIGINO ZAGO Soc. Agr. Ss.

RECHSTEINER

TENUTE TOMASELLA

TESSÈRE

## **LISON PRAMAGGIORE**

AGRICOLA MAZZOLADA

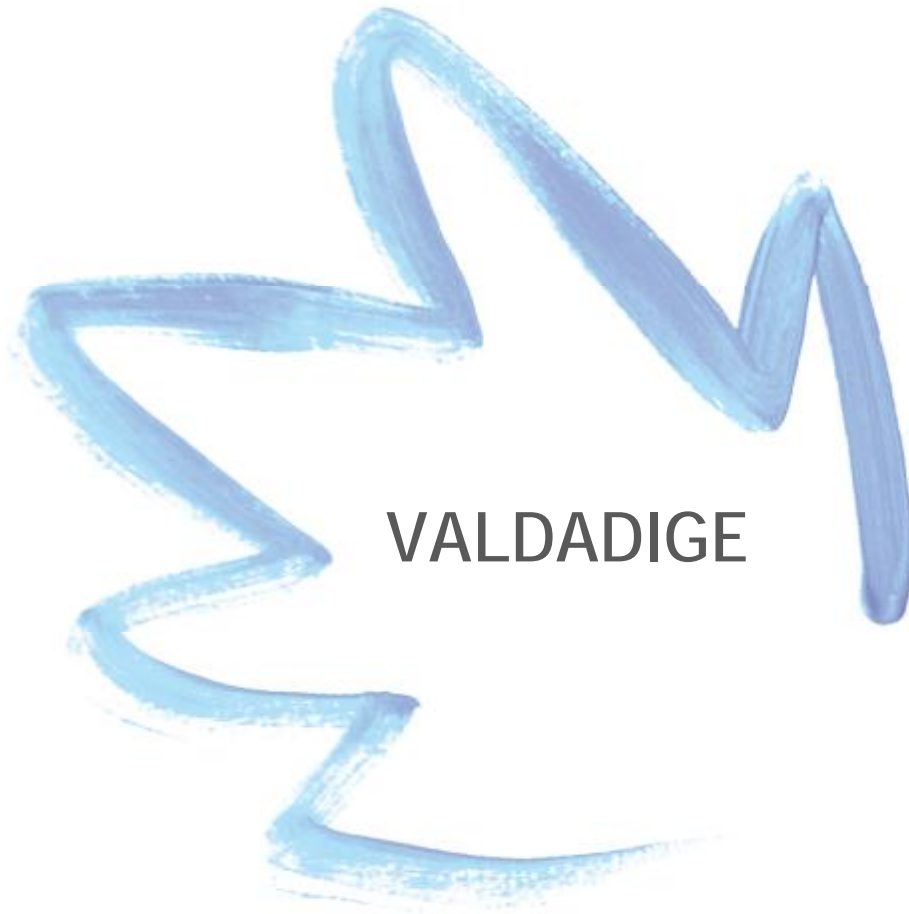
BORGO STAJNBECH

CANTINE PALADIN - BOSCO DEL MERLO

LA FRASSINA

LE CARLINE Az. Agr di Piccinin Daniele

TENUTA MOSOLE



# VALDADIGE



**ALBINO ARMANI VITICOLTORI DAL 1607**

Via Ceradello, 401

Dolcè, Verona

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantina Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7290033 Mail: <a href="mailto:info@albinoarmani.com">info@albinoarmani.com</a>



**La Prebenda Az. Agr. di Paolo Zanoni**

Via Santuario, 2

Brentino Belluno, Verona

[www.laprebenda.it](http://www.laprebenda.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantina Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6255069 Mail: <a href="mailto:info@laprebenda.it">info@laprebenda.it</a>



# BARDOLINO



**CASA VITIVINICOLA TINAZZI SRL**

Via delle Torbiere, 13

Lasize, Verona

[info@tinazzi.it](mailto:info@tinazzi.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Il frutto di una passione
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita guidata della cantina in tutti i suoi reparti (dalla vinificazione all'imbottigliamento passando per l'affinamento in botte), degustazione di alcune tipologie di vini accompagnate da formaggi e salumi tipici.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6470697, Fax: 045-6471117 Mail: <a href="mailto:info@tinazzi.it">info@tinazzi.it</a>



**RONCA Az. Agr. di RONCA MASSIMO**

Via Val di Sona, 7

Sommacampagna, Verona

[www.cantinaronca.it](http://www.cantinaronca.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Arte&Vino
<b>SOTTOTITOLO</b>	Il vino incontra i colori dell'arte
<b>DESCRIZIONE PROPOSTA:</b>	Cantina Ronca organizza per i suoi ospiti di Cantine Aperte un percorso sensoriale tra degustazione dei propri vini e arti pittoriche. In collaborazione con alcuni artisti del territorio saranno presentate delle opere, tecniche classiche e fumetto, centrate sul tema del colore e delle tonalità del vino, al fine di creare un'esperienza in grado di sollecitare gli occhi e il gusto.
<b>PROPOSTA WEEK-END:</b>	Possiamo segnalare agriturismi o B&B sul territorio per l'eventuale pernottamento durante il week-end.
<b>AZIENDA PARTNER:</b>	Alcuni agriturismi sul territorio
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Libera degustazione gratuita di un vino di nostra produzione. Degustazione degli altri vini in gamma con assaggi: € 5,00
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-8961641  Mail: <a href="mailto:info@cantinaronca.it">info@cantinaronca.it</a>



**Tenuta la Cà**

Strada la Cà

Bardolino, Verona

[www.tenutalaca.it](http://www.tenutalaca.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6212733 Mail: <a href="mailto:cantina@la-ca.it">cantina@la-ca.it</a>



**VIGNETI VILABELLA**

Loc. Cordevigo

Cavaio Veronese, Verona

[www.vignetivillabella.com](http://www.vignetivillabella.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7236448 Mail: <a href="mailto:info@vignetivillabella.com">info@vignetivillabella.com</a>

**ZENI**

Via Costabella, 9  
Bardolino, Verona  
[www.zeni.it](http://www.zeni.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Scatti di colore
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Concorso fotografico – 4 i colori tra il vino
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Per Cantine Aperte 2010 la nostra Cantina propone il 1° concorso fotografico aperto a tutti. Grandi e piccoli! Dalle ore 9 alle ore 16 ti aspettiamo in cantina per lasciarti visitare tutti i nostri luoghi del vino e riprendere i 4 scatti richiesti. I file dovranno essere consegnati al personale del Museo del Vino entro le ore 16. Dalle ore 17 alle ore 19 si svolgeranno le premiazioni e verrà offerto a tutti un ottimo aperitivo in musica. Ti aspettiamo!</p> <p>Non mancare!</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 045-7210022</p> <p>Mail: <a href="mailto:museodelvino@zeni.it">museodelvino@zeni.it</a></p>



LUGANA



**ZENATO**

Via S.Benedetto, 8

S.Benedetto di Lugana, Verona

[www.zenato.it](http://www.zenato.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Colori e sapori della Lugana e della Valpolicella
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Nella giornata di Cantine Aperte, l'azienda è aperta a tutti.  Telefono: 045-7550300, Fax: 045-6400449  Mail: <a href="mailto:info@zenato.it">info@zenato.it</a>



BIANCO DI  
CUSTOZA

**Sparici Landini Az. Agr.**

Via Montecorno, 10/3

Sona, Verona (Autostrada A4, uscita Sommacampagna)

[www.sparicilandini.it](http://www.sparicilandini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	IL CALICE DEL TEMPO di Giulio Cassanelli
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Il vino e il colore dei Resti
<b>PROGRAMMA:</b>	Dalle 10 alle 18 degustazioni, golosità, musica e arte  Una giornata in allegria per conoscere i vini tipici locali del Bianco di Custoza e un'occasione unica per ammirare i lavori fotografici di un giovane artista bolognese: Giulio Cassanelli ( <i>La passione di una Donna può trasformare un buon terreno in un grande terreno e produrre un grande vino, la passione di un Artista per i particolari può produrre grandi idee per realizzare grandi opere</i> ).
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6081778, Cell. 349 8584304 (responsabile Elisabetta Merini).  Mail: <a href="mailto:vlandini@sparicilandini.it">vlandini@sparicilandini.it</a>



# VALPOLICELLA



**Antolini**

Via Prognol, 22

Marano di Valpolicella, Verona

[www.antolinivini.it](http://www.antolinivini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7755351 Mail: <a href="mailto:info@antolinivini.it">info@antolinivini.it</a>

**BOLLA**

Via Alberto Bolla, 3  
Pedemonte, Verona  
[www.giv.it](http://www.giv.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Bolla è stata fondata nel 1883 e la sua sede di Pedemonte fu Alberto Bolla negli anni trenta. Qui si lavora nel pieno rispetto della tradizione, in stretto connubio con il territorio. Nei sotterranei della cantina si trovano ancora botti in rovere di Slavonia di grande valore risalenti al 1883, data di fondazione della Fratelli Bolla. Nella parte denominata Cantina del nonno, si possono ammirare file di botti di rovere dove ancora oggi vengono affinati i rossi della tradizione, con particolare riguardo per l'Amarone. Sopra questo spazio si trova una vasta zona che ospita 1700 barriques e tonneaux. Nelle teche che custodiscono le storiche bottiglie e nelle immagini che adornano le pareti della cantina, viene raccontata la storia di uno dei marchi più noti che ha contribuito costruire l'immagine del vino italiano nel mondo.</p> <p><u>Come arrivare:</u> uscita casello Verona Nord, tangenziale per San Pietro in Cariano, alla rotonda a destra per Pedemonte.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Prenotazione obbligatoria. Telefono: 045-6836555, Fax: 045/6836556</p> <p>Mail: <a href="mailto:giv@giv.it">giv@giv.it</a> ; <a href="mailto:f.manfridi@giv.it">f.manfridi@giv.it</a></p>



**Boscaini Carlo Az. Agr.**

Via Sengia, 15

Sant'Ambrogio di Valpolicella, Verona

[www.boscainicarlo.it](http://www.boscainicarlo.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Anteprima e presentazione dei nuovi vini:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– VALPOLICELLA DOC CLASSICO "CA' BUSSIN" 2009</li><li>– VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE "LA PREOSA" 2008</li><li>– GARGANEGA BIANOC IGT 2009</li><li>– MOLINARA ROSE' 2009</li></ul> <p>Appuntamento gastronomico organizzato dall' insegnante Chiara Benedetti di <a href="http://www.cucinaesapori.it">www.cucinaesapori.it</a>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Alle ore 11.30 inizierà la dimostrazione di come si prepara il risotto al Tastasal sfumato al Garganega, seguirà l'assaggio.</li><li>– Alle ore 12.30 inizierà la dimostrazione di come si prepara il risotto all' amarone, seguirà l'assaggio.</li><li>– Alle ore 15.00 assaggio della frolla della Lessinia in abbinamento al Recioto della Valpolicella.</li></ul>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 045-7731412</p> <p>Mail: <a href="mailto:vino@boscainicarlo.it">vino@boscainicarlo.it</a></p>



**Brigaldara Az. Agr.**

Via Brigaldara, 20  
S. Floriano, Verona  
[www.brigaldara.it](http://www.brigaldara.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7701055 Mail: <a href="mailto:brigaldara@valpolicella.it">brigaldara@valpolicella.it</a>

**Cantine Aldegheri**

Via A. Volta, 9

Sant Ambrogio, Verona

[www.cantinealdegheri.it](http://www.cantinealdegheri.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	All'insegna del rosso rubino
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>In occasione di Cantine Aperte 2010, le Cantine Aldegheri daranno la possibilità al turista di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- visitare la cantina, dagli spazi dedicati alla ricezione e lavorazione dell'uva, all'affinamento, imbottigliamento e successivamente alla barricaia.</li> <li>- Degustare i vini Adelgheri.</li> </ul>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Modalità di prenotazione/contatti: Telefono: 045-6861356,</p> <p>Mail: <a href="mailto:anna@cantinealdegheri.it">anna@cantinealdegheri.it</a></p>



**Fratelli Recchia Az. Agr.**

Via Cà bertoldi, 30

Negrar, Verona

[www.recchiavini.it](http://www.recchiavini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7500584 Mail: <a href="mailto:info@recchiavini.it">info@recchiavini.it</a>

**Fratelli Vogadori**

Via Vigolo, 16

Negrar, Verona

[www.vogadorivini.it](http://www.vogadorivini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Arcobaleno in Corte Vogadori.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Visita della proprietà</p> <p>Visita della cantina e dei vigneti</p> <p>Degustazione dei vini della cantina</p> <p>Degustazione abbinamenti enogastronomici</p> <p>Degustazione Sfogliatine al Recioto</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Antico Albergo
<b>PER INFORMAZIONI</b>	<p>Telefono: 328-9417228</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@vogadorivini.it">info@vogadorivini.it</a></p>

Giuseppe Campagnola S.p.A.

Via Agnella, 9

Valgatara di Marano, Verona

[www.campagnola.com](http://www.campagnola.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Una domenica di primavera tra profumi, colori e sapori del territorio.
<b>SOTTOTITOLO:</b>	“Et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni...” (Leonardo da Vinci).
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>In occasione di Cantine Aperte saremo pronti ad accogliere con allegria enoturisti, enoappassionati e chiunque condivida con noi la passione per il vino e la sua produzione. Verranno organizzate visite guidate alla cantina, con partenze programmate ogni 30 minuti, a partire dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 13.30 fino alle 17.30. la visita si svolgerà attraverso gli spazi dedicati all'appassimento, alla maturazione, all'affinamento e all'imbottigliamento dei prestigiosi rossi.</p> <p>Ultima tappa la nostra Vinoteca dove potranno essere degustati alcuni classici della Valpolicella abbinati a gustosi formaggi e salumi tipici del territorio, in collaborazione con l'azienda Corrado Benedetti (<a href="http://www.benedettilessinia.it">www.benedettilessinia.it</a>).</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	<p>Sabato 29 maggio, su prenotazione entro il 21 maggio, per un minimo di 10 ed un massimo di 25 persone, possibilità di cenare in cantina, con un menù di prodotti tipici abbinati ai nostri vini, in un contesto intimo e di cordiale accoglienza. Costo della cena Euro 28,00. Inoltre, in occasione dell'inaugurazione della nostra nuova Foresteria, possibilità per 10 persone, sempre su prenotazione, di alloggiare nelle nostre camere. Costo speciale cena e alloggio: Euro 60,00.</p> <p>Per maggiori informazioni sul menù e costo della serata, contattare <a href="mailto:silvia@campagnola.com">silvia@campagnola.com</a> telefono 0457703900.</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Collaborazione alimentare con l'azienda Corrado Benedetti
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono:045-7703900</p> <p>Mail: <a href="mailto:silvia@campagnola.com">silvia@campagnola.com</a></p>



**LAVARINI Soc. agr. di Lavarini Massimo e Luigi Ss**

Via Casa Zamboni, 4

Abizzano, 4

[www.lavarinivini.it](http://www.lavarinivini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7513074 Mail: <a href="mailto:info@lavarinivini.it">info@lavarinivini.it</a>



**Massimago 1883**

Via Giarè, 21

Mezzane di Sotto, Verona

[www.massimago.com](http://www.massimago.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO</b>	I colori del vino
<b>PROGRAMMA:</b>	Saranno presenti dei pittori e degli artisti che dipingeranno en plein air e degustazione nelle vigne.
<b>PROPOSTA WEEK-END</b>	Azienda partner. Bacco D'oro.  Organizzazione di un tour di cantine e frantoi presenti nella valle e di una degustazione al ristorante Bacco D'Oro. Soggiorno nell'azienda agricola Massimago.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	E' gradita la prenotazione: <a href="mailto:info@massimago.com">info@massimago.com</a>



**Monte dall'Ora Az. Agr.**

Via Monte dall'Ora, 5 loc. Castelrotto

San Pietro in Cariano, Verona

[www.montedallora.com](http://www.montedallora.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I colori della biodiversità
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita nella nostra azienda agricola biologica, degustazione vini e piatti preparati con frutta e ortaggi di stagione, vendita prodotti a km zero.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045 7704462 Mail: <a href="mailto:info@montedallora.com">info@montedallora.com</a>



**Nicolis Angelo e figli Az. Agr.**

Via Villa Girardi, 29

S.Pietro in Cariano, Verona

[www.vinicolis.com](http://www.vinicolis.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita cantina ripetuta per diverse volte nell'arco della giornata (ogni qualvolta si formano dei gruppi).  Degustazione gratuita di 2 vini.  Possibilità di acquisto di tutta la nostra gamma.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria per gruppi numerosi Telefono: 045-7701261  Mail: <a href="mailto:info@vinicolis.com">info@vinicolis.com</a>



**Santa Sofia Cantine Storiche**

Via Cà Dedè, 61

Fraz. Pedemonte - S. Pietro in Cariano, Verona

[www.santasofia.com](http://www.santasofia.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Bianco rosso verde e ... un tocco di rosè
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Scopri il colore che c'è in te!
<b>PROGRAMMA:</b>	Una giornata nell'incantevole Valpolicella alla scoperta dei colori e dei luoghi dove vengono prodotti ed affinati i vini Santa Sofia. Nella splendida cornice della villa palladiana un itinerario tra vino, arte, natura e cultura del buon vivere.  Per maggiori informazioni visitare il sito <a href="http://www.santasofia.com">www.santasofia.com</a>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA</b>	Richiesta cauzione per bicchiere di degustazione.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione consigliata per gruppi numerosi (maggiori di 10 persone) tramite mail: <a href="mailto:info@santasofia.com">info@santasofia.com</a>



## Tommasi Viticoltori

Via Ronchetto, 2

Pedemonte di San Piero in Cariano, Verona

[www.tommasiwine.it](http://www.tommasiwine.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Tommasi: appassionati del rosso!
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Per tradizione, i grandi vini della Valpolicella Classica e non solo...
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Un viaggio ideale e sensoriale nei toni del rosso, che nel territorio della Valpolicella trova le sfumature più accattivanti. Un giorno di festa assieme alla famiglia Tommasi nella storica sede di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica.</p> <p><b>Visita</b> (dura 45 minuti, solo su prenotazione) Visita del vigneto storico, del fruttajo per l'appassimento delle uve per Amarone e Recioto della Valpolicella e della bottaia per l'affinamento in legno. Le visite si terranno nei seguenti orari: 10.00, 12.30 e 16.00</p> <p><b>Degustazione</b> Assaggio guidato dei migliori Vini Tommasi. Dal rosa della pesca evocata dal Lugana, al ramato del Pinot Grigio, il rosso ciliegia del Valpolicella, il rosso rubino del Ripasso, il granato dell'Amarone fino al porpora del Recioto.</p> <p><b>Selezione di Gastronomia del territorio</b> Corrado Benedetti propone i migliori abbinamenti con formaggi e salumi tipici della Lessinia e la <u>Pasticceria dall'Omo</u> le fragranti sfogliatine al Recioto della Valpolicella.</p>
<b>PROGRAMMA WEEK-END:</b>	<p><b>Villa Quaranta Park hotel</b> propone un goloso pacchetto soggiorno, nonché un delizioso menù degustazione. Un viaggio tra i profumi, i colori, ed i sapori della Valpolicella Classica accompagnati dalla maestria degli Chef e dal carattere inconfondibile dei grandi Vini TOMMASI VITICOLTORI.</p> <p><i>[Per maggiori informazioni sul soggiorno e sui Menù, consultare i depliant dei Pacchetti turistici e dei Menù a Tema]</i></p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria tramite telefono allo 045 7701266, o via mail a <a href="mailto:lisa@tommasiwine.it">lisa@tommasiwine.it</a>



**Trabucchi d'Illasi Az. Agr.**

Loc. Monte Tenda

Illasi, Verona

[www.trabucchidillasi.it](http://www.trabucchidillasi.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Umore e luce fan rosso il nostro vino
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Amo i colori, ed è per i colori, cui mi dono, se il vino mi conquista quando la luce e il sole fan sì che il verde del chicco passi in rosso.
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	5,00 Euro per il bicchiere da degustazione.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7833233 Mail: <a href="mailto:azienda.agricola@trabucchidillasi.it">azienda.agricola@trabucchidillasi.it</a>

## Villa Canestrari

Via Dante Broglio, 2  
Cognola ai colli, Verona  
[www.villacanestrari.com](http://www.villacanestrari.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Dal rosso vinaccia all'oro dell'appassimento
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Tutte le sfumature che si rispecchiano nel vino
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Villa Canestrari è lieta di partecipare a Cantine Aperte anche in virtù di essere una Fattoria Didattica e di proporre un'interessante visita gratuita al Museo del vino. Rivivremo l'epopea dei Pionieri del primo novecento dalle problematiche della vite, ai travasi, all'imbottigliamento a mano.</p> <p>Visita guidata alla cantina di produzione e qualche assaggio gratuito dalle ore 10.00 alle ore 17.00 (sede: Colognola ai Colli, via Broglio, 2).</p> <p>Fattoria didattica e Museo del Vino con partenze programmate nei seguenti orari: 11,30, 15,00, 16,00 e 17,00. Oltre alla normale visita con assaggio, c'è la possibilità di partecipare alla degustazione guidata e dialogata con l'enologo; verranno degustati tre vini, tra cui un Amarone. Il tutto al museo del vino Villa Canestrari con sede a Illasi in via Castello, 20.</p>
<b>PROPOSTA WEEK-END</b>	<p>Sabato 29 maggio, ad Illasi, nel Museo del Vino, ore 20.30 organizziamo una serata speciale con breve visita al Museo e alla cantina di affinamento con suggestivo assaggio dalle botti e la degustazione di almeno 5 vini abbinati ad un particolare menù con specialità locali.</p> <p>Le iscrizioni a questo evento si chiuderanno il giorno 23 maggio).</p> <p>Per il pernottamento, siamo lieti di consigliarvi la locanda San Felice ad Illasi (possibilità di relax al centro benessere, sport – trekking a cavallo, a piedi).</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Sporting San Felice Illasi (VR)
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA</b>	<p>Costo di visita e degustazione ad Illasi: 5 euro a persona</p> <p>Costo della serata di sabato 29 maggio: 28 euro a testa.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria per gruppi numerosi: Tel: 045-7650074, Fax: 045-6170120, Mail: <a href="mailto:info@villacanestrari.com">info@villacanestrari.com</a>

Villa Monteleone Az. Agr.

Via Monteleone, 12

Gargagnano- S. Ambrogio, Verona

[www.villamonteleone.com](http://www.villamonteleone.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Villa monte leone è un'azienda volta ad una piccola produzione di vini di alta qualità. I vini di Villa Monteleone sono il frutto di una riuscita combinazione tra passione e professionalità.</p> <p>Il risultato, quindi, sia di una profonda e sincera passione per la Valpolicella, per la sua tradizione, per la sua bellezza e per l'unicità dei suoi sapori e dei suoi profumi.</p> <p>Sia il desiderio di produrre vini che vogliono emozionare, trasmettere a chi li assapora il vitigno, il territorio e la mano sapiente di chi li ha rispettati e prodotti. Sia infine di un grande rispetto per le tradizioni vitivinicole della Valpolicella associato al continuo perfezionamento delle tecniche e delle conoscenze, che porta Villa Monteleone alla ricerca continua delle metodologie di produzione più raffinate ed attente, volte ad esaltare la straordinaria ricchezza ad unicità dei vini di questo territorio.</p>
<b>PROPOSTA WEEK END</b>	<p>Villa Monteleone, una villa del XVII secolo, si trova a Gargagnago immersa nel verde del cuore della Valpolicella Classica, zona rinomata per i suoi vini .</p> <p>La villa, circondata da uno splendido parco dichiarato monumento nazionale e dal vigneto, dispone di tre confortevoli stanze doppie tutte con mini frigo bar, aria condizionata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• San Vito Suite (ingresso indipendente, bagno privato e sauna);</li> <li>• Santa Lena Suite (bagno esclusivo in corridoio e terrazza panoramica);</li> <li>• San Paolo Suite (bagno esclusivo in corridoio).</li> </ul> <p>Gargagnago è ottima base di partenza per numerosi luoghi turistici: Verona (15 km), Venezia (120 km), Lago di Garda (15 km), Gardaland (12 km).</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	B&B VILLA MONTELEONE
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Prenotazione obbligatoria. Telefono: 045-7704974</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@villamonteleone.com">info@villamonteleone.com</a></p>



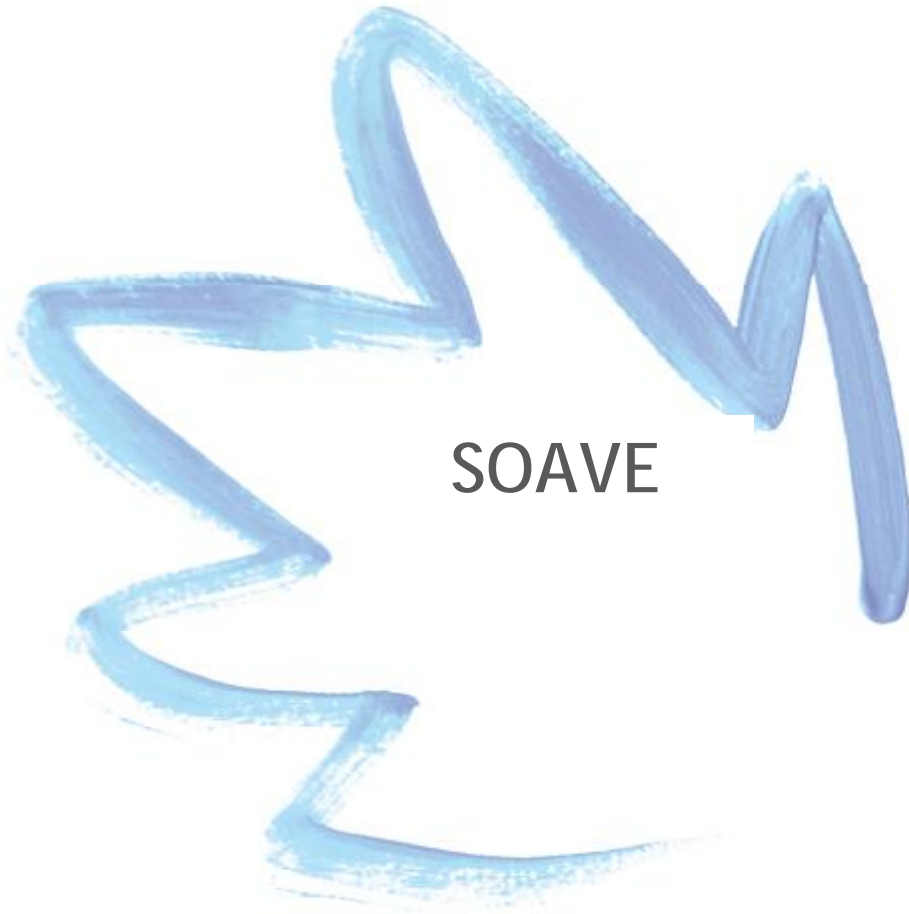
Villa Spinosa Az. Agr.

Loc. Jago dall'Ora

Negrar in Valpolicella, Verona

[www.villaspinosa.it](http://www.villaspinosa.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Vino e colori
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Rosso del vino, verde delle vigne, giallo del tufo, azzurro del cielo: un arcobaleno di colori che vi guida verso una giornata di festa in Valpolicella, terra dell'Amarone.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Un'occasione per trascorrere una domenica diversa e divertente, nella quale scoprirete ed approfondirete la conoscenza di un territorio, dei suoi prodotti e della sua gente.</p> <p>Durante l'intera giornata sarà possibile partecipare a <u>visite guidate dell'azienda</u> lungo il percorso che porta dai vigneti alla bottiglia, attraverso le cantine ricavate all'interno degli antichi rustici, conoscerete la storia della villa e passeggiare nel giardino all'italiana con visita sui vigneti di Jago. Non mancheranno le <u>degustazioni</u> di vini classici Villa Spinosa (<b>Valpolicella Classico</b>, <b>Superiore</b>, <b>Ripasso</b>) e una speciale verticale di Amarone, ma anche il concorso "<u>Fotografia Cantine Aperte in Valpolicella</u>" (al vincitore in premio una barrique Villa Spinosa usata per affinare il nostro Amarone) e giochi per bambini.</p>
<b>PROPOSTE WEEK-END:</b>	<p><u>Cantina del buon dormire</u>: possibilità di alloggiare su prenotazione presso Corte Spinosa, antico ed accogliente rustico in una tipica corte della Valpolicella, esclusiva residenza di campagna per vivere appieno la magica atmosfera di questi luoghi. "casa 12", appartamento ristrutturato su tre livelli, offre camere (due doppie e due singole) poste direttamente sopra la barrique di affinamento della nostra azienda. È inoltre possibile, su prenotazione, partecipare a "Quelli che aspettano Cantine Aperte..." una giornata di visite e degustazioni previste per domenica 23 maggio.</p> <p>Per prenotazioni scrivere a <a href="mailto:info@villaspinosa.it">info@villaspinosa.it</a>.</p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Vedere listino prezzi agriturismo.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7500093, Cellulare: 340-3060480 Mail: <a href="mailto:info@villaspinosa.it">info@villaspinosa.it</a>



SOAVE



**Antonio Franchetto Az. Agr.**

Via Binelli, 22

Terrossa di Roncà, Verona

[www.cantinafranchetto.com](http://www.cantinafranchetto.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I mille colori del vino...
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Sarà possibile visitare la cantina accompagnati dal produttore che illustrerà il magico percorso del vino dalla vigna alla bottiglia e vi guiderà nella degustazione dei vini, accompagnata da piccole prelibatezze tipiche del nostro territorio.</p> <p>In questa giornata ricca di colori inoltre sarà possibile fare una passeggiata nel antistante la cantina assaggiando le ciliegie dell'azienda.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 045 7460287</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@cantinafranchetto.com">info@cantinafranchetto.com</a></p>



**Azienda Agricola Balestri Valda**

Via Monti 44

Soave, Verona

[www.vinibalestrivalda.com](http://www.vinibalestrivalda.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Magia dei colori di primavera
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Visiterete la cantina accompagnati dal produttore, che vi illustrerà le varie fasi dalla pigiatura all'imbottigliamento e risponderà alle curiosità...</p> <p>Potrete avventurarvi tra i vigneti e roseti per una piacevole passeggiata lungo un percorso guidato, godendo dello splendido panorama sul castello medievale di Soave.</p> <p>Nel cortile interno, delimitato da un bosco verdissimo, degusterete i vini e l'olio extravergine Balestri Valda, in abbinamento ai prodotti gastronomici del territorio.</p> <p>Tra un assaggio e l'altro, mostre e performance legate al tema dei colori primaverili.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 045-7675393</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@vinibalestrivalda.com">info@vinibalestrivalda.com</a></p>



## Cà Rugate

Via pergola, 36

Montecchia di Crosara, Verona

[www.carugate.it](http://www.carugate.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cà Rugate, un mondo a colori
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Vino, pittura e arte di strada
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Se amate le tinte forti e disdegnate i colori neutri, questa è la vostra giornata! Dalle 10.00 alle 18.00 dipingeremo i vostri occhi di nuances vivaci e gioiose.</p> <p>I colori dei nostri vini si fonderanno con i colori delle tele dipinte dal pittore spagnolo Joan Abras (<a href="http://www.joanabras.com">www.joanabras.com</a>) e dei divertenti e sorprendenti spettacoli con cui ci stupiranno bravissimi artisti di strada.</p> <p>Per maggiori informazioni visitate il sito <a href="http://www.carugate.it">www.carugate.it</a>.</p>
<b>PROPOSTA WEEK-END</b>	<p><u>Cena con il Vignaiolo</u> (sabato 29 maggio)</p> <p>Aspettando Cantine Aperte, accogliamo chi voglia trascorrere un'allegria serata in nostra compagnia e partecipare a una spassosa cena a base di piatti tipici del nostro territorio. I vini? Naturalmente Cà Rugate! Soave, Valpolicella, Amarone, Recioto...a voi la scelta!</p> <p>Lo staff di Cà Rugate sarà felice di raccontarvi e brindare con voi.</p> <p>La serata è a numero chiuso. Si accettano prenotazioni fini ad esaurimento posti.</p> <p><u>COSTO A PERSONA 30€</u>. Per prenotare scrivere a <a href="mailto:federica@carugate.it">federica@carugate.it</a> oppure chiamare il numero di telefono 045 6176328.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6176328, chiedere di Federica.



**Cantina Corte Mainente**

Viale della Vittoria, 45

Soave, Verona

[www.cortemainente.com](http://www.cortemainente.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	Possibilità di visitare la cantina con: breve passeggiata nei vigneti (tempo permettendo), visita della cantina con illustrazione dei principali tipi di lavorazione, degustazione dei vini con possibile verticale del Soave Classico (annata 2007 e 2009 a confronto).
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7680303, Fax: 045-7680303 Mail: <a href="mailto:info@cortemainente.com">info@cortemainente.com</a>



**Corte Moschina Az. Agr.**

Via Moschina, 1

Roncà, Verona

[www.cortemoschina.it](http://www.cortemoschina.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I colori dell'uva
<b>SOTTOTITOLO</b>	Le stagioni
<b>PROGRAMMA:</b>	Visite nel vigneto a orari definiti, proiezioni foto dei colori dell'uva.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7460788 Mail: <a href="mailto:info@cortemoschina.it">info@cortemoschina.it</a>



**Graziano Prà Az. Agr. Di Graziano Prà**

Via della Fontana, 31

Monteforte d'Alpone, Verona

[www.vinipra.it](http://www.vinipra.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Profumi e sapori nel soave
<b>SOTTOTITOLO</b>	La primavera apre una stagione di profumi in cantina e nell'aria, esaltata dai prodotti del luogo
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita alla cantina con percorso guidato. Degustazione e descrizione: vini con assaggio prodotti locali.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Gradita la prenotazione. Telefono: 045-7612125

**Montetondo Az. Agr.**

Via San Lorenzo, 89

Soave, Verona

[www.montetondo.it](http://www.montetondo.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Oro come il Soave
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Le nuove annate di colori dorati, paglierini e verdolini.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>L'azienda vi accoglierà sotto l'imponente porticato nel quale ha inizio la visita alla tenuta: dai vigneti al museo del vino e dalla pigiatura al locale di affinamento.</p> <p>Degustazione nella sontuosa barricaia con abbinamento di "sbrisolona", pane con olio crudo delle colline di Soave e cubetti di soppressa Veneta.</p> <p>Sarà inoltre possibile per chi lo desidera pernottare presso la nostra tenuta sia il giorno precedente che il successivo alla manifestazione.</p>
<b>PROPOSTA WEEK-END:</b>	<p>Arrivo il 29 maggio presso la nostra struttura in Soave, cena consigliata presso uno dei nostri ristoranti migliori, pernottamento in camera matrimoniale o suite presso B&amp;B adiacente la cantina e colazione al mattino nella torretta aziendale.</p> <p>Il 30 maggio degustazione personalizzata con visita e proseguimento con l'itinerario delle aziende Aperte!</p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Pernottamento e colazione 35,00 Euro
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Tel: 045-7680347</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@montetondo.it">info@montetondo.it</a></p>



**Roncolato Antonio Az. Agr. Bed&Breakfast "La Trebbianella"**

Via Carcera, 21

Soave, Verona

[www.cantinaroncolato.com](http://www.cantinaroncolato.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Le sfumature del Soave e la magia dell'Amarone
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Degustazione di Soave Classico, Soave Classico vendemmia tardiva, Recioto di Soave Doc e Amarone 2000
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Verranno proposte 3 tipologie di Soave: un Soave Classico, un Soave Classico vendemmi tardiva e un Recioto di Soave Doc. Ad ognuno saranno abbinati piccoli assaggi di prodotti tipici: Monte Veronese, prosciutto crudo di Soave, grana padano e Brasadel.</p> <p>Parte della giornata verrà dedicata anche all'Amarone della Valpolicella Doc, anno 2000. Il costo del bicchiere è di 5,00 Euro a persona. Ad accompagnarlo la Soppresa Veneta.</p>
<b>PROPOSTA WEEK END:</b>	<p>La proposta comprende: drink di benvenuto Brut, visita in cantina con degustazione o cena, pernottamento in camera matrimoniale con bagno privato in B&amp;B, colazione, visita libera al castello.</p> <p>Cena (facoltativa)</p> <p>Antipasto: Monte Veronese giovane e prosciutto crudo di Soave accompagnati da Soave Classico</p> <p>Piatto unico: Grana Padano con gocce di miele accompagnato da Recioto di Soave Doc.</p> <p>Dolce</p> <p>Caffè e grappa di Recioto o Amarone</p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	B&B La Trebbianella
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	50,00 Euro cena esclusa – 90,00 Euro cena inclusa
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria: Tel: 045-7675104, Fax: 045-7675935, sms: 329-5876249, Mail: <a href="mailto:antonioroncolato@libero.it">antonioroncolato@libero.it</a>



**Sandro de Bruno Az Agr.**

Via S. Margherita, 26

Montecchia di Crosara, Loc Perogola, Verona

[www.sandrodebruno.it](http://www.sandrodebruno.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-6180052 Mail: <a href="mailto:info@sandrodebruno.it">info@sandrodebruno.it</a>



**Vicentini Agostino Az. Agr.**

Via C. Battisti, 62/d

Cognola ai Colli, Verona

[www.vinivicentini.com](http://www.vinivicentini.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045-7650539 Mail: <a href="mailto:vicentini@vinivicentini.com">vicentini@vinivicentini.com</a>



**Visco&Filippi**

Via Libertà, 55

Soave (Verona) - Loc. Castelcerino

Tel. 045 7675005

[www.cantinafilippi.it](http://www.cantinafilippi.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I colori della biodiversità
<b>PROGRAMMA:</b>	Orario di apertura della cantina: ore 10 – 20  Dalle ore 10 alle ore 20: <u>degustazione vini biologici</u> (i cru del Soave, il trebbiano di Soave e qualche annata vecchia).  Alle ore 16 e alle ore 18: <u>visita ai vigneti e alle antiche grotte di calcare*</u>  *la passeggiata dura 1 ora e non si farà in caso di maltempo.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 045 7675005  Mail: <a href="mailto:info@cantinafilippi.it">info@cantinafilippi.it</a>



# BREGANZE



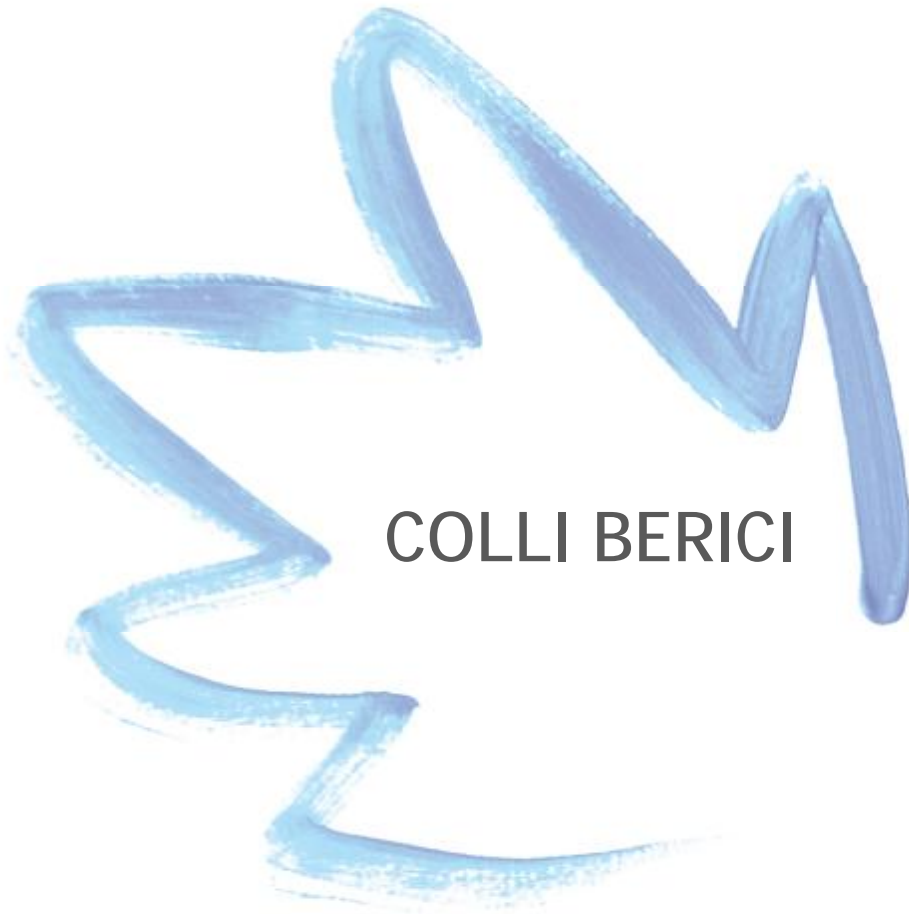
**Villa Magna di Novello Graziella**

Via Repubblica, 26

Sandrigo, Vicenza

[www.villamagnawines.com](http://www.villamagnawines.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	"È arrivato un bastimento di:bianco rosso giallo verde e viola". Nella vigna e in cantina ci sono i colori del benessere della vita.
<b>PROGRAMMA:</b>	Nella vigna e in cantina ci sono i colori del benessere della vita. Andiamo a cercarli ... e a conoscerli. Dall'uva al vino percorrendo tutte le tappe? Dalla vigna alla cantina fino all'abbinamento cibo-vino. Un magico e "coloratissimo" filo di Arianna tra miti, leggende, poesie e pittura per guardare con occhi nuovi il mondo che ci circonda
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444 659219 Mail: <a href="mailto:info@villamagnawines.com">info@villamagnawines.com</a>



# COLLI BERICI



**Ca' Rovere Az. Agr.**

Via Bocara, 5

Loc. Alonte (Vicenza)

[www.carovere.it](http://www.carovere.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	Siamo aperti dalle ore 10 con mostra di pittura dell'artista Alontina Anna Muzzolon. Alle ore 17 concerto all'aperto con il Coro Scaligero di Cologna Veneta.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-436234 Mail: <a href="mailto:ca_rovere@libero.it">ca_rovere@libero.it</a>



Colle di Bugano Soc. Agr.

Via Bugano, 74

Longare, Vicenza

[www.colledibugano.com](http://www.colledibugano.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-533469 Mail: <a href="mailto:simonart03@yahoo.it">simonart03@yahoo.it</a>



**Costozza dei Conti A&G da Schio Az. Agr.**

Frazione di Costozza,

P.zza da Schio, 4

Longare, Vicenza

[www.costozza-villadaschio.it](http://www.costozza-villadaschio.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-4555099 Mail: <a href="mailto:info@costozza-villadaschio.it">info@costozza-villadaschio.it</a>



**Faccin Dino e Lorenzo**

Via Cognola, 12

Barbarano Vicentino, Vicenza

[www.vinicolis.com](http://www.vinicolis.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA</b>	Visita cantina ripetuta diverse volte nell'arco della giornata, ogni qualvolta si formano dei gruppi. Degustazione gratuita di 2 vini. Possibilità di acquisto di tutta la nostra gamma.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria solo per gruppi tramite telefono: 0444-7701261 oppure mail: <a href="mailto:info@vinicolis.com">info@vinicolis.com</a>



**Fattoria Le Vegre Ss soc. Agr.**

Via Vegre, 36

Arcugnano, Vicenza

[levegrefattoria@libero.it](mailto:levegrefattoria@libero.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-550040 Mail: <a href="mailto:levegrefattoria@libero.it">levegrefattoria@libero.it</a>



**Pegoraro Az. Agr.**

Via Calbin,24

Mossano, Vicenza

[www.cantinapegoraro.it](http://www.cantinapegoraro.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Sarà allestita una magnifica degustazione circondata da vigneti e rose sotto lo splendido porticato della villa. Sarà possibile accompagnare i vini con sfiziosi abbinamenti gastronomici.</p> <p>Inoltre due interessanti proposte di Menù a Tema, in collaborazione con il Ristorante La Peca e l'Antica Trattoria agli Olmi, saranno proposte ai visitatori. <i>[Per dettagli consultare il depliant dei Menù a Tema]</i></p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0444-886461</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@cantinapegoraro.it">info@cantinapegoraro.it</a></p>



Soc. Agr. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO s.s.

Via Villa, 14 Fraz. Toara

Villaga, Vicenza

[www.piovene.com](http://www.piovene.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-885142 Mail: <a href="mailto:tpiovene@protec.it">tpiovene@protec.it</a>



COLLI  
EUGANEI



Ca' Lustra Az. Agr.

Via S. Pietro, 50

Faedo di Cinto Euganeo, Padova

[www.calustra.it](http://www.calustra.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Come tradizione la prima parte della mattina viene dedicata a visite nei vigneti dove troverà risposta ogni curiosità su territorio, tecniche di coltivazione, fisiologia della vite, varietà. La tarda mattinata e tutto il pomeriggio saranno dedicati alla cantina e alla degustazione dei tanti vini, comprese alcune novità.</p> <p><u>In sintesi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dalle 9 alle 11 ritrovo in Ca'Lustra per le visite guidate ai vigneti vicini.</li> <li>- Dalle 11 alle 12 e dalle 14 alle 18 ci dedicheremo alle molte curiosità della cantina.</li> <li>- Alle 12 sempre in cantina, Degustazione guidata: <b>"Il Taglio Bordolese in Ca'Lustra: le sorprendenti facce del più classico"</b>. Sarà particolarmente interessante e utile questa degustazione, per confrontarci su un tema forte ormai di 140 anni di storia Euganea e di 33 in Ca'Lustra. Un percorso a tutto campo in 7 bicchieri guardando il soggetto da prospettive inusuali.</li> </ul> <p>Naturalmente per tutta la giornata la nostra intera produzione sarà in degustazione libera, ma mentre in mattinata il servizio bicchieri sarà a nostra cura, nel pomeriggio dalle 14 forniamo un bicchiere professionale e l'apposita tasca, al costo di 5 euro, che rimarrà al visitatore e darà libero accesso all'assaggio di alcuni formaggi pregiati, con l'esperto ONAF Leopoldo Tramarin.</p> <p>Coerentemente con il filo conduttore dell'anno "Vino e Colori", ospiteremo per la Domenica pomeriggio un colorito e premiatissimo gruppo musicale: i <b>"Bube Sapraviè"</b>- 3 musicisti per un "Viaggio nella musica migrante". Presentazione particolareggiata nel sito: <a href="http://www.bubesapravie.it">www.bubesapravie.it</a>.</p>
<b>PROGRAMMA WEEK-END:</b>	<p>Sabato alle 17 al rifugio sul Venda, via Pedevenda 7: <b>Un giardino colorato di parole, vini e fiori.</b></p> <p>Inoltre, dal sabato sera alla domenica, menù della stagione proposto dall'agriturismo Podere Villa Alessi.</p> <p><i>[per maggiori dettagli scaricare il depliant dei pacchetti turistici]</i></p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	5 euro a persona (programma di domenica).
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Posti limitati, è necessaria la prenotazione al numero di telefono: 0429-94128 o con e-mail a <a href="mailto:info@calustra.it">info@calustra.it</a> entro venerdì 28 maggio.



**Conte Emo Capodilista Az. Agr. di Giordano Emo Capodilista**

Via Montecchia, 16

Selvazzano Dentro, Padova

[www.lamontecchia.it](http://www.lamontecchia.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 049-637294 Mail: <a href="mailto:lamontecchia@lamontecchia.it">lamontecchia@lamontecchia.it</a>



**Facchin az. Agr.**

Via G. Marconi, 1465

Vò, Padova

[www.aziendafacchin.it](http://www.aziendafacchin.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 049-9940293 Mail: <a href="mailto:info@aziendafacchin.it">info@aziendafacchin.it</a>



**Il Filò delle Vigne**

via Terralba, 14

Baone, Padova

[www.ilfilodellevigne.it](http://www.ilfilodellevigne.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0429 56243 Mail: <a href="mailto:info@ilfilodellevigne.it">info@ilfilodellevigne.it</a>



## Il Pianzio Fam. Selmin

Via Pianzio, 66

Galzignano Terme, Padova

[www.ilpianzio.it](http://www.ilpianzio.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	"Il buon vino rende migliore l'uomo, la grande pittura lo rende leggibile e sottile (Da il vino nell'Arte, Longo – Oddone)
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Il vignaiolo come il pittore ha una sua tavolozza, i suoi pennelli: presiede, mescola, dosa, trasforma, gioca con le leggi naturali che presiedono alla fermentazione e all'evoluzione del vino.
<b>PROGRAMMA:</b>	In questa domenica di festa scopriamo come il cantiniere trasforma i colori della sua "tavolozza" in opere di vino.  Per tutto il giorno troverete i vini della nostra produzione in degustazione libera, accompagnati come da tradizione da simpatiche ed appetitose merende contadine.  Per ulteriori notizie visitate il sito <a href="http://www.ilpianzio.it">www.ilpianzio.it</a> .
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 049-9130422  Mail: <a href="mailto:ilpianzio@virgilio.it">ilpianzio@virgilio.it</a>

**Azienda Agricola Salvan**

Via Mincana, 143

Due Carrare, Padova

[www.salvan.it](http://www.salvan.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Dalla vigna al bicchiere...attraverso mille sfumature
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Osservando i colori per scoprire i segreti del vino
<b>PROGRAMMA:</b>	Dalle ore 10 alle ore 12: visite ai vigneti  Dalle ore 14 alle ore 18: degustazione vini giovani.  Alle ore 15,00 e alle Ore 16,30: degustando i colori, specchio dell'anima del vino. Saranno proposti in maniera anonima vini dai diversi colori, e si cercherà di capirne la provenienza, la personalità e la storia. (solo su prenotazione per max 15 persone – costo 10 Euro)
<b>PROPOSTA WEEK-END:</b>	Su prenotazione, degustazioni guidate a tema durante tutta la settimana precedente (dal 24 al 29 maggio). Saranno disponibili informazioni sul sito dell'azienda.
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	10 Euro per le degustazioni guidate.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 049-525841  Mail: <a href="mailto:info@salvan.it">info@salvan.it</a>



# BAGNOLI



**Dominio di Bagnoli s.s. di L.Borletti & c.**

Piazza Marconi, 63

Bagnoli di Sopra, Padova

[www.ildominiodibagnoli.it](http://www.ildominiodibagnoli.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Oltre le porte del tempo colori e sapori della natura
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Colori del giardino fiorito, fresche fragranze da scoprire. Sapori e profumi del vin Friulano, bouquet di sensazioni
<b>PROGRAMMA:</b>	Il Dominio Bagnoli vi aspetta per una giornata tra gli splendidi colori della natura, dal giardino e del brolo, con degustazione del vin Friulano e dei vini della DOC Bagnoli.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 049-5380008 Mail: <a href="mailto:cantina@ildominiodibagnoli.it">cantina@ildominiodibagnoli.it</a>



# GAMBELLARA



**Casa Vinicola Zonin Spa**

Via Borgolecco, 9

Gambellara, Vicenza

[www.zonin.it](http://www.zonin.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	L'oro dei Picai
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Brillantezza, eleganza, raffinatezza e intensità: qualità preziose dai nostri vigneti
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>La nostra proposta di quest'anno è focalizzata sulla Garganega, in particolare sul Recioto.</p> <p>Il colore è il giallo perché accomuna l'oro acino tipico di Gambellara che oltre alla tonalità condividono una serie di qualità "preziose": brillantezza, eleganza, raffinatezza e intensità.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0444-6401111</p> <p>Mail: <a href="mailto:hospitality@zonin.it">hospitality@zonin.it</a></p>



**Cavazza Az. Agr.**

Contrada Selva, 22

Montebello Vicentino VI

[www.cavazzawine.com](http://www.cavazzawine.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0444-649166 Mail: <a href="mailto:info@cavazzawine.com">info@cavazzawine.com</a>



**Grandi Natalina Az. Agr.**

Via Battaglione Vicenza, 8

Gambellara, Vicenza

**DATA:** 30 maggio 2010

**TITOLO:** Un arcobaleno di gusti

**PER INFORMAZIONI:** Telefono: 0444-444102

Mail: [framarin5@interfree.it](mailto:framarin5@interfree.it)



**Pieriboni Adriano e Figli s.s.**

via Mason, 13

Montebello vicentino, Vicenza

[www.pieriboni.com](http://www.pieriboni.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Colori in cantina
<b>PROGRAMMA:</b>	Visite guidate alla cantina Degustazione vini Musica dal vivo nel pomeriggio Esclusivamente su prenotazione possibilità di pranzare in azienda. Tutti i dettagli della giornata su <a href="http://www.pieriboni.com">www.pieriboni.com</a>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione richiesta per il pranzo in cantina. Telefono: 338 606318 Mail: <a href="mailto:info@pieriboni.com">info@pieriboni.com</a>

Vino  
e  
Colori



PROSECCO DI  
CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE



**Agostinetto Bruno Az. Agr.**

Via Piander, 7

Valdobbiadene, Treviso

[www.agostinetto.com](http://www.agostinetto.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI</b>	Telefono: 0423-972884 Mail <a href="mailto:info@agostinetto.com">info@agostinetto.com</a>

**Astoria Vini**

Via Crevada, 12°

Crevada, Treviso

[www.astoria.it](http://www.astoria.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Colori d'estate – colori DiVini
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Astoria – arcobaleno di sensazioni
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Nella suggestiva fashion wine si potranno degustare ed acquistare i vini di Astoria nonché visitare la nuova cantina, centro raccolta e vinificazione di uve selezionate da cui originano i vini più prestigiosi dell'azienda: il prosecco millesimato D.O.C.G., il colli di Conegliano “ mina” e “ croder” ed il marzemino passito di Refrontolo.</p> <p>In degustazione anche il “9,5 cold wine” l'ultimo nato nella gamma spumanti lounge di Astoria vini. Si tratta di una grande sfida: creare uno spumante che, pur mantenendo ricchezza di profumi e sapori, abbia la gradazione alcolica minima consentita.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0438-454333 o 346-9792776</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@astorialoungestore.it">info@astorialoungestore.it</a></p>



**Bernardi Pietro e Figli Soc. Agr. Ss**

Via Mercatelli, 10 – S. Anna

Collalto di Susegana, Treviso

[www.bernardivini.com](http://www.bernardivini.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-781022 Mail: <a href="mailto:info@bernardivini.com">info@bernardivini.com</a>



**Bisol**

Via Follo, 33

S. Stefano di Valdobbiadene, Treviso

[www.bisol.it](http://www.bisol.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0423-900138 Mail: <a href="mailto:info@bisol.it">info@bisol.it</a>



**Bortolomiol S.p.A.**

Via Garibaldi, 142

Valdobbiadene, Treviso

[www.bortolomiol.com](http://www.bortolomiol.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Bortolomiol, nel cuore del Prosecco Superiore
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Passeggiate nel parco della Filandetta (ingresso viale Mazzini n.2)</p> <p>Visite guidate al vigneto e alla Cantina di Vinificazione (termine visite cantina ore 17).</p> <p>Degustazioni di tutti gli spumanti a denominazione garantita Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore.</p> <p>Sette spumanti: la loro storia, i sapori, le sensazioni.</p> <p>Possibilità di acquisto con gli omaggi di famiglia.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione gradita per gruppi numerosi tramite telefono: 0423-974913 o via Mail: <a href="mailto:info@bortolomiol.com">info@bortolomiol.com</a>



**Carpenè Malvolti S.p.A.**

Via Antonio Carpené, 1

Conegliano, Treviso

[www.carpene-malvolti.com](http://www.carpene-malvolti.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA</b>	Cauzione bicchiere euro 5,00
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria Telefono: 0438-364612 Susi Mazzer per degustazione guidata



**Case Bianche S.r.l.**

Via Barriera, 41

Susegana, Treviso

[www.casebianche.it](http://www.casebianche.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Case Bianche: luce e sole sui vigneti della nostra terra
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Bianco è il colore delle case coloniche che danno il nome a Case Bianche, è il colore della purezza e della semplicità, valori che ci appartengono da sempre.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>La cantina Case Bianche è lieta di accoglierla tra profumi, colori e sapori.</p> <p>Ci saranno visite guidate alla cantina, programmate per le ore 10,00 - 11.30, 15.30 - 17.00, che termineranno con la degustazione dei prodotti, in particolare dei Prosecci DOCG.</p> <p>Per chi lo desidera ci sarà la possibilità di fare una passeggiata in collina tra le nostre vigne accompagnati da un esperto (solo in caso di bel tempo).</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Prenotazione obbligatoria tramite telefono: 0439-64468</p> <p>Mail: <a href="mailto:segreteria@casebianche.it">segreteria@casebianche.it</a></p>

**Fasol Menin**

Via Fasol e Menin, 22b  
Valdobbiadene, Treviso  
[www.fasolmenin.it](http://www.fasolmenin.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Una giornata tra vino, musica, arte e ricette a base riso
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Ad ogni partecipante maggiorenne verrà consegnato un buono gratuito che darà diritto alla degustazione di un Fasol Menin Cama – Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut e di un Fasol Menin Leone – Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry.</p> <p>Durante la giornata sarà possibile partecipare a visite guidate della cantina.</p> <p><u>Alle 10.00 - Apertura personale Daniele Marcon "Specchi per l'anima"</u></p> <p>Ospiteremo da domenica 30 maggio le opere dell'artista Daniele Marcon, che vive e crea a Marostica (<a href="http://www.danielemarcon.com">www.danielemarcon.com</a>). L'evento si inserisce nell'ambito della prima edizione della Biennale d'Arte di Asolo che si tiene dal 15 maggio al 4 luglio in diversi luoghi della città.</p> <p><u>Dalle 12.00 alle 14.00 servizio ristorazione e dalle 14.00 in poi cicchetti</u></p> <p>Ospiteremo nei nostri locali il <b>Ristorante Sbeghen</b> (<a href="http://www.sbeghen.it">www.sbeghen.it</a>) che proporrà piatti del Camaleonte a base di riso. Sarà quindi possibile pranzare in cantina o degustare, durante il pomeriggio, degli sfiziosi cicchetti. <i>[Il menu è riportato nel depliant dei Menù a Tema].</i></p> <p><u>Dalle 14.00 alle 18.00 - Fasol Menin Plays 2010 - Jam Session</u></p> <p>Come nella migliore tradizione del Fasol Menin Plays, Jam Session pomeridiana che, moderata dal talento trevigiano Lino Brotto, presenterà giovani musicisti in performance Jazz. La Jam ci darà inoltre l'opportunità di vedere dal vivo musicisti da coinvolgere nell'edizione 2011 del Fasol Menin Plays.</p> <p><u>Dalle 14.00 alle 18.00 - "ArtLab Bimbi" Incontri per i piccini</u></p> <p>Con il sottofondo delle note della jam session, i bambini saranno occupati con le attività proposte dall'animatrice artistica Maura Nadalin: letture animate ed un laboratorio di pittura.</p>
<b>PROGRAMMA WEEK-END:</b>	Il fine settimana Fasol Menin inizia sabato sera alle 21 con un concerto esclusivo nella provincia di Treviso degli Alma Swing ( <a href="http://www.almaswing.it">www.almaswing.it</a> ) – Ingresso unico 10 euro.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Abbiamo una limitata disponibilità di posti, vi preghiamo quindi di inviarci un'e-mail di prenotazione a <a href="mailto:myprosecco@fasolmenin.com">myprosecco@fasolmenin.com</a>, specificando il nome, il cognome ed il numero di cellulare. Vi risponderemo con una nostra e-mail di conferma.</p> <p>In alternativa all'e-mail potete chiamarci allo 0423.974262.</p>



## L'ANTICA QUERCIA

Cal di Sopra, 8

Scomigo di Conegliano, Treviso

[www.anticaquercia.it](http://www.anticaquercia.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I colori dell'agricoltura sostenibile
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Sfumature in Cantina
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Percorso in vigneto con 4 tappe di degustazione con prodotti bio locali abbinati ai nostri vini.</p> <p>Visite guidate in cantina: h 12:00 – 14:00 – 16:00</p> <p>Mostra delle ceramiche di Scomigo aperta per tutta la giornata.</p> <p><i>[In caso di maltempo la manifestazione si terrà all'interno dei nostri locali]</i></p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Nella giornata di Cantine Aperte le degustazioni sono gratuite.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefonare a 0438-789344 oppure <a href="mailto:info@anticaquercia.it">info@anticaquercia.it</a>



**Malibran Az. Agr. Di Favrel Maurizio**

Via Barca II, 63

Susegana, Treviso

[www.malibranvini.it](http://www.malibranvini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Il mondo è colorato, coloriamoci anche noi
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Cromoterapia del calice
<b>PROGRAMMA:</b>	Panoramica dei vigneti, visita in cantina con illustrazione e spiegazione delle fasi di vinificazione, degustazione guidata in sala degustazione attrezzata con riferimento e connessioni al tema dei colori.
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Nella giornata di Cantine Aperte le degustazioni sono gratuite.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria solo per i gruppi: Michela Pierallini Tel: 0438-781410 o 338-5623107



**MIONETTO s.p.a.**

Via Calderova, 2

Valdobbiadene, Treviso

[www.mionetto.com](http://www.mionetto.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0423-9707 Mail: <a href="mailto:info@mionetto.it">info@mionetto.it</a>

**Terre di San Venanzio Fortunato**

Via Capitello Ferrari, 1

Valdobbiadene, Treviso

[www.terredisanvenanzio.it](http://www.terredisanvenanzio.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Tutti i colori del gusto
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>I visitatori verranno accolti subito dalle coloratissime tele del Re Maestro Luigi Rincicotti già precedentemente esposte, sempre presso la cantina, dal dicembre 2008 a gennaio 2009, in occasione della mostra "Il Vino degli Angeli".</p> <p>L'interprete unico e incontrastato della giornata sarà il <b>Prosecco DOCG</b> di Valdobbiadene che la Cantina "Terre di San Venanzio" interpreta in 4 tipologie: Brut, Extra Dry, Millesimato e Cartizze. Un padrone di casa speciale perché in tre anni di produzione è diventato molto famoso grazie ai suoi 28 premi conseguiti nelle più importanti manifestazioni nazionali ed internazionali.</p> <p>Il <b>sommelier Luigi Lago</b>, che ha maturata la propria esperienza professionale a Londra in uno dei Ristoranti italiani più famosi della capitale, ci delizierà con i coloratissimi cocktail, creati per l'occasione, tutti rigorosamente a base di Prosecco DOCG.</p> <p>I colori soddisferanno anche il palato con una sfiziosa <u>tavolozza di formaggi</u>, selezionati in collaborazione con la Valsana di Santa Lucia di Piave: <u>piccoli assaggi di grandi formaggi internazionali</u>, dal verde dell'irlandese Cheddar alla Salvia, al bianco della Toma Brusca Biellese, alla pasta rossa del formaggio francese Mimolette.</p> <p>Per tutta la giornata sarà inoltre possibile visitare la cantina, effettuare acquisti, ammirare la <u>ricca collezione di cavatappi antichi da fine '700 ai giorni d'oggi</u>, un'occasione unica per vedere cosa l'uomo ha escogitato negli anni per aprire una bottiglia di buon vino. Tra i pezzi in esposizione ricordiamo i coloratissimi cavatappi tedeschi di inizio '900 che si ispiravano alle gambe delle ballerine di Can Can, gli arguti e polemici cavatappi americani del periodo del Proibizionismo sugli alcolici, ed infine i meravigliosi Thomason inglesi, pezzi di alta meccanica "enologica", uno dei quali era stato donato al politico Winston Churchill.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono e Fax: 0423-974083.</p> <p>Cellulare: 348 3890646</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@terredisanvenanzio.it">info@terredisanvenanzio.it</a></p>



Val'Oca srl

Via San Giovanni ,45

Valdobbiadene, Treviso

[www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Euro 5,50 a persona: visita, degustazione di 3 vini con cicchetti</li><li>– Euro 8,50 a persona: come sopra ma più vini e abbondanti cicchetti</li></ul>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria all'indirizzo mail: <a href="mailto:valdoca@valdoca.com">valdoca@valdoca.com</a>



**Villa Sandi**

Via Erizzo, 112

Crocetta del Montello, Treviso

[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Colori a Villa Sandi, esposizione tele.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p><u>Sede di crocetta (sede aziendale):</u> la storica Villa seicentesca e le cantine sotterranee sono aperte ai visitatori dalle ore 10.00 alle ore 18.00. visite gratuite si susseguiranno ogni 20 minuti.</p> <p>Al termine della visita guidata seguirà degustazione del nuovo Prosecco D.O.C.G. e di altri vini.</p> <p>Durante la visita si potranno ammirare opere di pinte dagli ospiti del C.S.M. Centro Salute Mentale dell'Ulss 8 di Valdobbiadene e del Centro Diurno di Montebelluna. Si consiglia prenotazione ai gruppi numerosi.</p> <p><u>Sede di Valdobbiadene:</u> visita alla Cantina di vinificazione e degustazione vini.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Modalità di prenotazione/contatti: Tel. 0423-665033, Fax: 0423-860924 Mail: <a href="mailto:info@villasandi.it">info@villasandi.it</a>

Vincenzo Toffoli Az. Agr.

Via Liberazione, 26

Refrontolo, Treviso

[www.proseccotoffoli.it](http://www.proseccotoffoli.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Conoscere e riconoscere: degustazione guidata
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Il mondo in un bicchiere
<b>PROGRAMMA:</b>	Assaggi liberi di tutti i vini dell'azienda, degustazioni guidate.  Giochiamo alla scoperta del mondo racchiuso all'interno di un bicchiere, attraverso la ruota degli aromi.
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Ristoranti, trattorie e locali con camere, convenzionati con l'azienda. Formaggi e salumi locali abbinati ai vini dell'azienda.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Modalità di prenotazione/contatti: Tel: 0438-978204, Gabriele Toffoli cell: 340-4624230 o 339-3457151



COLLI DI  
CONEGLIANO



**Bellenda**

Via Giardini, 90 – Loc. Carpesica

Vittorio Veneto, Treviso

[www.bellenda.it](http://www.bellenda.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-920025 Mail: <a href="mailto:info@bellenda.it">info@bellenda.it</a>



**Conte Collalto Az Agr di Isabella Collalto**

Via XXIV maggio, 1

Susegana, Treviso

[www.cantine-collalto.it](http://www.cantine-collalto.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	I promessi sposi del gusto – dal Manzoni al prosecco alle prelibatezze della cucina Veneta
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Cauzione 5,00 Euro per bicchiere a rendere
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-738241, Fax: 0438-73538 Mail: <a href="mailto:cantina@cantinecollalto.it">cantina@cantinecollalto.it</a>



**Az. Vinicola Salatin**

Via Doge Alvise IV°

Mocenigo, 57

Villa di Villa Cordignano, Treviso

[www.salatinivini.com](http://www.salatinivini.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-995928 Mail: <a href="mailto:info@salatinivini.com">info@salatinivini.com</a>



MONTELLO  
E COLLI  
ASOLANI

Dal Bello Az. Agr.

Via Belli, 2

Fonte, Treviso

[www.dalbellovini.it](http://www.dalbellovini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	La Regina Caterina Cornaro sposa l'Azienda agricola Dal Bello
<b>SOTTOTITOLO:</b>	La Signora di Asolo si riconferma protagonista della nuova bottiglia "Feudo della Regina" con il color bronzo
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Sfilata in costume medievale e presentazione in cantina della nuova confezione "20° Anniversario Feudo della Regina": la Regina Cornaro e la sua corte faranno rivivere momenti di storia medievale presentando all'arrivo in cantina la nuova bottiglia della linea storica dell'azienda. La degustazione dei vini sarà accompagnata a piatti di cucina locale e prodotti tipici.</p> <p><u>Degustazione vini:</u></p> <p>Prosecco DOC Extra Dry Feudo della regina</p> <p>Asolo Prosecco DOCG Superiore Millesimato</p> <p>Rosè Brut VSQ Rosa della Regina</p> <p>Rosso Asolo DOC</p> <p><u>Menù:</u></p> <p>Fiori di Zucca Pastellati</p> <p>Frittura di pesce ricetta isolana</p> <p>Degustazione prodotti tipici</p> <p>Formaggi – Morlac e Bastardo- Salumi – Soppresa e Pancetta</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0423-949015</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@dalbellovini.it">info@dalbellovini.it</a></p>



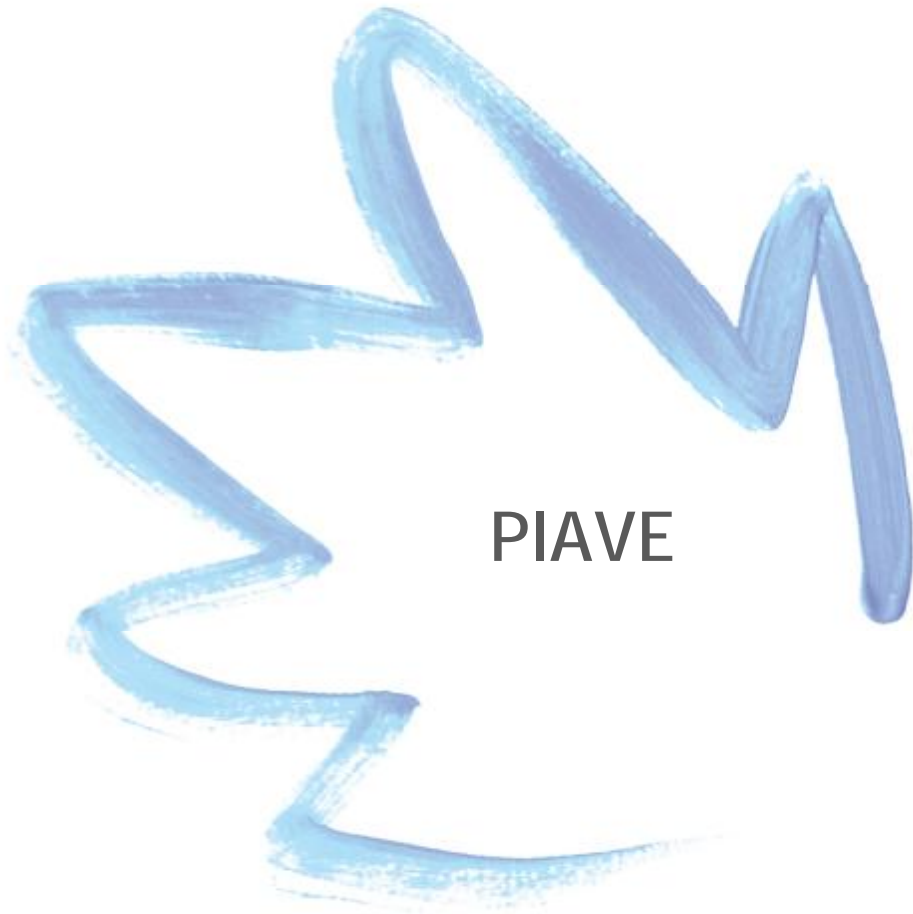
**Montelvini Spa**

Via Cal Trevigiana, 51

Volpago di Montello, Treviso

[www.montelvini.it](http://www.montelvini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita all'azienda, con degustazione dei nostri prodotti, inoltre due trenini turistici andranno a raggiungere i vigneti di Montelvini situati nel Montello, con possibilità di fare delle bellissime passeggiate, e altre sorprese tutte da scoprire.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Modalità di prenotazione/contatti punto vendita Montelvini e-mail <a href="mailto:evelinafaverio@montelvini.it">evelinafaverio@montelvini.it</a> , Tel: 0423-8777 oppure 0423-877823



PIAVE



**Bellussi Agostino e Lamberto Soc. Agr. s.s.**

Borgo Bellussi, 26

Tezze di Vazzola, Treviso

[www.azienda-agricola-bellussi.it](http://www.azienda-agricola-bellussi.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	IL VINO, L'ARTE, LA MUSICA
<b>PROGRAMMA:</b>	<u>Il vino</u> : degustazione vini e prodotti tipici <u>L'arte</u> : le splendide tele della pittrice Valeria Brescacin (Bresca 'V) La musica: I canti cadorini della Corale Pozzale di Pozzale (BL)
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-28439 Mail: <a href="mailto:info@azienda-agricola-bellussi.it">info@azienda-agricola-bellussi.it</a>



**Bonotto delle Tezze**

Via Duca d'Aosta, 16

Tezze di Piave, Treviso

[www.bonottodelletezze.it](http://www.bonottodelletezze.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Quest'anno, più di ogni altro, i vini saranno protagonisti della giornata con le etichette e le annate che ci hanno dato grande soddisfazione sulle guide, nelle enoteche e nei ristoranti, in Italia e nel mondo. Ai tanti che ci apprezzano dedichiamo questa giornata come momento di conoscenza e approfondimento.</p> <p><u>Visite guidate e degustazione dei vini aziendali</u></p> <p><b>Il Raboso del Piave:</b> viaggio tra le storie e le espressioni di questo vitigno. A cura di Antonio Bonotto e Marina Polencic.</p> <p><b>PORCIS ET VINIS</b> (solo su prenotazione): "LARDI E AFFINI", i sapori nascosti del maiale presentati da Franco De Pieri (ore 16; ore 17; ore 18).</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0438-488323</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@bonottodelletezze.it">info@bonottodelletezze.it</a></p>



**Ca' di Rajo**

Via del Carmine,22

Rai di S.Polo di Piave, Treviso

[www.cadirajo.it](http://www.cadirajo.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Tavolozza di colori
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Concorso etichetta d'autore.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria: Tel: 0422-855885 o via mail: <a href="mailto:info@cadirajo.it">info@cadirajo.it</a>



**Cantina del Terraglio Soc. Coop. Agr.**

Via Croce, 82

Mogliano V.to, Treviso

[www.cantinadelterraglio.it](http://www.cantinadelterraglio.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010.
<b>PROGRAMMA:</b>	La Cantina del Terraglio, in un ambiente realizzato in tema con il filo conduttore della manifestazione "COLORI" offrirà ai propri ospiti:  Un rinfresco di benvenuto,  La visita alla Cantina  Un percorso di degustazione guidata,  La possibilità di acquistare, oltre al nostro vino, prodotti agroalimentari locali: lattiero caseari, salumi, frutta ed ortaggi.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 022 93452 Fax: 0422 633445  Mail: <a href="mailto:cantinadelterraglio@tiscali.it">cantinadelterraglio@tiscali.it</a>



**Cantina Produttori Campodipietra Sac**

Via Arzeri, 6

Campodipietra di Salgareda, Treviso

[www.campodipietravini.it](http://www.campodipietravini.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0422-744018 Mail: <a href="mailto:info@campodipietravini.it">info@campodipietravini.it</a>



**Castello di Roncade**

via Roma, 141

Roncade, Treviso

[www.castellodironcade.com](http://www.castellodironcade.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0422-708736 Mail: <a href="mailto:info@castellodironcade.com">info@castellodironcade.com</a>



Cecchetto Giorgio Az. Agr. Sa

Via Piave, 67

Tezze di Piave, Treviso

[www.rabosopiave.com](http://www.rabosopiave.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Il Raboso del Piave in cima al gusto
<b>PROGRAMMA:</b>	In occasione della mostra "Cima da Conegliano - Poeta del paesaggio" (Palazzo Sarcinelli - Conegliano -TV) sette aziende della Marca Trevigiana uniscono le loro eccellenze enogastronomiche nel territorio dedicato al famoso pittore. La nostra cantina, una delle sette Family Arts, che propone l'arte del Raboso del Piave, farà degustare questo autoctono che si produce lungo le rive del Piave, il fiume sacro alla Patria, nelle sue migliori declinazioni. In esposizione anche i prodotti delle altre Family Arts.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-28598 Mail: <a href="mailto:info@rabosopiave.com">info@rabosopiave.com</a>



Dal Bianco Marco Az. Agr. Casa Cornoer

Via Bosco, 4

Codognè, Treviso

[marco\\_elisa@micso.net](mailto:marco_elisa@micso.net)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	La nostra primavera in cantina
<b>PROGRAMMA:</b>	Anche quest'anno la nostra cantina aprirà le porte a tutti gli appassionati e non per dare il benvenuto ai vini della nuova vendemmia abbinati a specialità gastronomiche locali e passare una giornata in compagnia e allegria, con la possibilità di passeggiate nei vigneti e degustazioni all'aperto.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0438-794869 Mail: <a href="mailto:marcoelisa@micso.net">marcoelisa@micso.net</a>

**DE STEFANI**

Via Cadorna, 92

Fossalta Piave, Venezia

[www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Vinarte
<b>SOTTOTITOLO:</b>	L'arte nei colori del vino e della pittura
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Visite ai vigneti e alla cantina, con degustazione guidata a partire dalle 10.00 ad ogni ora. Su richiesta si eseguono visite in inglese e tedesco.</p> <p>La giornata verrà allietata da una esposizione delle splendide tele della giovane artista Brigitte Gasser.</p>
<b>PROPOSTA WEEK-END:</b>	<p>Week-end con pernottamento in albergo a 4 stelle e cena tipica in trattoria.</p> <p>Azienda partner: Sport Hotel all'Ancora di Losson della Battaglia (VE) e Antica Trattoria alla Fossetta di Musile Piave (VE). Per info chiamare 0421-61066</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	È prevista la prenotazione della visita, telefonando al numero 0421-67502.



**Frassinelli Gianluca Az. Agr.**

Via della Vittoria, 7

Mareno di Piave, Treviso

[www.frassinelli.it](http://www.frassinelli.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Vino e Colori
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Tutti i colori del gusto
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Durante la giornata si potrà passeggiare nei nostri vigneti, seguire le degustazioni dei nostri vini curate da Arianna Cavion, assaporare formaggi, salumi, confetture e dolci di produzione squisitamente artigianale.</p> <p>L'artista Gianpaolo Barazza presenterà le sue ultime creazioni, e nel pomeriggio avremo l'esibizione del BaKAMETrio: brani di Ben Harper, Muddy Waters, John Lee Hooker, Ry Cooder e molti altri.</p>
<b>PROGRAMMA WEEK-END:</b>	<p><u>Sabato 29 maggio: preludio di Cantine Aperte</u></p> <p>Ore 21.00, Stefano Dall'Armellina e Francesco Boldini in concerto: musica italiana d'autore (ingresso libero).</p> <p>Seguirà brindisi con i vini Frassinelli a cura di Arianna Cavion, sommelier AIS (<a href="http://www.stefanodallarmellina.com">www.stefanodallarmellina.com</a>)</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono e Fax: 0438-30119</p> <p>Mail: <a href="mailto:roberta.frassinelli@frassinelli.it">roberta.frassinelli@frassinelli.it</a></p>



F.lli Corvezzo Az. Agr. di Corvezzo Renzo

Via Palù, 17

Cessalto, Treviso

[www.corvezzo.it](http://www.corvezzo.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	"Il vino in bianco e nero"
<b>PROGRAMMA:</b>	Visita dei vigneti a cavallo. Visita guidata dell'azienda "Dal Cason ... ad oggi a per un mondo più sostenibile" Degustazione vini. Degustazioni guidate vini nella splendida sala panoramica. Nel nostro sito <a href="http://www.Corvezzo.it">www.Corvezzo.it</a> troverete le proposte nel dettaglio.
<b>PROPOSTA WEEK-END:</b>	Pranzo e cena (Piatti tipici con verdure di stagione) Gradita la prenotazione
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Agriturismo "Le Vigne Morosina" di Cessalto (TV)
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Gradita la prenotazione tramite telefono: 0421-327203 Mail: <a href="mailto:enoturismo@libero.it">enoturismo@libero.it</a>



**Luigino Zago Soc. Agr. Ss**

V.lo Battisti, 12

Loc. Candelù di Maserada sul Piave, Treviso

[www.luiginozago.it](http://www.luiginozago.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	In viaggio tra colori e musica
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Discover our life style!
<b>PROGRAMMA:</b>	La famiglia Zago accompagnerà gli ospiti in visita guidata alla cantina e alle vigne (ogni ora dalle 10.00 alle 16.00); verranno effettuate delle degustazioni guidate di una selezione di vini di propria produzione; al pomeriggio l'atmosfera si riscalderà al suono delle note degli Acoustic Salabanda; la giornata sarà organizzata seguendo la tematica dei colori.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0422-98426 Mail: <a href="mailto:info@luiginozago.it">info@luiginozago.it</a>

Rechsteiner

Via Frassenè, 2

Oderzo, Treviso

[www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	L'arte del colore
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Dal vigneto alla tavola: un percorso di colori da guardare, assaggiare e degustare
<b>PROGRAMMA:</b>	Alle consuete visite guidate alla cantina, ai vigneti didattici ed al parco, durante la giornata di Cantine Aperte si potrà dipingere al riverbero delle secolari piante del parco della Villa Seicentesca. Si consiglia quindi di venire "armati" di tavolozza, pennelli e colori! I più piccini, invece, potranno dipingere i sassi del Piave assieme a Carmen. Ai banchi di degustazione vi saranno in assaggio il Dominicale Bianco ed il Dominicale Rosso, mentre i più audaci potranno cimentarsi con una degustazione "alla cieca". Il tutto accompagnato da musica dal vivo. Vi aspettiamo, per impreziosire con le Vostre sfumature i toni dell'evento dell'anno!
<b>PROPOSTA WEEK-END</b>	Cena con le sfumature di primavera, pernottamento in agriturismo in camera doppia arredata con mobili d'epoca. Al mattino seguente visita all'azienda: cantina, vigneti, parco e degustazione vini.
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA</b>	Cena e pernottamento: 50 Euro a testa in camera doppia. – solo cena: 25 Euro a testa.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Prenotazione obbligatoria per proposta week-end: Mara Stradotto: Tel. 0422752074, Mail: <a href="mailto:rechsteiner@rechsteiner.it">rechsteiner@rechsteiner.it</a>

**Tenute Tomaselle**

Via Rigole, 103

Mansuè, Treviso

[www.tenute-tomasella.it](http://www.tenute-tomasella.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Il vino e l'arte
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Esprimere emozioni in colori, forme, disegni.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>In risposta al tema "Vino e colori", saranno offerte diverse interpretazioni durante tutto l'arco della giornata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ore 10.00, Osé "<b>Light Flowers</b>" (inizio creazioni). L'artista Kristina Bastian, artista e designer di giardini tedesca presentata dalla <u>Galleria ARTLIFEfortheworld</u> di Venezia, realizzerà delle opere sul tema "OSE", nome del nostro vino spumante rosato vivace, giovane e coinvolgente, perfetto per una giornata in campagna. Nello specifico, l'artista esibirà nella nostra vigna e in cantina delle installazioni artistiche di composizioni floreali.</li> <li>– Ore 12.00, <b>Aperitivo Osé</b>. Non mancheranno degustazioni di prodotti tipici legati al territorio con il salumificio <i>De Stefani</i> di Valdobbiadene in abbinamento ai nostri vini e, con l'aperitivo Osé, la possibilità di visitare le vigne delle Tenute in modo insolito... a bordo di "Calessini" Ape.</li> <li>– Ore 12.30, "<b>I colori della primavera</b>". Menù a tema con abbinamento ai nostri vini presso: <ul style="list-style-type: none"> <li>§ Ristorante "<b>Villa Giustinian</b>", a Portobuffole' – TV – (a 3 minuti);</li> <li>§ Agriturismo "<b>Podere dell'Angelo</b>", a Visinale di Pasiano – PN – (a 20 minuti).</li> </ul> <p><i>[Per dettagli scaricare l'apposito programma di Menù a Tema]</i></p> </li> <li>– Ore 15.30, <b>Giallo in Cantina</b> "<i>Rosato come un Vino Rosè</i>". Vi invitiamo a fare un viaggio affascinante nel mondo del giallo dove tutti saranno coinvolti e partecipi al gioco del delitto in una suggestiva cornice.</li> </ul>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Si consiglia la prenotazione al giallo via mail a <a href="mailto:cantina@tomasella.it">cantina@tomasella.it</a> o chiamando lo 0422-850043.

**Tessère**

Via Basette, 51  
Noventa di Piave, Verona  
[www.tessereonline.it](http://www.tessereonline.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Tessère... Il riso si tinge di Vino...
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Un appuntamento d'eccezione dove i vini della cantina Tessère incontrano la strada del riso Vialone Nano IGP.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>A partire dalla tarda mattinata si dà il via ad un connubio di gusto e colore: un mosaico ricco di ingredienti stuzzicanti, curiosi che profumano di territorio.</p> <p>Le visite guidate in cantina e nei vigneti Tessère saranno accompagnate da 6 coloratissime tappe menù studiate con la collaborazione del Ristorante La Tavernetta di Eraclea (VE).</p> <p><u>IL BIANCO</u>: ore 11.15 Polenta di riso con affettato e formaggio - <i>vino CABERNET</i></p> <p><u>IL VERDE DEI DOGI</u>: ore 12.15 Riso, ortiche - <i>vino PINOT BIANCO</i></p> <p><u>IL ROSSO RUBINO</u>: ore 13.30 Riso al Raboso e salsiccia - <i>vino RABOSO</i></p> <p><u>SFUMATURE ETNICHE</u>: ore 14.30 Riso Birani</p> <p><u>IL RISO SI TINGE DI VINO</u>: ore 16.00 Conversazione su riso e vino in compagnia degli esperti della Strada del Riso Vialone Nano IGP</p> <p><u>ARCOBALENO DI SAPORI</u>: ore 17.00 Dolci al riso – <i>vino PASSITO DI RABOSO</i></p> <p>Il tutto accompagnato da NOTE di COLORE a cura del coro "VOCI e LUCI".</p>
<b>AZIENDA PARTNER:</b>	<p>La Tavernetta, Ristorante e Banqueting Via Cittanova, 48 30020 Eraclea (VE) Tel. 0421-316091; Fax 0421-317238 info@la-tavernetta.it www.la-tavernetta.it</p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	Euro 8,00
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>È possibile prenotare ai seguenti recapiti: Telefono: +39 0421-320438 Mail: <a href="mailto:info@tessereonline.it">info@tessereonline.it</a></p>



LISON  
PRAMAGGIORE



**Agricola Mazzolada Srl**

Via triestina, 21

Mazzolada di Portogruaro, Venezia

[www.mazzolada.it](http://www.mazzolada.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0421-704646 Mail: <a href="mailto:info@mazzolada.it">info@mazzolada.it</a>

**Borgo Stajnbach**

Via Belfiore, 109

Pramaggiore, Verona

[www.borgostajnbach.com](http://www.borgostajnbach.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Vinocromia
<b>TITOLO:</b>	Un intrigante viaggio alla scoperta dei colori del vino (e non solo!), dai delicati bianchi ai seducenti rossi.
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Porte aperte domenica 30 maggio a Borgo Stajnbach con <u>orario continuato dalle 10 alle 19.</u></p> <p>Si rinnova l'appuntamento con Cantine Aperte, che quest'anno festeggia 18 anni, e si rinnova la magia di un momento di puro relax da assaporare in campagna, in un clima di divertimento e svago ma anche di scoperta e sperimentazione.</p> <p>Il file rouge quest'anno sarà il tema dei colori, vero "pilastro" nel mondo del vino, che sarà approfondito dall'enologo, il quale guiderà con maestria quanti vorranno approfondire un interessante percorso di conoscenza sui colori del vino (e non solo) nel corso di due laboratori del gusto con i visitatori, uno al mattino alle 11.00 e uno al pomeriggio alle 14.30 (su prenotazione, tel. 0421 799929).</p> <p><u>In programma:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Passeggiata in vigna, visita al reparto produttivo e, naturalmente, degustazione guidata dei vini più rappresentativi.</li> <li>– Nel pomeriggio intratterrà gli ospiti con la sua musica il gruppo "Il Vescovo e il Ciarlatano", interprete delle più famose canzoni d'autore italiane, da De André a Battisti, da De Gregori a Rino Gaetano.</li> <li>– Non mancheranno magnifiche seduzioni di gola e sfizi gastronomici da assaporare insieme ai nostri vini.</li> </ul> <p>"Dateci una mano".... sulla nostra tavolozza di colori gigante. E' il nostro invito a lasciarci l'impronta della vostra mano in cantina.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0421-799929</p> <p>Mail: <a href="mailto:info@borgostajnbach.it">info@borgostajnbach.it</a></p>



## Cantine Paladin – Bosco del merlo

Via Postumia, 12

Annone Veneto, Venezia

[www.paladin.it](http://www.paladin.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Tutti i colori del vino
<b>SOTTOTITOLO:</b>	Alle Cantine Paladin grande performance dal vivo di un gruppo di pittori e curiose sorprese per i più piccoli
<b>PROGRAMMA:</b>	Grande performance dal vivo di pittura e tante curiose sorprese per grandi e piccini! (apertura continuata dalla 10 alle 18).  <u>Ore 15:</u> verticale di vini Bosco del Merlo a cura dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto.
<b>PROPOSTA WEEK END</b>	Sabato sera, 29 maggio, grande entusiasmo per "A cena con il vignaiolo", iniziativa promossa dal Movimento Turismo Vino:  Menù a tema <u>Giochi di colori, sapori e profumi di.. vini</u> presso la trattoria Tonetto.  <i>[Per maggiori dettagli, scaricare il depliant dei Menù a Tema dal sito MTV Veneto]</i>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	Trattoria Tonetto di San Donà di Piave ( <a href="http://www.trattoriatonetto.it">www.trattoriatonetto.it</a> )
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	35 euro per il Menù.
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0422-768167  Mail: <a href="mailto:vinoteca@paladin.it">vinoteca@paladin.it</a>



## La Frassina

Strada Vallesina, 3

Marango di Caorle, Venezia

[www.frassina.it](http://www.frassina.it)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Vino e Colori in Frassina
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Anche quest'anno vi aspettiamo numerosi dalle 10.00 alle 18.00 per farvi degustare i nostri vini accompagnati dai prodotti del territorio.</p> <p>Alessio Brugnoli, trascinato e coinvolto nell'entusiasmo della giornata passata con noi l'anno scorso, vi propone un bellissimo laboratorio: "<u>Aquiloni di Maggio</u>": libera interpretazione di colori forme e movimento!</p> <p>Silvia Pujatti e Nicolas Bresci, artisti che da qualche tempo vivono in questo splendido territorio, arricchiranno con le loro opere la nostra cantina.</p> <p>Infine i pescatori Gigi e Dionisio vi accompagneranno, a bordo di piccole imbarcazioni, alla scoperta della flora e della fauna che caratterizzano la laguna.</p>
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Telefono: 0421-88094</p> <p>Mail: <a href="mailto:cantina@frassina.it">cantina@frassina.it</a></p>

Le Carline Az Agr di Piccinin Daniele

Via Carline, 24

Pramaggiore, Venezia

[www.lecarline.com](http://www.lecarline.com)

<b>DATA:</b>	29 - 30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PROGRAMMA:</b>	<p>Dalle ore 10.00 alle ore 18.00.</p> <p>L'azienda agricola Le Carline propone <b>Un calice di vino tra i colori della primavera</b>.</p> <p>Durante la giornata si potrà visitare la cantina, la barricaia, la sala di degustazione oltre che poter effettuare un'escursione tra i filari della vigna (tempo permettendo). I visitatori della cantina potranno, inoltre, ammirare una mostra di pittura e un'esposizione di interessanti opere di artigianato locale. Sarà possibile assistere ad una forma di pittura decisamente insolita: saranno presenti circa 20 artisti che dipingeranno, nel modo che preferiscono, una botte della nostra cantina.</p> <p>La degustazione dei nostri vini biologici, durante questa edizione di Cantine Aperte, vedrà protagonisti i vini senza solfiti aggiunti (il Refosco del Peduncolo Rosso DOC Lison-Pramaggiore e il Cabernet DOC Lison-Pramaggiore). Questi ed altri vini della produzione della cantina Le Carline verranno serviti da esperti sommeliers e presentati in abbinamento con prodotti tipici del nostro territorio: gli insaccati, il formaggio Montasio della Latteria di Summaga e i prodotti da forno del Panificio Bioforneria, realizzati con ingredienti biologici.</p> <p>L'allegria della giornata sarà accompagnata dalla musica dal vivo di Giuliano Biasiolo.</p>
<b>PROPOSTE WEEK-END:</b>	<p>L'azienda agricola Le Carline, in occasione di "Cantine Aperte 2010" e in collaborazione con l'antico albergo e ristorante Spessotto e l'hotel ristorante Al Barco, propone un interessante pacchetto turistico per il weekend del 29 e 30 maggio 2010.</p> <p>Durante questi due giorni sarà, infatti, possibile visitare un territorio suggestivo, ricco di storia, tradizione e tipicità enogastronomiche che allieranno il soggiorno. Per soddisfare ogni tipo di esigenza, il visitatore potrà scegliere tra due diversi percorsi turistici: "<u>Primavera DOC in Campagna</u>", e "<u>Primavera DOC in Città</u>".</p> <p><i>[Per maggiori informazioni scaricare il depliant con le proposte Pacchetto Turistico]</i></p>
<b>AZIENDE PARTNER:</b>	<p>Antico Albergo e Ristorante "Spessotto" - Portogruaro (VE) - <a href="http://www.hotelspessotto.it">www.hotelspessotto.it</a>          Hotel Ristorante "Al Barco" – San Stino di Livenza (VE), <a href="http://www.hotelalbarco.it">www.hotelalbarco.it</a></p>
<b>EVENTUALI COSTI A PERSONA:</b>	100 euro a persona per entrambi i programmi
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	<p>Per informazioni e prenotazioni rivolgersi all'azienda Le Carline:          Tel: 0421-799741 Fax: 0421-203525 e-mail: <a href="mailto:info@lecarline.com">info@lecarline.com</a></p>



Tenuta Mosole di Mosole Lucio

Via Annone Veneto, 60

S. Stino di Livenza, Venezia

[www.mosole.com](http://www.mosole.com)

<b>DATA:</b>	30 maggio 2010
<b>TITOLO:</b>	Cantine Aperte 2010
<b>PER INFORMAZIONI:</b>	Telefono: 0421-310404 Mail: <a href="mailto:mosole@mosole.com">mosole@mosole.com</a>