CANTINE APERTE 2026 – ASTORIA WINES

Astoria Lounge Store – Via Crevada, 12/A, Crevada di Susegana (TV)

Tel. +39 0438 454 333 | Cell. +39 337 111 8497 | info@astorialoungestore.it

In occasione di *Cantine Aperte 2026*, Astoria Wines apre le porte del proprio Astoria Lounge Store, proponendo un'esperienza immersiva ispirata all'Argentina, dove vino, gastronomia e intrattenimento si intrecciano in un racconto sensoriale fatto di sapori autentici, musica e spettacolo.

DATE E ORARI

30 – 31 maggio 2026
Dalle ore 10:00 alle 18:00

VISITE GUIDATE IN CANTINA
Ore 11:00 – 12:00 – 14:30
(È consigliata la prenotazione via e-mail o telefono)

Esperienze di degustazione

- **Percorso completo (€15)**: visita guidata + 6 token degustazione (Casa Vittorino, Millesimato, Kalibro, Clamore, Rosé Mina, Pinot Nero e Zero Tondo)
- **Accesso libero (€5)**: 2 token degustazione

I token consentono di degustare i vini in modo libero durante tutta la giornata.
Calice con cauzione €10.

Offerta enogastronomica
Durante tutta la giornata, un food truck dedicato propone specialità della tradizione argentina, pensate per accompagnare e valorizzare l'esperienza di degustazione.

Intrattenimento
L'atmosfera è scandita da un DJ set con sonorità lounge latino-americane e da esibizioni di tango argentino a cura di ballerini professionisti, previste al termine delle visite guidate (ore 12:00, 13:00, 14:00, 16:00), per un'esperienza coinvolgente e suggestiva.

Promozioni dedicate
Sconto del 15% sull'acquisto di vini per i partecipanti all'esperienza completa (a partire da 6 bottiglie).

Cantine Aperte 2026 presso Astoria Wines è un invito a vivere il vino come esperienza culturale completa, tra gusto, musica e convivialità, in un contesto ricco di suggestioni internazionali.

CANTINE APERTE 2026

Domenica 31 Maggio 2026 dalle 10:00 alle 18:00 torna l'attesissimo appuntamento con Cantine Aperte, evento nazionale promosso da **Movimento Turismo del Vino.**

Dal 1993 ad oggi, questa manifestazione enoturistica tra le più famose d'Italia, è diventata una filosofia, un modo di viaggiare e scoprire territori vitivinicoli italiani catturando sempre di più l'attenzione di giovani appassionati di vino e turisti. Partecipando all'iniziativa, oltre alla possibilità di degustare vini e acquistarli direttamente nel nostro punto vendita, avrete modo di scoprire tutti i segreti della vinificazione e dell'appassimento delle uve, prendere parte ad aventi di intrattenimento organizzati dalla Cantina e divertirvi insieme alla famiglia o agli amici accompagnati da un buon bicchiere di vino

Dalle 10:00 alle 18:00 sarà possibile degustare i nostri vini ed acquistarli direttamente in azienda. Sarà inoltre possibile visitare la Cantina, con partenza dei gruppi ad orari stabiliti (h 11.30, 15.00, 17.00) per scoprire i segreti della vinificazione, dell'appassimento e dell'affinamento dei vini tradizionali della **Valpolicella Classica**.

PROGRAMMA E COSTI

PROGRAMMA:
Domenica 31 Maggio dalle 10:00 alle 18:00 sarà possibile degustare i nostri vini in abbinamento a salumi e formaggi del territorio in collaborazione con l'**Azienda Lenotti di Fumane**.

Sarà inoltre possibile visitare la Cantina, con partenza dei gruppi ad orari stabiliti (h 11.30, 15.00, 17.00) per scoprire i segreti della vinificazione, dell'appassimento e dell'affinamento dei vini tradizionali della Valpolicella Classica.

Alle ore 13:00 sarà possibile acquistare un primo piatto caldo: **GNOCCHI DELLA LESSINIA** per tutti!

COSTI A PERSONA:
– Degustazione dei vini, bicchiere e tasca porta bicchiere che rimarranno come ricordo: **€ 10,00**
– Pranzo (unico turno alle ore 13:00): **€ 5,00**

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Prenotazione per il pranzo caldamente consigliata:
T. 0457760138
MAIL: visit@accordinistefano.com

Vi aspettiamo numerosissimi!!

Cantine Aperte 2026
31 maggio dalle 10.30 alle 20.00
per una serena giornata in cantina e tra i vigneti

Cantine aperte è ormai per noi un punto fisso.

L'ultima domenica di Maggio vieni a trovarci per visitare la cantina, per degustare i nostri prodotti e per la convivialità, sempre con un tocco di cultura del vino. Per noi Cantine Aperte è questo.

L'argomento focus di Cantine Aperte 2026 è il turismo rigenerativo.

Che ne dici di venire a passare una giornata rigenerante in cantina?

31 maggio 2026

- Apertura cantina ore 10.30
- **ore 11.00 PROFUMI DI NICCHIA E VINI: ritroveremo i sentori tipici del vino nei profumi di nicchia di BAKHOOR- Profumeria Artistica di Pordenone (masterclass gratuita- posti limitati- prenotazione all'email info@borgostajnbech.com)**
- Percorso olfattivo alla scoperta del vino disponibile tutta la giornata
- Tour guidati alla cantina alle ore **11.30, 15.00, 17.00.**
- Passeggiata tra i vigneti alla BIG BENCH n. 293 (Marchio registrato Big Bench Community Project)
- **Degustazione gratuita di 3 vini**
- Disponibilità di stuzzichini tipici
- Possibilità di acquisto delle bottiglie anche per la consumazione in loco
- **Dalle 17.00 alle 20.00 aperitivo con Dj Set con Mauro Vee**

La prenotazione non è obbligatoria ma gradita per i gruppi numerosi.

+39 0421.799.929 (anche whatsapp)

info@borgostajnbech.com

Cantine Aperte a Ca' Lustra Zanovello - Colli Euganei

Domenica 31 maggio 2026 dalle 11.00 alle 19.00

Una giornata di festa e relax nel cuore dei Colli Euganei: un'ampia selezione di vini al calice, proposte food a cura di Gianni Calaon (campione del mondo nella produzione di pizza) e visite in cantina. Non mancare!

Cantine Aperte torna a Ca’ Lustra l’ultima domenica di maggio per una giornata dedicata a vino, natura e relax nel cuore dei Colli Euganei.

Troverai una selezione dei vini Zanovello e della linea sperimentale Prove d’Autore, oltre a una bottiglia diversa ogni ora tra vecchie annate non più in commercio. Il pacchetto d’ingresso, al costo di € 15,00, comprende tasca, calice e quattro coupon vino. Ogni coupon consente la degustazione di un vino a scelta tra quelli proposti.

Durante tutta la giornata faremo visite guidate in cantina e, su richiesta, passeggiate tra i vigneti per conoscere da vicino il lavoro e la filosofia produttiva.

L’evento è accompagnato da una proposta food d’autore a cura di Gianni Calaon (Casa Penelope), con pizze gourmet, cialde, creazioni in pala, proposte dolci e opzioni gluten free.

Parcheggio in loco e apertura del punto vendita dalle 9.30 alle 20.00 con speciale sconto sugli acquisti dedicato alla giornata. Prenotazione non necessaria.

Tutte le info su https://calustra.it/it/news-ed-eventi/cantine-aperte-colli-euganei-2026/

Cantina Ca' Lustra Zanovello - via San Pietro, 50 - 35030 Faedo di Cinto Euganeo (PD)

CANTINE APERTE 2026

Domenica 31 maggio 2026 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Una domenica alla scoperta di sapori, profumi, tradizioni della viticoltura italiana.

È l’appuntamento da non perdere con “Cantine Aperte”, affermata manifestazione enogastronomica culturale che quest’anno si terrà domenica 31 maggio con gli enoturisti invitati a visitare cantine e vigneti.

«**Da oltre 25 anni** siamo convinti protagonisti di Cantine Aperte, e anche quest’ anno sottolinea Michele Tessari, che guida l’azienda di famiglia – per dare valore al tema dell’accoglienza a tutte quelle persone che sono ambasciatori dei nostri vini e che vogliono conoscere da vicino la nostra realtà agricola sostenibile.

Ca’ Rugate ha sempre valorizzato la cura dei suoi 90 ettari di vigna, consapevole che è dalla terra, dal lavoro sostenibile tra i filari, che si pongono le basi per ricavare grandi vini. Per questo, vogliamo condurre i visitatori, sì alla scoperta della nostra cantina, dell’Enomuseo e della nostra Fattoria Didattica di cui siamo orgogliosi, ma anche vedere le nostre vigne e i luoghi dove si producono i nostri vini».

A condurre nei vigneti gli enoturisti sarà il trenino che ogni ora partirà da Ca’ Rugate, a Montecchia di Crosara. Il tour della durata di 60 minuti porterà i turisti nel cuore del Soave Classico sino al vigneto Monte Fiorentine, perla delle vigne storiche della famiglia Tessari.

Si visiterà inoltre il **Parco della Fattoria di Ca’ Rugate** che custodisce **gli animali da cortile**, gli **alberi da frutto antichi e le erbe officinali** per la produzione del **Vermouth di Amarone**.

Sarà naturalmente possibile visitare a gruppi, ogni 30 minuti, **la Cantina e il Museo del Vino**, vero scrigno di Ca’ Rugate, che ripropone gli attrezzi per produrre vino e oggetti d’epoca restaurati, quella che era la casa con cantina del fondatore, Fulvio “Beo” Tessari.

Popoleranno il chiostro della cantina **un talentuoso caricaturista**, che darà valore agli sguardi dei visitatori presenti, immortalandoli su apposite pergamene a ricordo della giornata e **le Moon una band d’eccezione** accompagnerà le movenze dei presenti, con un musical dedicato.

Al termine del tour, i visitatori potranno **assaggiare i vini di Ca’ Rugate**.

All’interno del chiostro dell’azienda sarà presente **il celebre Food Truck 616N** che, con le sue portate d’autore delizierà i palati anche più esigenti e i gelati della **gelateria artigianale Kori**, che con le loro creazioni renderanno felici i palati dei più piccini.

Le Golose ciliegie di Montecchia faranno infine da cornice a questo momento gastronomico.

E mentre gli adulti potranno conversare degustando vini e leccornie, i più piccoli potranno divertirsi su **un colorato castello gonfiabile di oltre 7 metri** e con la pazienza e abilità di **Francesca, la nostra truccabimbi.**

Per gli adulti, per chi lo vorrà, al termine della giornata, sarà disponibile in forma gratuita e riservata un **etilometro professionale medicale**.

Il tema del bere responsabile è imprescindibile per ogni azienda che ha a cuore il benessere del suo territorio e di chi lo abita.

L’accesso alla manifestazione è su prenotazione con i seguenti costi:

Adulti -Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita cantina e all'Enomuseo e degustazione vini **€ 20**

Bambini -Partecipazione alla giornata e alle sue attrazioni con visita cantina e all'Enomuseo **€ 8** (bambini fino a tre anni, gratuito)

Tour di 60 minuti con Trenino Turistico nella vigna Monte Fiorentine, visita al parco della **Fattoria € 10** (bambini fino a tre anni, gratuito)

Per prenotare

https://visit.carugate.wine/it/5e81ba04d860e45e5e0c1513/events/69fb183a68a3e806419e999a?lang=it&guests=1

L’accesso al Food Truck 616N è libero, con queste proposte:

- Hot Dog in stecco con Nacios **€ 7**
- Panzerotto al cacio e pepe **€ 8**
- Pan brioche con salmone fumé e crema di formaggio morbido **€ 12**
- Cous cous alla mediterranea con formaggio vegano e olive **€ 13**
- Polpette di melanzane con menta su coulis di pomodoro e stracciatella **€ 14**
- Frittura di gamberi con salsa agrodolce **€ 15**

IN CASO DI MALTEMPO L'EVENTO VERRÀ ANNULLATO PREVIO CONTATTO DA PARTE DELL'AZIENDA

Cantine Aperte – Cantina Augusta

Indirizzo:
Via Lison 44/B, Pramaggiore

Giorni e Orari:
Sabato e Domenica
Dalle 9:00 alle 18:00

Programma:

- Calice di benvenuto
- Visita della cantina gratuita
- Assaggio di 3 vini accompagnati da crostini – 10 €

CANTINE APERTE 2026

ENOTRIA TELLUS

Enotria Tellus è una realtà vitivinicola nata a San Polo di Piave, in provincia di Treviso. Cresciuta nel corso degli anni fino a raggiungere i 30 ettari vitati, la cantina produce vini identitari da Raboso Piave, Merlot, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Prosecco e vino in anfora — con un approccio che unisce territorio e ricerca. Alcuni vigneti sono allevato con il sistema storico della Bellussera, patrimonio paesaggistico e culturale del Veneto orientale.

Per Cantine Aperte 2026, Enotria Tellus ha costruito un programma che riflette la sua filosofia: apertura autentica, senza barriere d'ingresso, con esperienze pensate per chi vuole scoprire il vino nel luogo in cui nasce.

Programma dell'evento

Il programma è strutturato su due livelli: esperienze ad accesso libero, disponibili tutto il giorno, ed esperienze su prenotazione per chi desidera un'immersione più profonda nel territorio.

Ingresso libero e tour guidati gratuiti

Per entrambe le giornate l'ingresso è completamente gratuito e libero.

Tre volte al giorno — alle 11:00, alle 14:00 e alle 16:00 — parte un tour guidato della cantina, aperto a tutti i visitatori senza prenotazione.

Un racconto di circa 30 minuti che porta gli ospiti dalla vigna al bicchiere, tra storia, territorio e filosofia produttiva.

Degustazione e pacchetti calici acquistabili in loco

I visitatori possono comporre la propria degustazione acquistando direttamente alla mescita:

- Calice singolo
- Calice delle riserve
- Pacchetto degustazione di 4 vini — 5 €
- Selezione di 4 calici — 10 €
- Selezione di 6 calici (di cui 2 riserve) + panino farcito — 20 €

Cauzione calice 3€ (rimborsata alla restituzione).

Angolo food

Un angolo food gestito dallo chef Mirko Fariello accompagna le degustazioni per tutto l'orario di apertura, con proposte semplici e di qualità.

Picnic in Vigna — novità 2026 (sabato e domenica, su prenotazione)

Una delle due novità di questa edizione. I visitatori che desiderano fermarsi a pranzo immersi nel verde possono prenotare un cestino picnic (25 € a persona) che include a persona:

- 3 calici di vino a scelta alla mescita
- Selezione food a cura di Kadi Dolce e Salato

Il ritiro dei cestini è disponibile dalle 11:00 alle 14:00 (orario comunicato alla prenotazione). Una volta ritirato il cestino, l'ospite sceglie il proprio posto in vigna e si ferma quanto desidera, senza vincoli di tempo.

Cauzione cestino e calici: 20 € (da pagare in contanti e rimborsata alla restituzione).

Aperitivo in Vigna con trio jazz — novità 2026 (solo domenica 31 maggio)

La seconda novità dell'edizione.

Domenica 31 maggio, dalle 17:30 alle 19:00, i vigneti di Enotria Tellus si trasformano nel palco naturale di un trio jazz-funk dal vivo. L'aperitivo si svolge all'aperto, nel vigneto Bellussera con i pacchetti calici standard disponibili e l'angolo food attivo.

Ingresso libero, nessuna prenotazione necessaria. Un modo per chiudere il weekend di Cantine Aperte in modo memorabile.

In caso di maltempo l’evento sarà garantito all’interno.

Prenotazioni

La prenotazione è obbligatoria esclusivamente per il Picnic in Vigna.

Tutte le altre esperienze sono ad accesso libero.

- Picnic in Vigna: prenotazione obbligatoria — info@enotriatellus.it / 0422855181
- Tour guidati, degustazioni, aperitivo jazz: nessuna prenotazione necessaria

Come raggiungerci

Enotria Tellus
Viale della Rimembranza 4,
31020 San Polo di Piave (Treviso)

Ci troviamo in una zona facilmente raggiungibile in auto.
Per arrivare senza difficoltà, ti consigliamo di impostare direttamente il navigatore con il nostro indirizzo completo

Indicazioni utili
La cantina è situata in una posizione comoda da raggiungere sia dai paesi vicini sia dalle principali strade della zona. Una volta arrivati a San Polo di Piave, sarà semplice raggiungerci seguendo il navigatore.

Parcheggio
Parcheggio disponibile in cantina e nelle vicinanze.
Una volta arrivato, troverai le indicazioni utili per accedere all’evento nel modo più semplice possibile.

FRANCHINI VINI

Sabato 30 e Domenica 31 Maggio: visita enoculturale in Valpolicella classica

"FRANCHINI L'ARTE DEL VINO DAL 1460"

La famiglia Franchini è pronta ad accogliervi nella antica **Corte Forlago** del 1460 d.C. per un evento esclusivo: **"la Valpolicella e la storia della vite"**.

Apriamo le porte del sito archeologico di nostra proprietà. Vogliamo condurvi alla scoperta della **Villa romana** del III d.C. (a circa 800 mt dalla cantina).

Programma a scelta tra:

1. Visita guidata con archeologo **nel nostro sito archeologico** (di 30 min, a gruppi di 15/20 persone), calice del nostro Veneto Bianco ***"CANDIDVS"***, nella sua versione più fresca, servito direttamente, come nell'antica Roma, da un recipiente in marmo.
   Per rivivere la vita del tempo dell'Impero, in abbinamento, verrà servito uno stuzzichino su cialda di pane, granaglie antiche farro, fave, e pecorino romano (**antico piatto Romano** rivisto dallo chef Nunzio Radaelli).

   Ingresso senza prenotazione dalle 10-17.

   Il costo dell'esperienza è di 20€ a persona. Calice e sacca portabicchiere in omaggio.
   Avrete anche la possibilità di acquistare il nostro Veneto Bianco ***"CANDIDVS"*** direttamente dal marmo, a 5€ al calice, sul sito archeologico.

   Sarà possibile continuare l'esperienza in cantina, a Corte Forlago.

2. **A Corte Forlago**, degustazioni solo su prenotazione (a numero limitato di persone):

- **"I vini del nonno Emilio"** degustazione di 4 vini DOC e DOGC *Valpolicella classico, Ripasso superiore, Superiore, Amarone*
  orari 10-15
  costo, 20€ a persona
  ps piatto caldo di **gnocchi di patate** (con ragù di carne, basilico e pomodoro, burro e salvia), 5€

- **"Vini storici artigianali e due classici a confronto"** degustazione di 2 vini IGT *Azzardo* e *Imperium* con *Amarone* e *Recioto*
  orari 10-15
  costo, 40€ a persona
  ps piatto caldo di **gnocchi di patate** (con ragù di carne, basilico e pomodoro, burro e salvia), 5€

Il nostro wine shop sarà aperto durante tutto l'evento.
In caso di pioggia, le attività all'aperto verranno sospese.

Ci trovate in Località Forlago, 1 37024 Negrar di Valpolicella

INFO E PRENOTAZIONI: office@franchinivini.com - tel. +39 3381943700

Seguiteci sulla nostra pagina web e Instagram

CANTINE APERTE 2026

Percorso Trekking e Amarone

La Valpolicella è un territorio famoso non solo per i suoi vini ma anche per la bellezza delle sue colline. Nelle giornate di Cantina aperte organizziamo dei percorsi di trekking per farvi scoprire questa fantastica Vallata. Il punto di ritrovo è alle 9 sia del sabato che della domenica presso la cantina Vogadori e da qui partiremo per un percorso circolare: passeremo non solo per diversi punti panoramici ma anche a fianco della Villa Rizzardi e alla Villa Romana dove sono ancora in corso gli scavi per riportarla alla luce. Arriveremo infine in cantina dove inizieremo invece la visita in cantina partendo dal vigneto, durante la visita degusteremo i nostri vini. Sarà una passeggiata informale che vi trasmetterà la passione, l'amore per la nostra terra e così scopriremo che l'Amarone non è un vino caro. Vi aspettiamo!

Sabato e domenica alle 9

Costo a persona 30 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: info@vogadorivini.it whatsapp 00393289417228

Percorso Amarone Experience

Alle 10.30 e alle 14,30 del sabato e della domenica ci sarà l'"Amarone Experience": è proprio un percorso degustazione dove mentre si visita la cantina si degusteranno cinque vini.

Per prenotare è sufficiente mandare a info@vogadorivini.it i una volta raggiunto il numero chiuderemo le iscrizioni. Nella mail occorre indicare un nome di riferimento, il numero di partecipanti ed un numero di cellulare dove è possibile contattarvi in caso di necessità.
A fine visita-degustazione, quando si arriva in sala degustazione, è possibile acquistare le bottiglie degustate.

Costo a persona 25 euro - Posti Limitati

prenotazioni via mail: info@vogadorivini.it whatsapp 00393289417228

Fratelli Vogadori

Via Vigolo 16 Negrar di Valpolicella 37024 (VR)
Www.vogadorivini.it

Cantine Aperte 2026 sul Lago di Garda: una giornata tra vino, natura e convivialità a Bardolino - Domenica 31 maggio 2026

C'è un momento, alla fine di maggio, in cui il Lago di Garda entra nella sua stagione più luminosa. Le giornate si allungano e le colline intorno a Bardolino diventano il luogo ideale per vivere esperienze legate ai prodotti del territorio. È proprio in questo scenario che torna **Cantine Aperte**, l'appuntamento promosso dal **Movimento Turismo del Vino** che **domenica 31 maggio** 2026 apre le porte delle cantine italiane a wine lovers, curiosi e viaggiatori.

Anche **Guerrieri Rizzardi** aderisce all'iniziativa, accogliendo gli ospiti nella cantina di Strada Campazzi, a pochi minuti dal lago, con una proposta pensata per chi desidera scoprire il territorio attraverso il vino, senza formalità ma con attenzione alla qualità e all'esperienza.

Cosa fare sul Lago di Garda il 31 maggio? Una tappa tra vigne e cantina

Se stai programmando un weekend sul Lago di Garda o cerchi un'idea per una gita fuori porta, Cantine Aperte è l'occasione perfetta per vivere Bardolino in modo autentico. Qui il vino non è solo degustazione, ma racconto di un paesaggio, di una storia familiare e di una cultura che si tramanda da generazioni.

Durante la giornata, potrai scegliere tra diverse modalità di visita, pensate per adattarsi ai tuoi tempi e al tuo modo di viaggiare.

Visita gratuita con calice di benvenuto

Per chi ama muoversi senza programmi rigidi, Guerrieri Rizzardi propone una formula semplice e coinvolgente: una **visita guidata gratuita della cantina**, accompagnata da un calice di benvenuto.

Nel bicchiere, il **Fior di Rosa – Chiaretto di Bardolino Classico DOC Spumante Extra Dry**, espressione fresca e fragrante del territorio gardesano.

Tre i momenti della giornata tra cui scegliere:

- ore 11
- ore 15
- ore 17

Non è richiesta prenotazione: basta arrivare puntuali e lasciarsi guidare alla scoperta degli spazi produttivi e della filosofia della cantina.

Durata: 30 minuti.

Degustazione con prodotti del territorio : l'esperienza "MTV Exclusive

Per chi desidera un'esperienza più completa, è possibile partecipare alla proposta "**MTV Exclusive"**, che unisce vino e cucina locale in un momento di convivialità.

La degustazione prevede:

- **3 vini DOC del territorio - i Classici Soave, Bardolino e Valpolicella**
- **tagliere di prodotti tipici scelti tra salumi e formaggi artigianali**

Due i turni disponibili:

- ore 12
- ore 16

Costo: **€35 a persona**

Durata: 60 minuti

Un consiglio: se vuoi arricchire l'esperienza, puoi partecipare anche alla visita gratuita presentandoti alle 11 o alle 15, prima della degustazione.

Per prenotazioni:

https://www.guerrieri-rizzardi.it/it/prodotto/degustazione-3-doc-tour-in-italiano/

Wine shop aperto e atmosfera informale

Per tutta la giornata, **dalle 10 alle 18.30**, il wine shop sarà aperto per accogliere gli ospiti con:

- piccoli assaggi al banco
- possibilità di acquisto diretto
- **5% di sconto sui vini**

Un'occasione per portare con sé un ricordo del territorio o scegliere le etichette preferite con l'aiuto del nostro staff.

Un'esperienza per tutti, tra natura e nuove forme di ospitalità

Cantine Aperte 2026 guarda alle nuove tendenze dell'enoturismo: esperienze accessibili, contatto con la natura, benessere all'aria aperta e convivialità. L'iniziativa è pensata per un pubblico ampio, dai wine lovers agli appassionati di prodotti tipici, fino a famiglie e giovani in cerca di attività diverse dal solito.

In questo contesto, Guerrieri Rizzardi interpreta l'accoglienza con uno stile autentico, dove la qualità del vino si intreccia con la semplicità dell'incontro.

Un invito a scoprire Bardolino in un modo diverso

Partecipare a Cantine Aperte significa entrare in un luogo vivo, dove il vino nasce e prende forma ogni giorno. È un modo per rallentare, osservare da vicino il lavoro in cantina e vivere il Lago di Garda da una prospettiva diversa, più intima e autentica.

Se stai cercando cosa fare sul Lago di Garda il 31 maggio, questa è un'esperienza che unisce paesaggio, cultura e piacere del vino in una giornata che profuma già d'estate.

Guerrieri Rizzardi
Strada Campazzi, 2
37011 Bardolino – VR
Tel. 045 7210028
visite@guerrieri-rizzardi.it
https://www.guerrieri-rizzardi.it/it/catalogo-esperienze/

IL FLATIO

Sabato 30 Maggio

Apertura 10 - 18 € 10,00 assaggio dei nostri vini con calice in omaggio

Ore 10. 30 e ore 15 il nostro enologo Flavio terrà una verticale di Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC (annate in degustazione 2011 - 2015 - 2017 - 2021) prenotazione obbligatoria, massimo 10 persone € 30,00 cad.

Domenica 31 Maggio

Apertura 10 - 18 € 10,00 assaggio dei nostri vini con calice in omaggio

Ore 10.30 verticale di Amarone Classico della Valpolicella DOCG (annate in degustazione 2012 - 2014 - 2016 - 2018) prenotazione obbligatoria massimo 10 persone € 40,00 cad.

Ore 14 laboratorio di Amarone. Andremo in cantina ed assaggeremo 3 campioni da botte per capire la sua evoluzione nel tempo. Prenotazione obbligatoria, massimo 15 persone € 15,00;

Ore 16 verticale di Amarone Classico della Valpolicella DOCG (annate in degustazione 2008 - 2013 - 2015 -2018) prenotazione obbligatoria massimo 10 persone € 40,00 cad.

Entrambe le giornate saremo in collaborazione con Girelli (Pedemonte) che curerà la cucina.

Per due giornate all'insegna della natura, relax, musica, buon cibo e buoni vini.

CANTINE APERTE SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO 2026 – IL PIANZIO

Descrizione:

Torna Cantine Aperte l'appuntamento primaverile più atteso da tutti i winelovers.

Sabato 30 e Domenica 31 Maggio ti aspettano due giornate interamente dedicate al vino e ai sapori del nostro territorio, immersi nei suggestivi paesaggi dei Colli Euganei

Un'occasione speciale per vivere la magia dell'enogastronomia, circondati nella natura

Luogo: Cantina IL PIANZIO - Via Pianzio, 66 - 35030 Galzignano Terme (PD)

Programma Sabato 30 Maggio:

DEGUSTAZIONE GUIDATA SU PRENOTAZIONE – 25,00 € /pp

Comprensivo di:

- Degustazione di 4 vini
- Abbinamento con un piatto di salumi e formaggi locali
- Degustazione del nostro olio Evo "Il Pianzio"

E' possibile aggiungere il dolce con un calice di Colli Euganei Fior D'Arancio Spumante Dolce DOCG

costo 5,00€

Le degustazioni verranno svolte ai seguenti orari: 11.00 - 14.00 - 16.30

È necessaria la prenotazione

https://www.ilpianzio.it/eventer/cantine-aperte-30-maggio-2026/edate/2026-05-30/

Programma Domenica 31 Maggio:

L'evento si svolgerà dalle 12:00 alle 21:00

Ingresso al banco d'assaggio: 10,00 € a persona

Comprende:

- Calice & Tasca
- 2 calici di vino a scelta tra le **nostre etichette**

Prenotazione consigliata - https://www.ilpianzio.it/eventer/cantine-aperte-domenica-31-maggio-2026/edate/2026-05-31/

Terrazza Panoramica

Posti a sedere limitati

Ti consigliamo di prenotare il tuo tavolo per vivere al meglio la giornata

Fasce orarie disponibili: 12:00-15:00 | 15:15-18:00 | 18:15-21:00

Vuoi vivere l'esperienza senza fretta? prenota il tuo tavolo in più fasce orari

Non è necessaria la prenotazione per partecipare all' evento, ma non vengo garantiti posti a sedere (disponibili punti d'appoggio in piedi)

Pic Nic in Vigna

Vuoi goderti la giornata immerso nella natura?

Porta una coperta e accomodati tra i filari del nostro Vigneto di Moscato Giallo.

Nessuna fascia oraria: solo libertà e un posto da conquistare!

Attenzione: non sono previsti tavoli e sedie in vigna e il terreno presenta una leggera pendenza....ma è proprio questo il fascino della nostra valle.

Il picnic in vigna nasce per farti scoprire e gustare i prodotti della nostra azienda; per questo ti chiediamo con gentilezza di non portare prodotti esterni.

Durante l'evento, potrete accompagnare i **nostri vini** alle seguenti proposte gastronomiche:

- Salumi e formaggi del territorio
- Focacce farcite
- Pinse
- Crostini con l'Olio Evo"Il Pianzio"
- Dolci della casa
- Bevande non alcoliche per i più piccoli

NELLA GIORNATA DI DOMENICA 31 MAGGIO:

Trekking alla scoperta dei vigneti storici

Per gli amanti della natura, proponiamo un'esclusiva **passeggiata nei Colli Euganei**, che vi condurrà fino ai vigneti storici della nostra azienda, adagiati lungo le pendici del Monte Rua.

Sarete accompagnati da una guida naturalistica che vi farà conoscere il paesaggio e la sua ricca biodiversità.

Al termine vi aspetta un brindisi in cantina accompagnato da crostini con il nostro Olio Evo

Partenza: ore 10:30

Durata: circa 1,30 ora

Costo: 10,00€ a persona (5,00€ per i minorenni)

La passeggiata verrà svolta con un minimo di 15 partecipanti.

Per la modesta pendenza è consigliato un abbigliamento adeguato e scarpe da trekking.

Presentarsi in azienda almeno 10 minuti prima della partenza

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE - I POSTI SONO LIMITATI

Visite guidate alla cantina

alle ore 14:00 e 17:00 vi accompagneremo alla scoperta della nostra realtà attraverso una breve visita guidata alla cantina

Gratuita per i partecipanti all' evento. Non è richiesta la prenotazione.

Laboratorio creativo per tutte le età

dalle ore 12:00 alle 19:00 Lisa di MONDOLIBRO organizza attività di intrattenimento per bambini, ragazzi e non solo

- Letture di storie per bambini e adulti: 12:30 - 16:00 - 18:30
- Laboratorio creativo con materiale di riciclo: 13:30 e 17:00

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Telefono: +39 049 9130422

Mobile: +39 393 7699836

Email: info@ilpianzio.it

Sito: www.ilpianzio.it (https://www.ilpianzio.it/eventi/cantine-aperte-30-e-31-maggio-2026/)

Instagram: ilpianzio (https://www.instagram.com/ilpianzio/)

Facebook: Il Pianzio - produttori per passione (https://www.facebook.com/ilpianzio)

PROGRAMMA

- Ore 10:00 - 12:00 - 14:00 - 16:00 = accoglienza e check in nel piazzale anteriore della cantina;

- **Passeggiata** guidata tra i vigneti adiacenti la cantina con focus sulla produzione biologica e diverse tappe da scoprire con a seguire visita della bottaia e dell'area di vinificazione;

- consegna della "**Merenda del Contadino**" che comprende un panino con la sopressa*, sbrisolona e calice a scelta tra Recioto della Valpolicella Classico Docg Bio o Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc Bio e telo per poter consumare la merenda tra i filari del vigneto Cà Besi adiacente la cantina.

* disponibile variante vegetariana (panino con formaggio) e panino al prosciutto cotto per i più piccoli (3-12 anni).

DETTAGLI DI PRENOTAZIONE:

Proposta disponibile solo su prenotazione, scegli l'orario di arrivo che preferisci!

➔ https://www.ladamavini.it/degustazioni/?experience=6b0f2ea2-52fd-444b-a4b2-80193f3d4b84

Per maggiori informazioni chiamaci o scrivici su Whatsapp business allo 045 6000728 o scrivi a info@ladamavini.it

SABATO 30 E DOMENICA 31 MAGGIO 2026 “I VINI DEL MARE IN BARCA”

Anche quest'anno insieme al Movimento Turismo del Vino vogliamo offrirvi una giornata diversa: una full immersion nella natura, lontano dai ritmi frenetici della città, per scoprire la terra e l’ecosistema che noi, ogni giorno, abbiamo la fortuna di vivere.

Vi aspettiamo per degustare insieme le nuove annate di LISON DOCG e del nostro MIGLIO rosato.

SABATO 30 MAGGIO 2026

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 15:00; 17:00): Dalle viti al vino: immergiti nella nostra filosofia di produzione sostenibile e gusta i frutti del nostro lavoro. A seguire la degustazione dei nostri vini. – 15€

DOMENICA 31 MAGGIO 2026

Dalle ore **10:00** alle **18:00** le porte della nostra cantina sono aperte e noi pronti per accogliervi!

VISITA E DEGUSTAZIONE (11:00; 13:00; 15:00; 17:00): Dalle viti al vino: immergiti nella nostra filosofia di produzione sostenibile e gusta i frutti del nostro lavoro. A seguire la degustazione dei nostri vini. – 15€

“ HEMINGWAY BOAT TOUR” (10:00; 12:00; 14:00; 16:00): breve tour della laguna di Caorle in burcio, per assaporare a pieno il territorio che origina i nostri vini. - GRATUITO – Prenotazione obbligatoria al seguente link: https://forms.gle/axtbT2BcTSrhEYZZA

PICNIC IN VIGNA con affettati, formaggi e pane croccante, perfetto per accompagnare un buon calice, mentre siete seduti sul prato a godervi il sole e la campagna. – 10€ - Prenotazione al seguente link: https://forms.gle/JnsvwzofGYrWAe5a7

Noi siamo pronti e molto emozionati, speriamo di vedervi in tanti per passare assieme una giornata all’insegna del buon vino, della buona compagna e della natura.

Vista l’affluenza nelle precedenti edizioni di Cantine Aperte è caldamente consigliata la prenotazione utilizzando i link che abbiamo inserito in corrispondenza delle proposte, oppure utilizzando i riferimenti sottoindicati.

Grazie!

Lucia, Carlo e Filippo

INFO E PRENOTAZIONI: visite@frassina.it 333 255 7529 Lucia

Seguici sui social, per restare sempre aggiornato o visita www.frassina.it QR CODE con tutte le informazioni, direttamente sul tuo telefono!

Cantina La Frassina - Loc. Marango, Strada Vallesina, 2 - Caorle, VE 30021 - GPS: 45°40' 26.63N 12°51' 33.49E

CANTINE APERTE

30/31 maggio 2026

Orario: 09:30–17:00

Programma:

Visita al vigneto e alla cantina con degustazione vini.

Prenotazione gradita, ma non obbligatoria

MONTE FASOLO “LE VOLPI”

CANTINE APERTE – 31 maggio 2026

Enoteca Monte Fasolo, Via Monte Fasolo, 2, Cinto Euganeo, PD
https://maps.app.goo.gl/qwHdgZGh9qbn994N8

DEGUSTAZIONI GUIDATE

SLOT DISPONIBILI

- Ore 11:00
- Ore 15:00
- Ore 18:30

ESPERIENZE DI DEGUSTAZIONE

- Via delle Uve – €20
- Via dei Sapori – €30 (comprende in abbinamento un tagliere di salumi)

Il percorso di visita avrà inizio all’esterno della cantina e proseguirà tra i vigneti, offrendo una prima immersione nel territorio. Si accederà poi all’area di produzione, per continuare nella barricaia e nelle suggestive gallerie storiche. L’esperienza si concluderà nella sala degustazione, dove sarà possibile assaporare una selezione dei nostri vini. In base all’esperienza scelta in fase di prenotazione, la degustazione potrà essere accompagnata da un tagliere di salumi locali selezionati.

Per le visite e degustazioni la prenotazione è obbligatoria prenotando al seguente link https://booking.enotecamontefasolo.it/it/65290b29b5c0d7da8cb21767?lang=it

Per domande e informazioni riguardanti le degustazioni potete contattarci al seguente indirizzo mail degustazioni@montefasolo.eu

APERITIVO

Dalle ore 12:00 alle ore 20:30

Aperitivo libero nel dehor esterno, con vista sui colli e sul paesaggio, accompagnato da cicchetti e taglieri di salumi e formaggi, il tutto abbinato ai vini di nostra produzione, ai nostri cocktail o a bevande analcoliche.

Per l’aperitivo è consigliata la prenotazione al seguente link https://www.enotecamontefasolo.it/ selezionando “Esterno”.

Cantine Aperte 2026 da Pietro Zardini

Torna Cantine Aperte, l'appuntamento che invita a scoprire il vino là dove nasce: tra vigneti, cantine, storie di famiglia e sapori del territorio.

In occasione dell'edizione 2026, la cantina Pietro Zardini apre le sue porte per offrire **due percorsi diversi**, pensati per vivere la Valpolicella con esperienze autentiche, lasciandosi guidare dai profumi della cantina e dal paesaggio dei vigneti.

Da sempre legata alla produzione di Amarone della Valpolicella, la cantina Pietro Zardini ha ottenuto i più importanti riconoscimenti, nel 2026 il nostro Amarone Riserva Leone Zardini è stato dichiarato **uno dei dieci migliori vini italiani**.

Sabato 30 maggio: giornata conviviale, pensata per chi desidera degustare i vini della cantina all'aperto, con la possibilità di partecipare a visite in piccoli gruppi.

Domenica 31 maggio: giornata dedicata al Laboratorio Amarone, un'esperienza più approfondita pensata per raccontare come nasce l'Amarone Riserva Leone Zardini 2019.

Sabato nel vigneto

Esperienza dedicata a chi desidera vivere il vino con calma, immerso nel paesaggio della Valpolicella.

Dalle 10:00 alle 18:00, gli ospiti potranno rilassarsi all'ombra dei vigneti o nel giardino adiacente alla cantina, degustando i vini Pietro Zardini in un'atmosfera accogliente. Durante la giornata sarà inoltre possibile visitare la cantina in piccoli gruppi, per scoprire più da vicino gli spazi in cui il vino prende forma e lasciarsi accompagnare dal racconto della nostra realtà.

Degustazione proposta:
3 calici di vino — Bianco, Valpolicella e Ripasso — accompagnati da salame e formaggio.

Costo: €15 a persona

Senza prenotazione

Domenica Laboratorio Amarone

La domenica sarà dedicata al Laboratorio Amarone, un'esperienza pensata per raccontare il nostro premiato **Amarone Riserva Leone Zardini 2019:** migliori 10 vini dell'anno – Guida Bibenda 2026;Tre Bicchieri – Gambero Rosso 2026; 5 Grappoli – Guida Bibenda 2026 e tanto altro.
Durante il laboratorio: spiegazione del metodo di prodizione dal vigneto all'affinamento, con assaggio dalle **botti** le annate **2025, 2024 e 2023** per comprendere l'evoluzione primaria, continuando poi la degustazione con le annate **2017 e 2019 in bottiglia.**

La degustazione sarà accompagnata da uno spuntino con salame e formaggio

Costo: €38 a persona
Partecipazione: solo su prenotazione (posti limitati).

Cantine Aperte 2026: L'Identità dei Colli Berici nei Calici della Famiglia Pillan

Data: Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2026
Orario: Dalle 10:00 alle 18:00
Luogo: Cantina Famiglia Pillan – Via Pontaron 5 Nanto - VI

In occasione di **Cantine Aperte 2026**, l'evento nazionale promosso dal Movimento Turismo del Vino, la **Famiglia Pillan** apre le porte della propria tenuta per un weekend all'insegna dell'eccellenza e della convivialità.

Quest'anno abbiamo voluto creare un'esperienza che permetta di scoprire la versatilità del nostro territorio attraverso un percorso sensoriale guidato dal nostro Sommelier, unendo i nostri vini più rappresentativi ai sapori autentici dei Colli Berici.

La Nostra Proposta: Degustazione Personalizzata

L'offerta prevede la scelta di 3 calici tra le nostre etichette, per permettervi di comporre il vostro viaggio enologico ideale:

- Pietra Bianca: Il nostro elegante Blanc de Noir.
- Velia: Raffinato Tai Rosé.
- Velia Sur Lie: L'originalità del Tai Rosé rifermentato in bottiglia.
- I Colli: L'anima del territorio espressa nel nostro Tai Rosso.
- 2 Morari: Il carattere deciso del nostro Cabernet Franc.
- Ca' Rossa: L'intensità e le spezie del nostro Syrah.

Abbinamenti Gastronomici

Ogni degustazione sarà accompagnata da una selezione di formaggi locali, salumi e grissini artigianali.

Dettagli e Prenotazioni

- **Costo:** € 15,00 a persona.
- **Modalità:** La degustazione sarà guidata dal nostro Sommelier professionista.
- **Prenotazione:** Sebbene non obbligatoria, la prenotazione è fortemente gradita per garantirvi il miglior servizio e la corretta accoglienza.

Vi aspettiamo per brindare insieme tra i filari e i profumi della nostra cantina!

Contatti per info e prenotazioni:

Telefono: 328 3820054

Email: info@cantinapillan.it S

ito: https://cantinapillan.it/

Indirizzo: Via Pontaron 5 Nanto – VI

IL TEMPO DELLA NATURA

Cantine Aperte a Quota 101

L'appuntamento è domenica 31 maggio 2026, dalle 11 alle 19, per vivere il tempo lento della natura tra i Colli Euganei con un panorama unico sul Parco. Il tempo della natura in cantina è quello che ricarica le energie, quello passato con le persone con cui si sta bene immersi nel verde, quello di un vino che affina lentamente, quello di una famiglia del vino che sceglie di liberare un bosco per far respirare le piante, quello che serve per scoprire come nasce un vino e una cantina sostenibile, quello che ti rigenera in un luogo autentico e accogliente.

PROGRAMMA

Una vera immersione nella natura dei Colli Euganei, degustando i vini Quota 101, assaggiando il cibo di un food truck locale e scoprendo la nostra cantina sostenibile attraverso visite guidate.

Degustazione & food truck

Il food truck dell'Azienda Agricola Bisiola proporrà taglieri rustici, focacce gourmet, hamburger artigianali, arrosticini e opzioni vegetariane. Un'offerta ampia, perfetta per accompagnare la giornata.

Visite guidate in cantina

Tour didattici alla scoperta della cantina CasaClima Wine di Quota 101, certificazione che attesta scelte architettoniche sostenibili. Racconteremo la nascita del progetto, il nostro modo di fare vino e il territorio che ci circonda.

Le visite si terranno alle **12.00, 15.00 e 17.00**. Non è necessaria la prenotazione.

INFO TECNICHE

Biglietto: 15€
Include calice, bisaccia e 4 degustazioni di vino a scelta tra le nostre proposte.

Info: marketing@quota101.com | 347 7685162

La cantina sarà regolarmente aperta **sabato 30 maggio dalle 9 alle 17**.
Per visite in cantina: https://quota101.com/visite-in-cantina/

SALVAN

Sabato 30 maggio

10-12 e 15-18

SOLO SU PRENOTAZIONE

Domenica 31 maggio

10-18 visite e degustazioni

PRENOTAZIONE RICHIESTA SOLO PER GRUPPI di piu’ di 6 persone

per info e prenotazioni info@salvan.it o 379-2927162

tutto il programma presto online su www.salvan.it

SESSANTACAMPI

Domenica 31 maggio 11.00-19.00

H. 11.30 SPARKLING DISCOVERY

degustazione guidata di 5 tipologie di metodo martinotti (fino a esaurimento posti)

H. 11.30 CAMMINATA METABOLICA in VIGNETO

con Michele Zanatta trainer (fino a esaurimento posti)

dalle h. 12.30 STREET PORK

Pranzo con autentica porchetta trevigiana, pizza e altre sfiziosità

H. 15.00 THE CELLAR DISCOVERY

Visita guidata alla cantina di produzione con l'enologo (fino a esaurimento posti)

h. 16.00 BEDROOM SYMPHONIES

Acoustic duo per il nostro aperitivo musicale

SPARICI LANDINI

In occasione di Cantine Aperte 2026, Cantina Sparici Landini vi aspetta per una giornata dedicata al buon vino, ai sapori del territorio e al relax immersi nella natura.

Domenica 31 maggio 2026, dalle ore 10.00 alle 18.00, potrete vivere un'esperienza all'aria aperta tra vigneti e uliveti, all'insegna della convivialità e della scoperta delle nostre etichette.

Cosa vi proponiamo?

- degustazione con 2 calici di vino al costo di € 6
- taglieri con prodotti tipici del territorio a partire da € 12
- panini con porchetta a € 10

Sarà inoltre possibile prenotare un picnic esclusivo nel nostro uliveto, con postazione riservata, cassetta con prodotti locali, acqua e una bottiglia di vino ogni due persone, al costo di € 40,00 a persona.

Nel corso dell'evento avrete la possibilità di passeggiare tra i vigneti alla scoperta del nostro territorio.

Vi aspettiamo per trascorrere insieme una giornata di gusto, natura e convivialità.

TENUTA POLVARO CANTINE APERTE 2026

Via Polvaro 35, Annone Veneto, 30020 (VE)

Una giornata da vivere con calma, tra calici, il profumo della brace, musica dal vivo e il relax della natura.
In occasione di **Cantine Aperte**, Tenuta Polvaro ti aspetta per un'esperienza autentica fatta di degustazioni, visite in cantina, spiedo alla brace e momenti da condividere all'aria aperta.

Cosa ti aspetta

Durante tutta la giornata potrai partecipare alle **visite guidate alla cantina** previste alle **11:00, 14:00, 16:00 e 18:00**, scegliere la **tessera degustazione** e farti guidare dai nostri ragazzi con tutti i vini in mescita, partecipare al laboratorio "arte e vino", fermarti **all'angolo ristoro** con una selezione di squisiti prodotti locali, divertirti con **30 giochi in legno di una volta** e scoprire il **corner @DameHomeDecor** con una piccola sorpresa dedicata.

Wine shop aperto durante tutta la giornata, con uno sconto speciale per i visitatori.

E se desideri semplicemente rallentare, porta una coperta e concediti un momento di relax immerso nella natura.

Dalle 12:30 in poi

Spiedo alla brace con contorno
25 € a persona

Prenotazione consigliata

Dalle 17:00

Onde Anomale Live
Al calare del sole, il parco dell'enoteca si accende per l'aperitivo: un buon calice, qualche paninetto e la musica live delle **Onde Anomale**.

Info e prenotazioni

Ingresso libero e gratuito
Si pagano solo le consumazioni.
Evento confermato solo in caso di bel tempo.

Prenotazione consigliata per spiedo e visite guidate.
Per prenotare: **0422 1523061** | info@tenutapolvaro.it | **agenda online**

Programma completo: www.tenutapolvaro.com/eventi

Cantine Aperte 2026 in Tenuta Zai _ Domenica 31 Maggio

Torna l'appuntamento più atteso della primavera tra i vigneti.
Un'intera giornata per scoprire il fascino di **Tenuta Zai**, degustare i **vini rossi dei Colli Berici** e brindare con lo speciale **Spumante Rosé**, immersi nel verde e nella quiete delle colline vicentine.

Cosa vi aspetta:

- Degustazione libera con ticket assaggio acquistabile in loco (anche senza prenotazione)
- Taglieri di salumi e formaggi per accompagnare i vini
- Visite guidate "dalla vigna alla cantina" per scoprire i segreti della produzione (solo su prenotazione)
- Un'atmosfera rilassata e autentica per vivere il vino dove nasce

Orari di apertura: 10.00 – 19.00

Info e Prenotazioni:
Telefono: 351 8682052
Email: info@tenutazai.com
Vi aspettiamo in Tenuta Zai, Via Cori 9, Alonte (VI)

TESSERE

In occasione di **Cantine Aperte**, Tessère apre le porte per un weekend dedicato alla scoperta del vino e del territorio, con attività pensate sia per gli adulti che per i più piccoli.

Sabato sarà dedicato alle *degustazioni guidate*, con due appuntamenti pensati per accompagnare i visitatori in un percorso alla scoperta dei vini dell'azienda e del contesto in cui nascono.
Un'occasione per approfondire profumi, caratteristiche e storie che ogni calice racchiude.

Orari: evento mattina ore 10:00, evento pomeriggio ore 15:00
Prezzo a persona: 20 €

Domenica, invece, spazio a un'esperienza più immersiva e adatta a tutta la famiglia con *"Alla scoperta del Fuin"*.

I **bambini** (3-12 anni) potranno partecipare a un percorso tra i vigneti insieme al *Fuin*, un piccolo esserino curioso che li guiderà alla scoperta dell'agricoltura e della natura. L'esperienza prosegue con un laboratorio creativo, durante il quale ciascun partecipante potrà realizzare il proprio Fuin utilizzando materiali di riciclo.

Per gli **adulti**, la proposta prevede un momento di relax con stuzzichini locali accompagnati da due calici di vino in degustazione, per vivere appieno l'atmosfera della cantina.

Orari: 10:00/14:30/16:00
Prezzo a persona: 5 € per i bambini che partecipano all'attività, 15 € per gli adulti

Le attività si svolgeranno in più fasce orarie durante la giornata, per permettere a tutti di partecipare con tranquillità. **È richiesta la prenotazione**.

Un fine settimana pensato per unire gusto, scoperta e divertimento, nel cuore del territorio di Noventa di Piave, in via Bassette 51.

Villa Meneghello presents: SUNSET WINE BEATS

Dove: Villa Meneghello - Pacengo di Lazise

Quando: Sabato 30 Maggio | dalle 18:30 alle 22:30

Cosa ti aspetta?

- **Il Sound:** DJ Set live per vibrare insieme al tramonto.
- **Il Calice:** Una selezione delle nostre migliori etichette, dai freschi rosati ai rossi di carattere.
- **L'Atmosfera:** Il fascino della cantina in versione serale, tra luci soffuse e olivi.

Porta il "Sunset" a casa tua!

L'obiettivo della serata è festeggiare, ma anche riempire la tua cantina personale. Solo per chi partecipa all'evento, abbiamo riservato:

- **Sconto del 10%** su tutti gli acquisti effettuati durante la serata.

Come partecipare?

L'ingresso è limitato per garantirti la migliore esperienza possibile. Assicurati il tuo calice al +39 351 4269327 o cliccando qui sotto:

Eventi - Villa Meneghello

Non vediamo l'ora di brindare con te sotto le stelle di Lazise.

A presto, **Il Team di Villa Meneghello**

VILLA SANDI

Il percorso inizia dall'antica barricaia risalente al 1700, dove maturano prestigiosi vini rossi in barrique di rovere francese. Luogo ideale per lasciarsi trasportare nella realtà di Villa Sandi attraverso un video emozionale. Si snoda poi lungo secolari gallerie sotterranee nelle quali riposa il metodo classico, fino a raggiungere un luogo magico: la meravigliosa Villa in stile palladiano.

Sabato 30 e Domenica 31 Maggio proponiamo la seguente esperienza:

"Esperienza Classica":
Primi passi nel mondo del vino con Villa Sandi

- **Visita guidata**: antica barricaia del 1700, video emozionale, gallerie sotterranee dove riposa il metodo classico, villa in stile palladiano.
- **Degustazione di 2 vini**
- Durata: 1 ora e mezza
- Prezzo a persona: **15,00 €**

Per prenotazioni contattateci a visite@villasandi.it oppure 04238607