

## Bonarda Days – I giorni perfetti

Il 26-27 ottobre e 2-3 novembre le cantine del progetto #lamossaperfetta sono aperte e accolgono il pubblico per visite guidate, degustazioni e mini-eventi.

**Sabato 26 ottobre e sabato 2 novembre**, una serie di piccoli eventi vi aspettano nelle cantine de #lamossaperfetta, e la sera cene a tema negli agriturismi dei produttori del gruppo Bonarda.

**Domenica 27 ottobre e domenica 3 novembre** sono “i giorni perfetti” per visitare le cantine del Bonarda perché i produttori vi aspettano dalle ore 10.00 alle ore 17.00 con visita alle cantine e vigneti, degustazioni libere e guidate, attività ricreative e pranzi tipici.

### IL SABATO 26 OTTOBRE

#### *ATTIVITA' VARIE*

**Presso l'azienda Bagnasco** (Frazione Loglio di Sotto, 14, 27040 Castana PV)

dalle 15.00 alle 17.00: giro in cantina con merenda

**Presso l'azienda Bisi** (Cascina San Michele, 27040 San Damiano Al Colle PV)

dalle 10.00 alle 17.00: visita alla cantina e degustazione di 3 vini in abbinamento con prodotti tipici pavesi.

prenotazione obbligatoria al nr 0385.75037

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Giorgi** dalle 10.30 alle 17.00 (Via, Frazione Campo Noce, 39/A, 27044 Canneto Pavese

PV): visita alla cantina e a seguire degustazione delle nuove annate di bonarda accompagnate da taglieri di salumi tipici oltrepadani

prenotazione obbligatoria al nr 338.5747581

quota di partecipazione euro 15,00 pp

**Presso l'azienda Montelio** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV) ore 10.30 e 16.00:

visita alla cantina e degustazione comparata di 2 annate di Lamossaperfetta “la grangia” per capire l'evoluzione del vino, accompagnata da salumi e formaggi –durata compresa la visita all'aziende 2 ore.

prenotazione obbligatoria al nr 0383.373090 eventi@montelio.it

quota di partecipazione euro 15,00 pp

Possibilità di pernottamento con 1° colazione Euro 70,00 camera doppia

**Presso l'azienda Manuelina** (Frazione Ruinello di Sotto, 3a, 27047 Santa Maria della versa PV) ore 10.00 e

15.00: passeggiata tra i vigneti con spiegazione dei vari sistemi di allevamento e dimostrazione pratica di potatura, a seguire degustazione di 4 vini accompagnati da prodotti locali e assaggio da autoclave del

moscato vendemmia 2019

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NR 0385.278247

QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 18,00 PP

**Presso l'azienda La travagliana** dalle 14.00 alle 18.30 (Via Cascina Travagliana 1, 27046, 27046 Santa

Giuletta PV): visita alla cantina e degustazione di 5 nuove annate direttamente dalle vasche

prenotazione obbligatoria al nr 0383.899195

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Maggi Francesco** (Via Costiolo, 87, 27044 Canneto Pavese PV)

giro in cantina con degustazione

prenotazione obbligatoria al nr 338.8364982

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Gravanago** (fraz. Gravanago , Fortunago PV): visita alla cantina e degustazione con assaggio di salumi e per minimo 6 persone cena  
prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943  
quota di partecipazione euro 15,00/20,00 pp

**Presso l'azienda Quaquarini** (Via Casa Zambianchi, 26, 27044 Canneto Pavese PV) ore 10.30 (e 14.30\*) :  
visita alla cantina e a seguire degustazione di 3 vini accompagnati da taglieri di salumi tipici, se le condizioni meteo lo consentono breve passeggiata tra i vigneti  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NR 0385.60152 info@quaquarinifrancesco.it  
QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 10,00 PP  
\*ore 14.30 solo per gruppi

**Presso l'azienda Calvi Davide** (Frazione Palazzina, 24, 27040 Palazzina PV) dalle ore 10.00 alle ore 17.00 :  
visita alla cantina con assaggio vini dalle vasche, a seguire degustazione di 3 vini accompagnati da prodotti tipici, se le condizioni meteo lo consentono breve passeggiata tra i vigneti  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NR 347.0985741  
QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 10,00 PP

### **CENE A TEMA**

**Presso l'azienda Gravanago** (fraz. Gravanago , Fortunago PV): per minimo 6 persone cena con specialità della casa  
prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943  
quota di partecipazione euro 20,00 pp

**Presso l'agriturismo di az. Calatroni –Calice dei cherubini** (Località Casa Grande, 7, 27047 Montecalvo Versiggia PV) alle 19.45:  
Cena a tema “4 morsi di Bonarda”. 4 portate con ingrediente la Bonarda, abbinata alla bonarda stessa e un altro vino dell'azienda. Tagliere di salumi ; Tagliatelle del vignaiolo con ragù di ossobuco ; Stracotto di vitello alla Bonarda con polenta di Mais 8 File ; Pera cotta nella Bonarda accompagnata da crema alla vaniglia; Caffè. Ogni piatto è abbinato alla Bonarda e a un altro vino di nostra produzione. Visita aziendale h.19:00  
prenotazione obbligatoria al nr 338.3449289  
quota di partecipazione euro 32,00 pp

**Presso l'agriturismo di Cantina Gazzotti -Le tradizioni di Elide:** (Frazione Cà Nicelli, 6, 27040 Rovescala PV)  
Cena a tema dall'antipasto al dolce.. il Bonarda è la Mossa Perfetta per tutta la cena...  
prenotazione obbligatoria al nr 0385.99722  
quota di partecipazione euro 30,00 pp

## LA DOMENICA 27 OTTOBRE

**Presso le cantine** sotto-indicate dalle 10.00 alle 17.00 visite guidate e/o libere, degustazione vini in compagnia del vignaiolo Euro 10,00 p.p.

Per i soci: AIS, FISAR, ONAV, TCI Euro 5,00 p.p. (non cumulabile con altri sconti o promozioni)

**BAGNASCO** (Frazione Loglio di Sotto, 14, 27040 Castana PV)

**CALATRONI** (Località Casa Grande, 7, 27047 Montecalvo Versiggia PV)

**MONTELIO** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV)

**LA TRAVAGLINA** (Via Cascina Travaglina 1, 27046, 27046 Santa Giuletta PV)

**VALDAMONTE** (Frazione Valdamonte, 58, 27047 Santa Maria della Versa PV)

**GRAVANAGO** (fraz. Gravanago , Fortunago PV)

**CALVI DAVIDE** (Frazione Palazzina, 24, 27040 Palazzina PV)

**In aggiunta puoi prenotare la partecipazione ad i seguenti eventi:**

### **PRANZI E CENE A TEMA**

**Presso l'azienda Montelio** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV): pranzo dalle 12.30 alle 14.30  
“La curmà”, ovvero il pranzo per festeggiare la fine dell'annata agraria con prodotti locali e di stagione: Antipasto autunnale, ravioli o malfatti al sugo di brasato, molana con mostarde assortite, pera Maderna al bonarda e ciambelline al mosto cotto, 4 vini.

prenotazione obbligatoria al nr 0383.373090 eventi@montelio.it

quota di partecipazione euro 30,00 pp, fino a 12 anni euro 15,00 pp

**Presso l'azienda Valdamonte** (Frazione Valdamonte, 58, 27047 Santa Maria della Versa PV): pranzo dalle 12.30 “Bonarda nel piatto” il pranzo per festeggiare la Bonarda #lamossaperfetta: Salame di varzi, coppa alvino, pancetta 20 mesi, formaggi stagionati, Ravioli casarecci al Bonarda e Stracotto al bonarda per chiudere con un buon dolce fatto in casa

prenotazione obbligatoria al nr 334.7851225

quota di partecipazione euro 30,00 pp

**Presso l'azienda La travaglina** dalle 12.00 alle 14.30 (Via Cascina Travaglina 1, 27046, 27046 Santa Giuletta PV): “Salame e Ravioli con mossa perfetta”

prenotazione obbligatoria al nr 0383.899195

quota di partecipazione euro 12,00 pp

**Presso l'azienda Gravanago** (fraz. Gravanago , Fortunago PV): pranzo o cena con degustazione ravioli e pasta fatta in casa, minimo 6 persone

prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943

quota di partecipazione euro 20,00 pp

## IL SABATO 2 NOVEMBRE

### ATTIVITA' VARIE

**Presso l'azienda Bagnasco** (Frazione Loglio di Sotto, 14, 27040 Castana PV)

dalle 15.00 alle 17.00: giro in cantina con merenda

**Presso l'azienda Bisi** (Cascina San Michele, 27040 San Damiano Al Colle PV)

dalle 10.00 alle 17.00: visita alla cantina e degustazione di 3 vini in abbinamento con prodotti tipici pavesi.

prenotazione obbligatoria al nr 0385.75037

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Giorgi** alle 10.30 (Via, Frazione Campo Noce, 39/A, 27044 Canneto Pavese PV): visita alla cantina e a seguire degustazione delle nuove annate di bonarda accompagnate da taglieri di salumi tipici oltrepadani

prenotazione obbligatoria al nr 338.5747581

quota di partecipazione euro 15,00 pp

**Presso l'azienda Montelio** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV) ore 10.30 e 16.00:

visita alla cantina e degustazione comparata di 2 annate di Lamossaperfetta "la grangia" per capire l'evoluzione del vino, accompagnata da salumi e formaggi –durata compresa la visita all'aziende 2 ore.

prenotazione obbligatoria al nr 0383.373090 [eventi@montelio.it](mailto:eventi@montelio.it)

quota di partecipazione euro 15,00 pp

Possibilità di pernottamento con 1° colazione Euro 70,00 camera doppia

**Presso l'azienda Manuelina** (Frazione Ruinello di Sotto, 3a, 27047 Santa Maria della versa PV) ore 10.00 e 15.00: passeggiata tra i vigneti con spiegazione dei vari sistemi di allevamento e dimostrazione pratica di potatura, a seguire degustazione di 4 vini accompagnati da prodotti locali e assaggio da autoclave del moscato vendemmia 2019

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NR 0385.278247

QUOTA DI PARTECIPAZIONE EURO 18,00 PP

**Presso l'azienda La travaglina** dalle 14.00 alle 18.30 (Via Cascina Travaglina 1, 27046, 27046 Santa Giuletta PV): visita alla cantina e degustazione di 5 nuove annate direttamente dalle vasche

prenotazione obbligatoria al nr 0383.899195

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Maggi Francesco** (Via Costiolo, 87, 27044 Canneto Pavese PV)

giro in cantina con degustazione

prenotazione obbligatoria al nr 338.8364982

quota di partecipazione euro 10,00 pp

**Presso l'azienda Gravanago** (fraz. Gravanago , Fortunago PV): visita alla cantina e degustazione con assaggio di salumi e per minimo 6 persone cena

prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943

quota di partecipazione euro 15,00/20,00 pp

## **CENE A TEMA**

***Presso l'azienda Gravanago*** (fraz. Gravanago , Fortunago PV): per minimo 6 persone cena con specialità della casa

prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943

quota di partecipazione euro 20,00 pp

***Presso l'agriturismo di az. Calatroni –Calice dei cherubini*** (Località Casa Grande, 7, 27047 Montecalvo Versiggia PV) alle 19.45:

Cena a tema “4 morsi di Bonarda”. 4 portate con ingrediente la Bonarda, abbinata alla bonarda stessa e un altro vino dell'azienda. Tagliere di salumi ; Tagliatelle del vignaiolo con ragù di ossobuco ; Stracotto di vitello alla Bonarda con polenta di Mais 8 File ; Pera cotta nella Bonarda accompagnata da crema alla vaniglia; Caffè. Ogni piatto è abbinato alla Bonarda e a un altro vino di nostra produzione. Visita aziendale h.19:00

prenotazione obbligatoria al nr 338.3449289

quota di partecipazione euro 32,00 pp

***Presso l'agriturismo di Cantina Gazzotti -Le tradizioni di Elide:*** (Frazione Cà Nicelli, 6, 27040 Rovescala PV)

Cena a tema dall'antipasto al dolce.. il Bonarda è la Mossa Perfetta per tutta la cena...

prenotazione obbligatoria al nr 0385.99722

quota di partecipazione euro 30,00 pp

## LA DOMENICA 3 NOVEMBRE

**Presso le cantine** sotto-indicate dalle 10.00 alle 17.00 visite guidate e/o libere, degustazione vini in compagnia del vignaiolo Euro 10,00 p.p.

Per i soci: AIS, FISAR, ONAV, TCI Euro 5,00 p.p. (non cumulabile con altri sconti o promozioni)

**BAGNASCO** (Frazione Loglio di Sotto, 14, 27040 Castana PV)

**CALATRONI** (Località Casa Grande, 7, 27047 Montecalvo Versiggia PV)

**MONTELIO** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV)

**LA TRAVAGLINA** (Via Cascina Travaglina 1, 27046, 27046 Santa Giuletta PV)

**VALDAMONTE** (Frazione Valdamonte, 58, 27047 Santa Maria della Versa PV)

**GRAVANAGO** (fraz. Gravanago, Fortunago PV)

**FIAMBERTI GIULIO** (Via della Chiesa, 17, 27044 Canneto Pavese PV)

**In aggiunta puoi prenotare la partecipazione ad i seguenti eventi:**

### **PRANZI E CENE A TEMA**

**Presso l'azienda Montelio** (Via Domenico Mazza, 1, 27050 Codevilla PV): pranzo dalle 12.30 alle 14.30 "La curmà", ovvero il pranzo per festeggiare la fine dell'annata agraria con prodotti locali e di stagione: Antipasto autunnale, ravioli o malfatti al sugo di brasato, molana con mostarde assortite, pera Maderna al bonarda e ciambelline al mosto cotto, 4 vini.

prenotazione obbligatoria al nr 0383.373090 eventi@montelio.it

quota di partecipazione euro 30,00 pp, fino a 12 anni euro 15,00 pp

**Presso l'azienda Valdamonte** (Frazione Valdamonte, 58, 27047 Santa Maria della Versa PV): pranzo dalle 12.30 "Bonarda nel piatto" il pranzo per festeggiare la Bonarda #lamossaperfetta: Salame di varzi, coppa alvino, pancetta 20 mesi, formaggi stagionati, Ravioli casarecci al Bonarda e Stracotto al bonarda per chiudere con un buon dolce fatto in casa

prenotazione obbligatoria al nr 334.7851225

quota di partecipazione euro 30,00 pp

**Presso l'azienda La travaglina** dalle 12.00 alle 14.30 (Via Cascina Travaglina 1, 27046, 27046 Santa Giuletta PV): "Salame e Ravioli con mossa perfetta"

prenotazione obbligatoria al nr 0383.899195

quota di partecipazione euro 12,00 pp

**Presso l'azienda Gravanago** (fraz. Gravanago, Fortunago PV): pranzo o cena con degustazione ravioli e pasta fatta in casa, minimo 6 persone

prenotazione obbligatoria al nr 333.5746943

quota di partecipazione euro 20,00 pp

Pernottamenti in Agriturismo, B&B, Hotel scrivici a: ac@distrettovinooltrepo.com

PAGINA AGGIORNATA AL 19/09/2019

IL PROGRAMMA E' IN CONTINUO AGGIORNAMENTO, torna a visitare la pagina per aver maggiori aggiornamenti