

FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

Il Festival Franciacorta in Cantina torna, per il quinto anno, nei giorni 20 e 21 settembre 2014.

I visitatori avranno la possibilità di conoscere Franciacorta percorrendo la *Strada del Franciacorta* con i suoi castelli e monasteri, attraverso i moltissimi eventi organizzati dalle cantine. Un week end per tutti, ma proprio tutti. Gli enoappassionati potranno prendere parte a verticali e degustazioni a tema, i *foodies* potranno assaggiare piatti e prodotti tipici, streetfood e creazioni di chef locali, gli amanti della natura si avventureranno nei vigneti con gli agronomi e risaliranno le colline percorrendo gli itinerari trekking o in bicicletta. I più piccoli e i loro genitori potranno divertirsi con iniziative ludiche e *pic nic* nella natura. I cultori dell'arte e della musica avranno la possibilità di godere di opere e melodie degustando Franciacorta.

Le cantine daranno vita ad un fine settimana originale e ricco di iniziative da non perdere.

LA PRENOTAZIONE DELLE VISITE È OBBLIGATORIA CONTATTANDO DIRETTAMENTE LE CANTINE.

Le cantine saranno aperte, salvo diverse indicazioni, dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.

Per informazioni info@festivalfranciacorta.it

gli EVENTI DELLE CANTINE



1 I 701 FRANCIACORTA ●●

Piazza Marconi, 6 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 030 7750875 - F. 030 510931
www.1701franciacorta.it - info@1701franciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

In occasione del Festival in Cantina 2014 saremo lieti di offrire una degustazione con visita in cantina e, se il tempo lo permette, un'escursione nel nostro vigneto domestico di 3 ettari, cintato da mura originali dell'XI secolo. Nel tardo pomeriggio di sabato si potrà assistere a uno spettacolo di musica live. Aggiornamenti nella sezione magazine al sito www.1701franciacorta.it

2 ABRAMI ELISABETTA ●●

Via Fosche, 5 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 6857185 - F. 030 5105869
www.vinielisabettaabrami.it - info@vinielisabettaabrami.it

Visita con degustazione di tre Franciacorta accompagnati da stuzzichini. Costo € 10 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

3 AL ROCOL ●●

Via Provinciale, 79 - 25050 Ome (BS)
T. e F. 030 6852542
www.alrocol.com - info@alrocol.com

Visita con degustazione.

Costo € 6 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SPARKLING PIC NIC FRA LE VIGNE

Sparkling pic nic fra le vigne, con prodotti e vini dell'agriturismo. Si potrà scegliere fra 3 tipologie di cestini, differenziate per la tipologia di vino inserita.

Seguendo un facile percorso che, dalla cantina, si snoda tra vigneti e prati, ciascuno potrà poi scegliere il luogo dove fermarsi a fare il *pic nic*, come ad esempio il vecchio roccolo di caccia - oggi dismesso - da cui deriva il nome dell'azienda, straordinaria architettura vegetale, con querce secolari. Costo a partire da € 13 a persona (in base al vino scelto)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 0306852542 oppure info@alrocol.com

4 ANTICA FRATTA ●●

Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652068 - F. 030 652661

www.anticafratta.it - commerciale@anticafratta.it

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

5 AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCHI ●●

Via Broletto, 2 - 25040 Borgonatto di Corte Franca (BS)
T. 030 984451 - F. 030 9828209

www.fratelliberlucchi.it - info@fratelliberlucchi.it

Visita con degustazione di tre Franciacorta.

Costo € 12 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

BACK TO THE FUTURE

La nostra storia, le nostre radici. Il nostro Franciacorta. Freccianera Fratelli Berlucchi.

Insolite degustazioni. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10 alle 18 con visite a cadenza oraria.*

Costo € 12 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

6 AZ. AGR. MASSUSSI LUIGI ●●●

Via S. Bonomelli, 60/C - 25049 Iseo (BS)
T. e F. 030 9822954

www.massussifranciacorta.it
info@massussifranciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

GINEPRO FOODWINE & FRANCIACORTA

Al ristorante Ginepro, ad 1 Km dalla Cantina, verranno proposti due menu.

Menu Tradizione: con ingredienti del territorio, selezione di salumi e giardiniera, risotto con funghi porcini e formaggio Case di Viso e coniglio arrosto.

In abbinamento il Franciacorta Brut 2010. Costo € 40 a persona (una bottiglia di Franciacorta ogni due persone).

Menu Streetfood: scelta tra *pa' e strinù* e *fish & chips* con il Franciacorta Brut 2010. Costo € 20 a persona (incluso un calice di Franciacorta). Entrambe le proposte Sabato 20 e Domenica 21 a pranzo dalle 12.00 alle 14.00 e a cena dalle 19.30. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

al numero 0309840047 oppure info@gineprofoodwine.it

MASSUSSI NATURE À LA VOLÉE & TRITICO DI PESCE

Presentazione in anteprima del Franciacorta Satèn 2009 Massussi sui lieviti a 54 mesi destinato a diventare Riserva in primavera 2015. *Dégorgement à la volée* e degustazione del calice in versione nature e senza aggiunta di solfiti. In abbinamento a capasanta in conchiglia, *salade* di Gamberetti con avocado, pesce spada affumicato. Inoltre degustazione di Franciacorta Satèn 2009 sboccato a 30 mesi, per mostrarne la differenza di struttura ed evoluzione. Sabato 20 dalle 17.00 alle 19.00. Costo € 18 a persona (bicchiere in omaggio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it

PANORAMA VISTA LAGO & FRANCIACORTA

La cantina resterà aperta con degustazione del Franciacorta Brut 2010 con Grana Padano stagionato e una selezione di prodotti tipici locali (salame di Monte Isola, il salame nostrano Bresciano, quartoiro Dop Bresciano e bruschetta con Olio Extra Vergine Biologico dell'azienda). Il magnifico panorama del Lago d'Iseo farà da cornice all'evento, momenti musicali allietteranno la visita. Sabato 20 dalle 10 alle 13.00, Domenica 21 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 13 a persona (bicchiere in omaggio). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it

7 BARONE PIZZINI ●●●

Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 9848311 - F. 030 9848323

www.baronepizzini.it - info@baronepizzini.it

Visita con degustazione di due Franciacorta in abbinamento ad un assaggio di Culatello dell'Antica Corte Pallavicina. Sabato 20 e Domenica 21 pomeriggio. Costo € 10 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

IL BIO NEL BICCHIERE

Visita cantina e degustazione di 3 Franciacorta millesimati abbinati a tre Culatelli di diverse stagionature dell'Antica Corte Pallavicina. Le sessioni saranno guidate da Silvano Brescianini, Direttore e Socio fondatore, che introdurrà il biologico dalla vigna alla cantina.

Sabato 20 e Domenica 21 alle 9.30 ed alle 11.30.

Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a 0309848311 oppure info@baronepizzini.it, posti disponibili 30 ciascuna sessione

8 BELLAVISTA ●●●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7762000 - F. 030 7760386

www.bellavistawine.it - info@bellavistawine.it

Visita con degustazione. Un percorso guidato per conoscere la storia e la filosofia di Bellavista.

In degustazione i Franciacorta Bellavista Alma Cuvée Brut e Bellavista Vendemmia Brut 2008. Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TASTING: BANCO D'ASSAGGIO DI TUTTI I PRODOTTI BELLAVISTA

Sabato e Domenica dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30. Costo da € 7 a calice. **PRENOTAZIONE NON OBBLIGATORIA.**

LE VENDEMMIE DI BELLAVISTA CON IL CACCIATORE D'ASSAGGI NICOLA BONERA

Viaggio in un nuovo concetto di vendemmia e di tempo con il sommelier Nicola Bonera. Dopo la visita, degustazione delle vendemmie Satèn 2009, Brut 2008, Rosé 2009 e Pas Opéré 2007. Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00. Costo € 35 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

VIGNATOUR CON L'AGRONOMO

Un percorso nelle vigne storiche di Bellavista con l'agronomo Fabio Sorgiacomo. Dal Convento della Ss. Annunziata alla "breda" di Vigna Lechi fino alla soleggiata Uccellanda dove degusterete tra i filari le vendemmie Satèn 2009 e Brut 2008. Sabato 20 dalle 16.00 alle 18.30. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

BELLAVISTA TASTING ROADSHOW: GUARDANDO IL LAGO, DEGUSTANDO IL MARE

Un grande banco di assaggio per conoscere tutti i Franciacorta di Bellavista con un affascinante abbinamento di gusto: la sfida tra le Sardine del Lago di Iseo di Vittorio Fusari e le Alici del Mar Mediterraneo di Pasquale Torrente. Domenica 21 dalle 16.00 alle 23.00. Costo € 40 a persona (un calice di Vendemmia Pas Opéré 2007 abbinato al piatto - costo al bicchiere dei singoli vini: Alma Cuvée Jeroboam € 7 | Vendemmie Satèn, Brut, Rosé, Pas Opéré € 9 | Collezione Creatori Vittorio Moretti 2006 € 12). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307762000 oppure incantina@bellavistawine.it

9 BERLUCCHI GUIDO ●●●

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 984381 - F. 030 9884640

www.berlucchi.it - www.berlucchimood.it - info@berlucchi.it

Visita con degustazione. La storia di un territorio e di un vino raccontata in un lungo percorso di visita nelle cantine sotterranee, dove nel 1961 nacque il primo Franciacorta. Al termine della visita guidata, degustazione di due Franciacorta Millesimati: Cellarius Brut 2008 e Cellarius Rosé 2008. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00. Costo € 20 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** su www.berlucchimood.it

PALAZZO LANA-BERLUCCHI: una dimora, un vino

La nobile casa di Guido Berlucchi dove Franco Ziliani realizzò il suo sogno, ospita una degustazione guidata di Palazzo Lana Satèn 2004 e 2006 e di Palazzo Lana Extreme 2004 e 2006. Create dall'enologo Arturo

Ziliani le quattro riserve rappresentano la massima espressione della ricerca qualitativa ed innovazione della storica azienda. *Sabato 20 alle ore 11.00. Costo € 40 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berluchimood.it **POSTI LIMITATI**

BERLUCCHI MOOD, APERITIVO CON LA STORIA

Monastero di San Pietro in Lamosa, Palazzo Torri e Palazzo Lana-Berlucchi: visita guidata di suggestive mete franciacortine dove vivere un'esperienza gustativa unica con Berlucchi 61 accompagnato da un finger creato da Bruno Barbieri, giudice di Masterchef. *Sabato 20 dalle 17.00 alle 19.00, Domenica 21 dalle 11.00 alle 13.00. Costo € 20 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berluchimood.it **POSTI LIMITATI**

B² ECCELLENZA PURA: BERLUCCHI E BARBIERI

Il salone delle feste di Palazzo Lana-Berlucchi ospita eccezionalmente lo chef Bruno Barbieri con un menu speciale abbinato ai Millesimati e alle Riserve della casa. *Domenica 21 alle ore 19.30. Costo € 150 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* su www.berluchimood.it **POSTI LIMITATI**

10 BERSI SERLINI ●●

Via Cerreto, 7 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)
T. 030 9823338 - F. 030 983234

www.bersiserlini.it - visite@bersiserlini.it

Visita con degustazione. Dal territorio dove nascono i nostri prodotti alle cantine: visita guidata dai vigneti del cuore della proprietà alle cantine interrate con 3 degustazioni, in esclusiva per il Festival Franciacorta: Franciacorta Bersi Serlini Brut Antepima, Satén e Rosé Rosa Rosae. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.00. Costo € 12 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA*

PIC NIC TRA I VIGNETI

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento più divertente del Festival: il Pic Nic fra i vigneti del cuore. Una degustazione unica ed esclusiva per brindare con gli amici all'ombra dei filari. Bersi Serlini fornisce agli ospiti cestini con ricercati assaggi gastronomici abbinati a 2 bottiglie Demi lt. 0,375, una di Franciacorta Brut Antepima e una di Franciacorta Brut Cuvée n°4. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 12.00 alle 14.00. Costo € 50 per cassetta Pic Nic (per 2 persone) + € 20 per cauzione*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ESCLUSIVA VERTICALE DI BRUT CUVÉE N°4:

4 VIGNETI, 4 LEGNI, 4 GRANDI FORMATI

Franciacorta Brut Cuvée N°4, immancabile essenza della Bersi Serlini. La cornice elegante e raccolta della Cantina Bersi Serlini, ospita un'esclusiva degustazione verticale dedicata alla cuvée premier della storica Maison Bersi Serlini: quattro Cuvée N°4 nei 4 grandi formati - Magnum, Jeroboam, Mathusalem e Salmanazar - accompagnati da prelibatezze. A guidare la degustazione Nicolas Follet, enologo alla guida della Cantina, che giunge per l'occasione dal Domaine di Reims per mettere a disposizione degli ospiti il suo talento e la profonda conoscenza tecnica dello stile Bersi Serlini. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 11 alle 18.00. Costo € 20 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA*

PER UNA NOTTE STELLATA

Ristorante Miramonti l'altro per una sola notte nella Cantina Bersi Serlini. In onore del Festival della Franciacorta, la Cantina e il Miramonti l'altro con lo chef Philippe Lévilé propongono lo stile del Miramonti l'altro

abbinato alle cuvée più esclusive della Bersi Serlini. Musica dalle 23.00 per il dopocena. *Sabato 20 Settembre 2014 dalle ore 20.30. Prezzi e disponibilità su richiesta. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA POSTI LIMITATI* **Ospitalità per i piccoli** a partire da 3 anni con area giochi a disposizione per tutta la durata dell'evento. *Costo € 2 a bimbo. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA*

11 BIONDELLI ●

Via Basso Castello, 2

25046 Fraz. Bornato di Cazzago S.M. (BS)

T. 030 7759896

www.cantinebiondelli.com - info@cantinebiondelli.com

Visita con degustazione accompagnata da stuzzichini. *Costo € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

12 BONFADINI FRANCIACORTA ●●●

Via L. di Bernardo, 85 - 25040 Clusane d'Iseo (BS)

T. 030 9826721 - F. 030 9847930

www.bonfadini.it - info@bonfadini.it

Visita con degustazione di tre tipologie di Franciacorta a scelta accompagnate da un piccolo buffet salato. *Costo € 8 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

CENA IN CANTINA

Accompagnata da musica dal vivo. Gli antipasti misti saranno seguiti da un mini showcooking per mostrare la preparazione del risotto al Franciacorta. A conclusione fontane di cioccolato e frutta. *Sabato 20 dalle 19.30. Costo € 20 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

13 BOSIO ●●●●

Via Mario Gatti, 4 - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)

T. 030 984398 / 9826224 - F. 030 984398

www.bosiofranciacorta.it - info@bosiofranciacorta.it

Visita con degustazione dalle 10.00 alle 19.00.

Costo € 6 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

PASSEGGIANDO CON L'AGRONOMO TRA LE VIGNE

L'agronomo Cesare Bosio vi accompagna tra le vigne della sua azienda raccontando il suo lavoro, le tecniche culturali a favore della sostenibilità ambientale e la sua filosofia produttiva. *Costo € 10 a persona (degustazione inclusa). PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* al numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

I DECANter

Decantare la musica tra i vigneti, degustando il frutto della vite che grazie al lavoro dell'uomo diventa simbiosi piacevole e gradevole all'anima...e al corpo...

Costo a persona € 6 (comprende visita in azienda e degustazione). PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 339 4639229 oppure info@bosiofranciacorta.it

14 CA' DEL BOSCO ●●●●

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7766136 - F. 030 7268425

www.cadelbosco.com - visite@cadelbosco.com

Visita con degustazione. Ca' del Bosco, in occasione del Festival di Franciacorta 2014, aprirà le proprie cantine per avvicinare gli eno-appassionati alla produzione del Franciacorta e per guidarli alla scoperta dei vigneti circostanti e delle opere d'arte esposte nel parco. Passaggi lungo barricaie e caveau storici, tra tradizione e innovazione, condurranno gli ospiti nel cuore dell'azienda - la Cupola -

fino a svelare loro i segreti di una grande passione. La visita guidata della cantina si concluderà con la degustazione della linea *Vintage Collection: Satèn, Brut, Dosage Zéro*. L'eccellenza dei Franciacorta si abbinerà a una raffinata selezione di prodotti Calvisius, sapientemente elaborati da Lanzani Bottega&Bistrot. *Costo € 25 per persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

15 CASTELLO BONOMI TENUTE IN FRANCIACORTA ●●●

Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7721015 - F. 030 7701240
www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it
Visita con degustazione. *Costo da € 6 a € 10 a persona dalle 10.00 alle 19.00 con orario continuato*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PASSEGGIANDO (E ASSAGGIANDO) TRA LE VIGNE
Castello Bonomi apre le porte delle sue storiche cantine per accogliere gli ospiti in un piccolo e prezioso paradiso ed organizza un percorso ai piedi del Monte Orfano, all'ombra del parco secolare del Castello, tra le pupitre e le volte della cantina e tra i vigneti in frutto. Così i Franciacorta *CruPerdu, Satèn, Rosè* e le riserve più esclusive del Castello si faranno degustare in abbinamento alle ostriche, ai crudi di *Parma 30 mesi*, ai fritti di verdure di stagione, al risotto al Franciacorta e ad altre stuzzicanti prelibatezze, ognuna in "Isole dei piaceri e sapori" distribuite lungo il percorso. Sarà inoltre possibile degustare *carni alla brace*, contribuendo così all'opera di volontariato dell'AIIDO.

DEGORGIANDO
Laboratorio sensoriale. Lo Chef de Cave Luigi Bersini effettuerà dégorgement à la volée di bottiglie indimenticabili e, alle 17.00, la stappatura dell'*Extra Brut Lucrezia Etichetta Nera, 5 Grappoli 2013* e *Oscar del Vino 2014* come *Miglior Vino Spumante d'Italia*. La summa della nostra filosofia produttiva! Due dei percorsi di visita, uno al mattino e uno al pomeriggio, termineranno con una degustazione guidata e bendata, per esaltare le capacità dei sensi.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0307721015, **POSTI LIMITATI**

UN PO' DI... ARTE

Artisti ed espositori arricchiranno la giornata

16 CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA ●●●

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2525267 - F. 030 2529311
www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it
Visita con degustazione.
Costo € 15 a persona (con calice Franciacorta personalizzato in omaggio) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

SPIEDO SOTTO LE STELLE

Il Franciacorta non è solo un aperitivo! I Franciacorta della cantina in abbinamento al piatto principe della cucina bresciana, che a Gussago ha trovato la sua massima manifestazione acquisendo la Denominazione Comunale De.Co. Durante la serata sarà possibile visitare la cantina. *Sabato 20 dalle ore 20.00. Costo € 40 a persona con cauzione.* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

FRANCIACORTA & MUSIC

Visita guidata alla cantina con brindisi finale accompagnato da musica live. *Domenica 21 alle ore 17.00. Costo € 20 a persona (con calice Franciacorta personalizzato in omaggio)* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

17 CASTELVEDER ●

Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652308 - F. 030 6527224
www.castelveder.it - info@castelveder.it
Visita con degustazione di tre Franciacorta accompagnata da stuzzichini.

Costo € 10 a persona
(Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00 e Domenica 21 dalle 11.00 alle 18.00) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

STUZZICA-MENTE

La visita alla cantina si trasforma in un percorso enogastronomico itinerante. In tre tappe verranno abbinati tre diversi Franciacorta a stuzzichini realizzati con materie prime esclusivamente di produzione propria. *Domenica 21 alle ore 11.00, 13.00, 15.00 e 17.00*
Costo € 10 a persona. Per info e prenotazioni 030652308 oppure info@castelveder.it

18 CAVALLERI ●

Via Provinciale, 96 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760217 - F. 030 7267350
www.cavalleri.it - cavalleri@cavalleri.it
Visita con degustazione di Franciacorta *Brut* e Franciacorta *Satèn* accompagnati da una scelta di salumi e formaggi. *Sabato 20 alle ore 10.00, alle ore 11.30 e alle ore 15.00. Domenica 21 alle ore 10.00, alle ore 11.30 e alle ore 15.00. Costo € 12 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI

COME NASCE IL COLLEZIONE GRANDI CRU

Percorso guidato dall'Enologo Giampaolo Turra nella creazione del *Collezione Grandi Cru*, partendo dalle basi fino ai 48 mesi di affinamento sui lieviti. A seguire verticale tecnica delle annate 2008, 2007, 2005, 2004. *Sabato 20 alle ore 17.00 e Domenica 21 alle ore 17.00*
Costo € 30 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI

19 CLARABELLA ●

Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9821041 - F. 030 9896131
www.cascinaclarabella.it
alessandro@cascinaclarabella.it
Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

APERITIVANDO IN ATTESA DEL FESTIVAL FRANCIACORTA

Con calice di *Brut* o *Satèn* accompagnato da stuzzichini. *Venerdì 19 dalle ore 18.30. Costo € 5 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 3351809785

20 COLA BATTISTA ●

Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS)
T. e F. 030 7356195
www.colabattista.it - info@colabattista.it
Visita con degustazione. *Costo € 8 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
Ingresso ogni ora, ultima visita della mattina alle ore 12.00, ultima del pomeriggio alle ore 18.00

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a finger food creati con prodotti della gastronomia locale, salumi e formaggi.
Costo € 8 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

21 CONTADI CASTALDI ●●●

Via Colzano, 32 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7450126 - F. 030 7450322
www.contadicastaldi.it

contadicastaldi@contadicastaldi.it

Visita con degustazione di Franciacorta Contadi Castaldi *Brut e Satèn 2008. Dalle ore 10.00 alle ore 18.00, una visita ogni ora. Costo € 6 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

PIZZA COOKING-AROUND: PIZZAIOLI PER UN GIORNO

Pizza è sinonimo di gusto italiano, di ingredienti sani e di convivialità. Ritornare all'essenza del piacere e riappropriarsi dell'equilibrio dei sapori della dieta mediterranea è la vera sfida del futuro. Contadi Castaldi propone un **Laboratorio del Gusto** in collaborazione con *l'Associazione Verace Pizza Napoletana e con Slow Food*. Condotta dai più celebri maestri pizzaioli, il laboratorio insegna le regole e i segreti per realizzare con le proprie mani una grande pizza. Ogni singolo dettaglio viene illustrato nei minimi particolari: dall'eccellenza delle materie prime al lievito, dalla realizzazione dell'impasto e del panetto sino a quella del disco di pasta, dal tempo di cottura sino alla temperatura del forno.

Sabato 20 dalle 11.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 17.30
Costo laboratorio € 20 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA 25 partecipanti per ogni laboratorio.

100% PIZZA FEST

I maestri più famosi della vera pizza napoletana e le mille bolle di Contadi Castaldi per una festa all'insegna della musica partenopea in versione pop. Tutto "verace" al 100%. *Domenica 21 dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 22.00. ENTRATA LIBERA.* Pizza Margherita a portafoglio con Mozzarella di Bufala, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop - Pomodoro, Antichi Pomodori di Napoli, Basilico, Olio EVO. Costo € 7. Pizza Marinara a portafoglio con Pomodoro, *Antichi Pomodori di Napoli*, Aglio, Origano, Olio EVO. Costo € 7. Pizza Zucca e Conciato con Zucca, Conciato Romano, Fiordilatte, Provola, Gherigli di noci di Sorrento. Costo € 12. Marinara con Scarole, Alici di Cetara, Capperi di Salina, Olive taggiasche, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop *Casa Barone*, Aglio, Olio EVO. Costo € 12. Le Sensazioni con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop *Casa Barone*, Mozzarella di Bufala, Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop, Lardo di Arnad, Caciocavallo grattugiato e cipolle fritte di Tropea con aneto fresco. Costo € 12.

Informazioni e prenotazioni al numero 0307450126 oppure now@contadicastaldi.it

22 COOP. VITIV. CELLATICA GUSSAGO ●●●

Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS)
T. 030 2522418/28 - F. 030 2527492
www.vinodesoci.it - info@vinodesoci.it

Visita con degustazione di Franciacorta.

Costo € 6 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

23 CORTEBIANCA ●●●●

Via Caduto Antonini, 41 - Loc. Sergnana
25050 Provaglio d'Iseo (Bs)
T. 030983293

www.corte-bianca.it - cortebianca@corte-bianca.it

Visita con degustazione. *Costo € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

L'ILLUSTRE STORIA DI MESSER AGOSTINO GALLO

AGRONOMO, nel racconto del Professor Gabriele Archetti e PierLuigi Donna Agronomo *Sabato 20 alle ore 17.00, costo € 10 a persona (compresa visita e degustazione)*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

24 CORTE FUSIA ●●●●

Via degli Orti, 2 - 25030 Coccaglio (BS)

T. 328 8471276 / 338 4715169

www.cortefusia.com - cortefusia@hotmail.it

Visita con degustazione. Sarà possibile degustare il Franciacorta *Brut e*, in anteprima, il primo Franciacorta *Rosé* dell'azienda. *Costo € 10 a persona. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.30* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

MARZIO IL PESCATORE E LE SUE SARDE

Durante le due giornate ospiteremo Marzio, un pescatore del Lago di Iseo. Potrete così degustare i nostri Franciacorta, abbinati alla tradizionale sardina essiccata, accompagnata come consuetudine da una fetta di polenta e olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola Massussi. I racconti di Marzio ci sveleranno i segreti di questa tradizione che va avanti da più di mille anni e rischia ora di scomparire. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 18.30. Costo € 15 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

A SPASSO SUL MONTE ORFANO

"Attraverso i boschi del Monte Orfano, immersi nella natura, raggiungeremo i nostri vigneti dove potrete conoscere il nostro "terroir" e la nostra filosofia produttiva. Durante la passeggiata visiteremo il Convento della Santissima Annunciata costruito nel 1450 dai Frati Servi di Santa Maria e assaggeremo i nostri Franciacorta". *Sabato 20 e Domenica 21, partenza alle ore 10.00. Costo € 15* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

MOSTRA LA BELLEZZA DEL MARE E DELLE SUE CREATURE INTERPRETATE ATTRAVERSO PITTURA E SCULTURA

All'interno della cantina sarà possibile ammirare le opere dell'artista Jssor. Sarà anche presente una collezione di Vespa e Lambretta d'epoca. *Costo € 30* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

...E POI ARRIVA LO SPIEDO

Sotto il portico della cantina faremo una cena in cui si potrà provare il curioso abbinamento tra il vero spiedo bresciano e il nostro Franciacorta. *Sabato 20 alle ore 20.30. Costo € 30 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI**

25 DERBUSCO CIVES ●●●

Via Provinciale, 83 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7731164

www.derbuscocives.com - info@derbuscocives.com

Visita con degustazione. Tre storie di Franciacorta: *Derbusco Cives* e i lunghi affinamenti sui lieviti, *Vezzoli* e la tradizione, *Sullali* e la rivisitazione in chiave moderna del Metodo Ancestrale. Tre aziende, con un diverso approccio al metodo Franciacorta, si presentano e confrontano. **Derbusco Cives**, interpreta questo metodo optando per una lunga fase di affinamento per i propri Franciacorta, sia sui lieviti che dopo la sboccatura.

Vezzoli, rappresenta la storia e la tradizione, producendo Franciacorta da oltre vent'anni.

Sullali, la più giovane, nasce con la volontà di produrre un nuovo Franciacorta, reinterpretando in chiave

moderna il "Metodo Ancestrale". Propone due tipologie, entrambe in versione Extra Brut, realizzate utilizzando gli zuccheri naturali dell'uva per la seconda fermentazione. Durante questo evento ci sarà la possibilità di degustare due tipologie di Franciacorta per azienda.

Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONI OBBLIGATORIA** al numero 0307731164 oppure info@derbuscocives.com o shop@derbuscocives.com

26 FACCOLI LORENZO ●●

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7722761 F. 030 7248931
www.faccoli.com - azienda@faccoli.com

Visita con degustazione accompagnata da salumi tipici di Parma. *Costo € 10 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

27 FERGHETTINA ●●

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7451212 - F. 030 745328
www.ferghettina.it - info@ferghettina.it

Visita con degustazione. *Sabato 20* degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosé 2009 magnum in abbinamento a una selezione di salumi artigianali. *Costo € 10 a persona*; *Domenica 21* Degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosé 2009 magnum. Per l'abbinamento gastronomico alla degustazione sarà possibile scegliere tra una selezione di salumi artigianali oppure un mini hamburger di scottona con composta di cipolle bio. *Costo € 10 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

BATTUTA E FERGHETTINA

Percorso di degustazione che vedrà l'abbinamento tra cinque Franciacorta dell'azienda e quattro assaggi di battuta di scottona tagliata al coltello e una piramide di hamburger.

Durante la degustazione verrà illustrata la tecnica di preparazione della carne, lavorata davanti agli ospiti dalle sapienti mani di Matteo e Simone Paganelli della macelleria Paganelli di Erbusco. Un crescendo di gusti e colori che permetterà agli ospiti di giocare con un mix inedito di sensi e sapori. *Domenica 21 alle ore 13.00.*

La degustazione prevede un massimo di 45 partecipanti. *Costo € 30 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

28 GATTI ENRICO ●●●

Via Metelli, 9 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7267999 - F. 030 7760593
www.enricogatti.it - info@enricogatti.it

Visita con degustazione di due tipologie di Franciacorta e, in anteprima, il Franciacorta Brut Millesimo 2008.

Costo € 8 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Visita, degustazione e finger food.

Costo € 18 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

FRANCIACORTA & ROCK'N'ROLL

Musica dal vivo con i *Columbia Oasis Tribute Band* che suoneranno in chiave acustica i maggiori successi degli Oasis e alcune delle canzoni che hanno fatto la storia del Rock. *Sabato 20 dalle 15.00.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0307267999 oppure info@enricogatti.it

FRANCIACORTA E DJ SET

Degustazione di Franciacorta accompagnata da sottofondo musicale in tema rock.

Domenica dalle 15.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 030 7267999 oppure info@enricogatti.it

29 IL DOSSO ●●●

Via Dosso, 2 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984107 - F. 030 9828326
www.agricolaildosso.it - info@agricolaildosso.it

Visita con degustazione *Costo € 6 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

30 IL MOSNEL ●●●●

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 653117 - F. 030 654236
www.ilmosnel.com - info@ilmosnel.com

Visita con degustazione:

Sabato 20 e Domenica 21, ogni ora dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 17.00 visita guidata alle cantine (durata circa 30 minuti) e degustazione dei Franciacorta. *Costo a partire da € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

FRANCIACORTA A TAVOLA

All'interno dell'agriturismo "Quelli che il vino", i Franciacorta verranno abbinati a vari piatti del territorio. *Sabato 20 e Domenica 21, dalle ore 12.00.*

Costo € 35 a persona **PRENOTAZIONI OBBLIGATORIA**

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI FRANCIACORTA EBB

Dopo la visita guidata alle cantine, una coinvolgente degustazione didattica ed interattiva delle annate 2003, 2006, 2008 e 2009 del nostro Franciacorta "EBB" condotta dalla Sommelier Chiara Giovoni.

Domenica 21 alle ore 10:30. Costo € 20 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Evento aperto ad un massimo di 20 persone.

APERITIVO NEL PARCO

Visita guidata alle cantine e a seguire aperitivo nel parco che ospita il progetto *Sottilissimo Templum*, presentato a Venezia durante la Biennale dagli architetti Raffaella Laezza e Tai Sammartini, per la Giornata Mondiale dell'Ambiente. Uno spazio d'architettura a cielo aperto che crea un luogo di meditazione, riposo, osservazione. *Sabato 20 dalle ore 18.00.*

Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Per informazioni e prenotazioni: quellicheilvino@ilmosnel.com oppure ai numeri 030653117 e 329 5907390

31 LA BOSCAIOLA ●●●

Via Riccafana, 19 - 25033 Cologno (BS)
T. e F. 030 7156386

www.laboscaiola.com - infowine@laboscaiola.com

Visita con degustazione di Franciacorta Brut e Satèn e tour nei vigneti. *Costo € 8 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MERENDA SOTTO IL PORTICO

Giuliana e Maria Grazia Cenci sono liete di invitarvi a una informale degustazione sotto il portico, rincorrendo lo spirito più vero e autentico del vino: la condivisione. Tutti insieme a tavola, davanti a casa, poco più in là la nostra vigna. Il Franciacorta sarà accompagnato da pane di montagna e salumi e formaggi nostrani, come una merenda in famiglia, con gli amici, spontanea e immediata. *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 12 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

32 LA FIOCCA ●

Via Villa, 13/B - 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826313 - F. 030 9847847
www.lafioca.com - mail@lafioca.com

Visita con degustazione di due Franciacorta accompagnata da salumi e formaggi. *Costo € 10 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

33 LA FIORITA ●

Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS)
T. e F. 030 652279
www.lafloritafranciacorta.com
info@lafloritafranciacorta.com

Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MENÙ DEGUSTAZIONE IN AGRITURISMO

Aperitivo di benvenuto con sfogliatine, salame nostrano, crudo di Parma, bresaola e macedonia di verdure con calice di Franciacorta Rosé La Fiorita, casoncelli di zucca al burro versato, crespelle ai funghi Porcini con calice di Franciacorta Brut La Fiorita, Roast-Beef al Curtefranca rosso con verdure grigliate con calice di Franciacorta Dosaggio Zero La Fiorita e torta secca al Franciacorta Demi Sec. Acqua e caffè. *Costo € 38 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

34 LA MONTINA ●

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 653278 - F. 030 6850209
www.lamontina.it - info@lamontina.it

Visita con degustazione. *Sabato 20 e Domenica 21 due visite mattutine alle ore 09.30 e alle 10.30 e una pomeridiana alle ore 15.30. Costo € 6 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

35 LA TORRE ●

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. e F. 030 7450844
www.vinilatorre.it - info@vinilatorre.it

Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MENU FESTIVAL FRANCIACORTA IN LOCANDA

Scelta tra due primi: casoncello di pasta fresca al ripieno di carne al burro versato oppure gnocchetti di pane con basilico e zucchine trifolate; scelta tra due secondi: tagliata di manzo con cognac e rosmarino o con rucola e grana oppure filetto di pesce persico dorato su letto di verdure grigliate; una bottiglia di Franciacorta (ogni due persone, da consumarsi a pasto); acqua e caffè. *Costo € 25 a persona. Info e prenotazioni 339 1431187 - 333 5882967 - 339 3701014 oppure locandalatorre@legalmail.it - info@vinilatorre.it*

36 LA VALLE ●

Via S. Antonio, 4 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. e F. 030 7722045
www.vinilavalle.it - info@vinilavalle.it

Visita con degustazione. *Costo a partire da € 10 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

CENE DEGUSTAZIONE

in abbinamento ai Franciacorta dell'azienda, *Venerdì 19 e Sabato 20. Info e prenotazioni al numero 0307722045 oppure eventi@vinilavalle.it.*

37 LANTIERI DE PARATICO ●

Via Videtti, ingresso da via Due Agosto - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736151 - F. 030 7465770
www.lantierideparatico.it - info@lantierideparatico.it

Visita con degustazione di due Franciacorta accompagnati da stuzzichini. *Costo € 10 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

L'ARTE DELLA NORCINERIA

Un tempo, ai primi freddi il norcino girava di cascina in cascina per uccidere il maiale e preparare i salumi, aiutato dagli uomini che tagliavano e impastavano la carne, dalle donne che si occupavano della manifattura e dai vecchi che curavano il fuoco e raccontavano le storie del passato... Antichi mestieri ancora praticati, ma che è difficile poter osservare dal vivo e carpirne i segreti, come un tempo facevano i nostri genitori e nonni quando erano bambini... L'agriturismo Corte Lantieri ha pensato di proporre una dimostrazione di come venivano e vengono ancora prodotti i salumi secondo la tradizione artigianale della nostra zona dall'esperto norcino che ci farà apprezzare le antiche arti dei sapori... Esempificazione di norcineria eseguito da un esperto membro dell'associazione maestri norcini di Brescia, il quale dimostrerà le fasi di sviluppo di produzione, dissottatura ed insaccatura. *Sabato 20 alle ore 11.00 e alle ore 18.00, Domenica 21 alle ore 11.00.* Nell'occasione si presterà alla degustazione di prodotti tipici freschi e stagionati. A seguire la visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di 2 vini accompagnati da stuzzichini. *Costo € 10 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

MENU FESTIVAL ALL'AGRITURISMO CORTE LANTIERI

Gli chef, per pranzo e cena in entrambi i giorni, realizzeranno un menu con prodotti selezionati del territorio. Entrée di benvenuto: Salame al coltello della tradizione di Monteisola, Coppa di norcineria 18 mesi, Sformato di melanzana alla parmigiana, Delizia in sfoglia tiepida con piccole verdure dell'orto con Franciacorta Extra Brut. A seguire: Risotto carnaroli con cuore di carciofi mantecato al Silter camuno con Franciacorta Satèn e soppresata franciacortina con crema di patate e spinacino fresco con Franciacorta Rosé. Mousse di cioccolato fondente e caffè. *Costo € 35 a persona*
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA al numero 030736151 oppure 0307364071

38 LE CANTORIE ●

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2523723 - F. 030 3450498
www.lecantorie.com - info@lecantorie.com

Visita in cantina con degustazione di tre calici di Franciacorta accompagnati da salumi e formaggi del territorio. *Costo € 8 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

39 LE MARCHESINE ●

Via Vallosa, 31 - 25050 Passirano (BS)
T. 030 657005 - F. 030 6857933
www.lemarchesine.com - info@lemarchesine.com

Visita con degustazione di due Franciacorta a scelta tra varie tipologie. *Costo € 10 a persona*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

40 LO SPARVIERE ●

Via Costa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652382 - F. 030 6529821

www.losparviere.com - info@losparviere.com
Visita con degustazione di tre Franciacorta
con prelibatezze del territorio. **Costo € 12 a persona**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

40 STRICHE X 4 FRANCIACORTA

L'Azienda Agricola Lo Sparviere, in collaborazione
con "San Marco Locanda con ristorante 1727", propone
un connubio d'eccellenza: ostriche e Franciacorta.
Dopo la visita guidata all'interno della cantina, gli ospiti
potranno assaggiare quattro varietà di ostriche scelte
per caratteristiche in abbinamento al loro Franciacorta
d'elezione. **Sabato 20 dalle ore 17.30. Costo € 35 a persona**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

41 MAJOLINI ●●

Via Manzoni, 3 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6527378 - F. 030 6529800
www.majolini.it - majolini@majolini.it
Visita con degustazione. Costo € 12 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SIMBIOSI DI AUTENTICI PANE, VINO, FORMAGGIO

(LEGNO E FIL DI FERRO) "Abbiamo girato per voi la Lombardia.
E abbiamo trovato Luca e Federica, nella loro incredibile
Cascina Lago Scurro. I prodotti bio di Lago Scurro saranno in
assaggio da noi durante il Festival Franciacorta: il loro pane
(che ha il gusto vero del pane) e i loro (buonissimi) formaggi
e salumi accompagneranno la degustazione di Franciacorta
Majolini al termine della visita in cantina. Ma abbiamo fatto
di più. Abbiamo conquistato Luciano Molinari e Mattia
Trotta: durante il Festival le nostre sale di lavorazione
saranno abitate dalle composizioni lignee di Luciano e dalle
sculture in fil di ferro di Mattia. Se questo non è amore..."
Preparati: www.majolini.it - www.cascinalagoscurro.it
www.molinariiebaniata.it - www.mattiatrotta.it
**Sabato 20 e Domenica 21, visite alle ore 10.00 e 10.15 e alle ore 15.00
e 15.15. Info e prenotazioni 0306527378 oppure elena@majolini.it.**
Costo € 12 a persona PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

42 MIRABELLA ●●

Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 611197 - F. 030611388
www.mirabellafranciacorta.it - info@mirabellafranciacorta.it
Visita con degustazione Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

APERITIVO IN MUSICA

La miglior produzione di Franciacorta abbinata ad
una attenta selezione musicale. **Sabato 20 e Domenica 21
dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00**

4 MILLESIMI CON RISERVA

Cena di abbinamento con quattro Franciacorta
millesimati e, in anteprima, il primo Franciacorta Riserva
2006 di Mirabella. Il ritrovo sarà Sabato 20 alle ore 20.00
presso Mirabella e la cena si svolgerà presso il **Ristorante
Gaudenzi** in via Cantarane, 1L a Rodengo Saiano.
Costo € 60 a persona, evento riservato ad un massimo
di 60 partecipanti. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**
entro il 15 settembre. Per info e prenotazioni Sig. Alberto
030611197 oppure 3470531477.

43 MONTE ROSSA ●

Via Monte Rossa, 1 - 25040 Bornato di Cazzago S.M. (BS)
T. 030 725066 F. 030 7750061
www.monterossa.com - info@monterossa.com
Visita con degustazione di Franciacorta Coupé e P.R.
Brut. Costo € 15 a persona. Sabato 20 dalle 10:30 alle 12.30

e dalle 14:30 alle 18.30, Domenica 21 dalle 10:30 alle 12.30
(partenza ultima visita della mattina ore 11:30 e ultima visita
del pomeriggio ore 17:30) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**
al numero 348 7586948 oppure paola@monterossa.com

PIZZA & ROSÉ

Nell'esclusiva cornice della Villa di Monte Rossa i Rosé
di Franciacorta proposti in abbinamento alla pizza.
Più di venti cantine del territorio, dai piccoli vigneron
alle aziende più grandi, per un pomeriggio tutto dedicato
al Rosé. **Costo € 25 a persona. Domenica 21 dalle 15 alle 19**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 348 7586948
oppure paola@monterossa.com

44 MONTENISA ●●

Via Paolo VI, 62 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)
T. 030 7750838 - F. 030 725005
www.antinori.it - www.montenisa.it - info@montenisa.it
Visita con degustazione. Costo € 8 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

45 MONZIO COMPAGNONI ●●

Via Nigoline, 18 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7457803 - F. 030 7457853
www.monziocompagnoni.com - info@monziocompagnoni.com
Visita con degustazione di due tipologie di Franciacorta.
Costo € 10 a persona PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

46 PIAN DEL MAGGIO ●●

Via Valli snc - 25030 Adro (BS)
T. 030 7750406 / 346 7163590 - F. 030 7254567
www.piandelmaggio.it - info@piandelmaggio.it
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

FRANCIACORTA CRAZY TOUR

Anche quest'anno rinnoviamo l'appuntamento con i
nostri amici del Crazy Horse. Addentratevi nella natura
franciacortina in sella a fidi destrieri e raggiungete
la nostra cantina per scoprire il magico mondo del
Franciacorta. **Sabato 20 e Domenica 21 dalle 9.00 alle 17.00.**
Costo tour di un'ora € 30. Gruppi massimo di 6 persone
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

L'EVOLVERSI DELL'UVA: LA COMPARSA E L'AFFINAMENTO DELLE BOLLE

Cosa accade una volta raccolta l'uva? Come si trasforma
il suo nettare? Venite ad assaggiare i diversi passaggi,
dall'acino alla bolla, per produrre il nostro Franciacorta
Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.00 alle 19.00.
Costo € 12 a persona. Per info e prenotazioni 346 7163590
oppure capriccio@piandelmaggio.it

47 QUADRA ●●

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologno (BS)
T. 030 7157314 - F. 030 7059728
www.quadrafranciacorta.it - info@quadrafranciacorta.it
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MENU FESTIVAL FRANCIACORTA IN OSTERIA

Antipasto misto di pesce di lago, tortelli di zucca al burro
e salvia, filetto di maiale con salsa al Franciacorta e flan
al cioccolato. **Costo € 35 a persona con acqua, calice di
Franciacorta e caffè.** In alternativa, risotto con funghi
porcini freschi, maialino da latte arrosto, bavarese
alle castagne. **Costo € 30 a persona con acqua, calice di
Franciacorta e caffè.**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

48 RICCI CURBASTRO ●●●

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736094 - F. 030 7460558
www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it
Visite guidate al Museo Agricolo e del Vino, alla cantina dell'azienda e degustazione di due tipologie di Franciacorta con grissini. Costo € 8 a persona
PRENOTAZIONE GRATITA

CAMPIONATO PROVINCIALE SEMILAMPO DI SCACCHI

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta.
Sabato 20 alle ore 14.30 **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI** Per info e prenotazioni www.scacchifranciacorta.it, o scacchifranciacorta@gmail.com oppure 3495929989

INVECCHIARE NON È UN DIFETTO, IL TEMPO HA VALORE!

in collaborazione con Crudi d'Italia SpA, degustazione di salumi DOP e Franciacorta Ricci Curbastro. I sapori del Prosciutto di Parma DOP di 18 e 30 mesi, del Culatello di Zibello DOP e del Salame di Felino DOP & Franciacorta Satèn Brut 2010, Franciacorta Satèn Brut Museum Release 2003, Franciacorta Rosé Brut, Franciacorta Brut Museum Release 2005". Domenica 21 alle ore 10.30 e alle 15.00. Costo € 25 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI**

ACINELLO

Laboratorio di educazione ai cinque sensi per bambini e ragazzi dai 5 ai 12 anni. Domenica 21 alle ore 15.00. Costo € 10 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, POSTI LIMITATI**

QUEI GLORIOSI PREMI NOBEL VINTI DALL'ITALIA

scritto e presentato da Alessandro Panini Finotti.
Da Carducci a Golgi passando per Deledda, Pirandello, Quasimodo, Montale, Levi Montalcini. Oltre un secolo di successi Italiani raccontanti dalla voce dei protagonisti. Domenica 21 alle ore 17.00

49 RIVA DI FRANCIACORTA ●●

Via Carlo Alberto, 19 - 25050 Fantecolo di Provaglio d'Iseo (BS)
T. e F. 030 9823701
www.rivadifranciacorta.it - info@rivadifranciacorta.it
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

50 ROMANTICA FRANCIACORTA ●●●

Via Vallosa, 29 - 25050 Passirano (BS)
T. 389 6442167
www.romanticafranciacorta.com
visite@romanticafranciacorta.com
Visita in cantina tra le pupitres dei Franciacorta: scopriamo la produzione di Romantica.
La visita si conclude con la degustazione guidata dei nostri due Franciacorta Romantica accompagnati da assaggi di *insalata di farro con verdure di stagione* e *parmigianina di melanzane*. Sabato 20 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 11 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PASSEGGIANDO CON L'ENOLOGO IN VIGNA ED IN CANTINA

A seguire degustazione guidata di due Franciacorta in sala di degustazione. Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 6 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 3896442167 oppure a visite@romanticafranciacorta.com
Al termine dell'evento, per entrambe le giornate

del Festival, sarà possibile cenare presso il Ristorante Romantica della Cantina a partire dalle ore 19.00
I menu disponibili online www.romanticaristorante.it
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ai numeri 347 5316446 oppure 0306435102

RISTORANTE ROMANTICA

della Cantina a partire dalle ore 19.00. I menu disponibili online www.romanticaristorante.it
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ai numeri 347 5316446 oppure 0306435102

51 RONCO CALINO ●

Via Fenice, 45 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7451073 - F. 030 7453000
www.roncoitalino.it - info@roncoitalino.it
Visita con degustazione. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 14.00 alle 19.00 (ultima visita ore 18.00). Costo € 6 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

CÀLINOS. I SEI MILLESIMATI

Un classico come il Brut Franciacorta che si propone in sei diverse vesti. Questa è la verticale di Ronco Calino: sei annate (1997, 1998, 1999, 2000, 2001 e 2003) che creano un percorso sensoriale unico e irripetibile. Tutti i vini sono prodotti con le stesse metodologie (coltivazioni nel rispetto dell'ambiente, lavorazioni quasi artigianali delle uve per conservarne al meglio aromi e profumi, e infine una maturazione lenta e paziente) ma che approdano nel bicchiere con caratteristiche molto diverse fra loro. Colori che vanno dal giallo paglierino al giallo intenso, bouquet che in alcune annate ricordano i frutti rossi e in altre invece la frutta secca o le spezie. Una sfida di stimoli per tutti i nostri sensi, da assaporare lentamente. Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 16.00 (durata circa 2 ore). Costo € 30 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7451073, disponibilità massima 20 persone

52 SAN CRISTOFORO ●

Via Villanuova, 2 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760482
www.sancristoforo.eu - sancristoforo_d@libero.it
Visita con degustazione accompagnata da una selezione di salumi di nostra produzione e Grana Padano del Caseificio San Vitale di Seniga. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

APERITIVO IN CANTINA

Visita guidata della cantina e a seguire aperitivo con il Franciacorta Pas Dosé 2009 San Cristoforo in abbinamento a piccole creazioni dello chef Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini Franciacorta. Sabato 20 dalle ore 10.30 alle 14.00. Costo € 20 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

MERENDA CON L'OSTERIA VILLETTA

Visita guidata della cantina e a seguire le polpette di manzo dell'Osteria Villetta di Maurizio Rossi accompagnate dal Franciacorta Brut 2009 San Cristoforo. Domenica 21 dalle ore 15.00 alle 17.30. Costo € 15 a persona **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

53 SOLIVE ●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)
T. e F. 030 7450138
www.solve.it - cantina@solve.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Durante la visita sarà possibile assistere all'operazione di *degorgement*

importante passaggio che completa il lungo e delicato percorso produttivo del Franciacorta.

54 TENUTA AMBROSINI ●

Via Pace, 58 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 030 7254440 / 7254850 - F. 030 7756287
www.tenutambrosini.it - info@tenutambrosini.it

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

FRANCIACORTA FOOD&WINE

Il Festival Franciacorta in Cantina è un'ottima occasione per assaggiare i Franciacorta dell'azienda, ma non solo... il nostro territorio è ricco di prodotti e piatti tipici da scoprire e gustare in abbinamento ai Franciacorta. Ecco le proposte per questa edizione! **Spiedo bresciano** con polenta con Franciacorta *Brut* 2009. **Costo € 20 a persona; Manzo all'olio** con Franciacorta Rosé. **Costo € 15 a persona; Polenta alla brace e Sardine essiccate del Lago d'Isèo, Presidio Slow Food**, con Franciacorta Satèn. **Costo € 15 a persona.** Per ogni assaggio 2 calici di Franciacorta. Inoltre si potrà degustare il Franciacorta Dosaggio Zero Nihil in abbinamento al *Prosciutto Crudo di Parma* Riserva Oro 24 mesi di stagionatura dell'Azienda Agricola Fontana e Anghinetti. **Costo € 15 a persona.** In tutte le proposte è inclusa la visita alla cantina con spiegazione del Metodo Franciacorta **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0307254850 oppure a info@tenutambrosini.it**

55 TENUTA MONTEDELMA ●

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)
T. e F. 030 6546161
www.montedelma.it - info@montedelma.it

Visita con degustazione di due tipologie accompagnate da salumi e formaggi locali. **Costo € 10 a persona**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

56 TENUTA MORASCHI ●

Via XII Dicembre 1969, 10 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7461028 - F. 030 7364319
www.tenutamoraschi.it - silvana.facchetti@alice.it
olivieromoraschi@virgilio.it **Visita con degustazione.**
Costo € 6 a persona PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

57 UBERTI ●●

Via Enrico Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7267476 - F. 030 7760455
www.ubertivini.it - info@ubertivini.it
Visite con degustazione. Sabato 20 e Domenica 21 dalle 10.30 alle 18.00. Costo a partire da € 10 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Uberti in occasione del Festival Franciacorta in Cantina 2014 ha preparato un programma esclusivo: **Street Food & Street Art.**

DEGUSTAZIONE DEI FRANCIACORTA MILLESIMATI E RISERVA anche in formato magnum, Franciacorta *Extra Brut* **Quinque**: cinque vendemmie completamente diverse tra loro (2002-2003-2004-2005-2006), di cinque appezzamenti diversi, assemblate nel tino. Cinque anni nel tino. Cinque anni in bottiglia. Solo 2540 magnum prodotti e numerati. Un'occasione unica.

IL TRAPIZZINO

da Roma. I nostri Franciacorta accompagneranno le specialità della tradizione culinaria romana e non solo contenute in un angolo di pizza a forma di tasca

"Il Trapizzino". Il Trapizzino è il nuovo prodotto **street food** che coniuga qualità e praticità, gusto e risparmio, tradizione e riscoperta della cucina regionale; è un pasto veloce, una scelta d'eccellenza, un'alternativa culinaria. A soli 5 anni dalla sua nascita **Il Trapizzino** ha guadagnato il titolo di miglior cibo da strada italiano secondo "Street Food Heroes", primo travel cooking show dedicato al cibo di strada www.trapizzino.it

LEO MONTEMANNI

Sarà presente con le sue tele e, per l'occasione, realizzerà dal vivo alcune opere su pannelli. Esperienze di successo hanno visto protagonista LEO tra cui la partecipazione alla Biennale di Venezia nel 2011 ed altre esposizioni curate da Vittorio Sgarbi. "Cancella quello che pensi di sapere e concentrati su quello che senti, ritroverai la tua più intima natura, rimuoverai le sovrastrutture che nel tempo hai stratificato, e riprenderai contatto con il bambino. Per Leo, la luce e l'ombra sono due facce della stessa medaglia, come le culture alle quali appartiene (Italiana ed Etiopica) una non può prescindere dall'altra" www.leomontemanni.com. Per tutti gli eventi **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0307267476 oppure info@ubertivini.it**

58 VALLE ●

Via Valle, 21 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7461620 - F. 030 7365990
www.ripadelbosco.it - www.vallefranciacorta.it
info@ripadelbosco.it - info@vallefranciacorta.it

Visita con degustazione di due Franciacorta accompagnati da buffet. **Costo € 10 a persona.**
Domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

59 VEZZOLI UGO ●●●

Via G. B. Vezzoli, 20 - 25030 S. Pancrazio di Palazzolo (BS)
T. 030 738018 / 0307386177 - F. 030 7480549
www.vezzolifranciacorta.com - info@vezzolifranciacorta.com
Visita con degustazione di Franciacorta in abbinamento a salumi e formaggi tipici. **Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 10.00 e alle ore 14.00 Costo € 10 a persona**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ARTE, GUSTO & FRANCIACORTA

L'Azienda UGO VEZZOLI è lieta di accoglierVi presso la nostra cantina in occasione del tradizionale "Festival del Franciacorta". Dal vigneto alla cantina, per conoscere e scoprire l'affascinante realtà del Franciacorta con visite guidate in azienda e degustazioni, accompagnate da prodotti gastronomici locali. Come tradizione alla visita viene abbinata un'esposizione d'arte, quest'anno saranno gli allievi della scuola palazzolese "Aldo Kupfer" a presentare le opere scelte realizzate per i corsi di pittura, disegno, scultura, mosaico e ceramica con la supervisione dei maestri Primo Formenti, Luigi Ghidotti, Giuseppe Rumi e Marco Pedrali. Un'occasione per apprezzare così l'arte degustando un ottimo bicchiere di Franciacorta al Festival in Cantina.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

info@vezzolifranciacorta.com - T. 030738018

CENA DI DEGUSTAZIONE CON IL TRADIZIONALE SPIEDO BRESCIANO

in abbinamento ai Franciacorta dell'Azienda.
Sabato 20 ore 20.30. Costo € 40 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030738018 oppure info@vezzolifranciacorta.com

60 VIGNA DORATA ●

Via Sala, 80 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)
T. e F. 030 7254275

www.vignadorata.it - info@vignadorata.it

Visita con degustazione accompagnata da stuzzichini preparati dal Ristorante La Loggia di Rovato.

Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 10.00, 15.30, 16.30.

Costo € 9 a persona compreso calice in omaggio

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LA TRADIZIONE: MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

Una ricetta storica tipica di questo territorio esaltata dall'abbinamento del Franciacorta. Il gustoso piatto sarà preparato e servito dallo chef Pierluigi Toscani del Ristorante "La Loggia" di Rovato. *Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 12.30 e alle 18.00. Costo € 13 a persona compresa visita guidata alla Cantina, degustazione di Franciacorta e calice in omaggio.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI

Per informazioni: T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

L'INNOVAZIONE: CUCINA CRUDISTA

Scoprirete sfumature di gusti insospettiti offerti dalla natura senza alterazioni legate alla cottura, tutto preparato per voi nel rispetto del cibo vegan, vivo, crudo. A cura della Chef Vegan Crudista "myvegattitude"

Roberta Vitali. *Sabato 20 e Domenica 21 alle ore 11.00 e alle 14.00. Costo € 13 a persona compresa visita guidata alla Cantina, degustazione di Franciacorta e calice in omaggio.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI

Per informazioni: T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

61 VIGNENOTE ●

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. e F. 030 9826807

www.vignenote.it - info@vignenote.it

Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

MENÙ FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

In occasione del Festival in Cantina, il ristorante S. Giulia omaggia la tradizione dell'autentica cucina bresciana con un menù dedicato: selezione di salumi della Franciacorta con "spongada" della Valle Camonica, gnocchetti di pane e spinaci "capunsei" con burro nocciola, pancetta e salvia; manzo all'olio con polenta integrale croccante; spuma di mascarpone, biscotto croccante e caffè espresso. *Costo € 30 a persona. Per informazioni e prenotazioni 030 9828348 oppure eventi@borgosantagiulia.com*

62 VILLA CRESPIA - MURATORI ●

Via Valli, 31 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7451051 - F. 030 7451035

www.arcipelagomuratori.it - info@arcipelagomuratori.it

Visita con degustazione. *Costo € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

IL PROFESSORE PORTA IN FRANCIACORTA LA FOCACCIA DI RECCO...

e ci abbiniamo il nostro Pinot nero Dosaggio zero! *Sabato 20 e Domenica 21 dalle 14.00 alle 19.00.* Giovanni Rebora, più famoso come "il Professore", fu sempre grande amico della famiglia Muratori tanto che divenne 'Console' dell'Arcipelago da subito. Nonostante sia mancato, il Professore riuscì a coagulare molti nuovi amici con la memoria di quello che era e fece. Il legame tra due località come la Liguria e la Franciacorta nasce grazie a lui. Gianni

Carbone fondatore del Ristorante Manuelina, "santuario" ligure della famosissima focaccia col formaggio, quella di Recco appunto, porta avanti questa tradizione anche grazie all'influenza del Professore. Le famiglie Carbone e Muratori si conoscono e da quando Manuelina decide di istituire il Premio Letterario Giovanni Rebora, Villa Crespia è il brindisi ufficiale della serata del Premio. *Domenica 21 alle 16.00 il Ristorante Manuelina porterà la Focaccia di Recco a Villa Crespia con uno showcooking che consentirà di vedere la preparazione live della focaccia e provarla in abbinamento al Cisiolo, il Blanc de noir Dosaggio Zero di Villa Crespia. Focaccia col formaggio e pinot nero? Da provare! Costo € 10 a persona.* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 0307451051 - 3333172009 oppure relazioni.esterne@arcipelagomuratori.it

63 VILLA FRANCIACORTA ●●

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652329 - F. 030 6852305

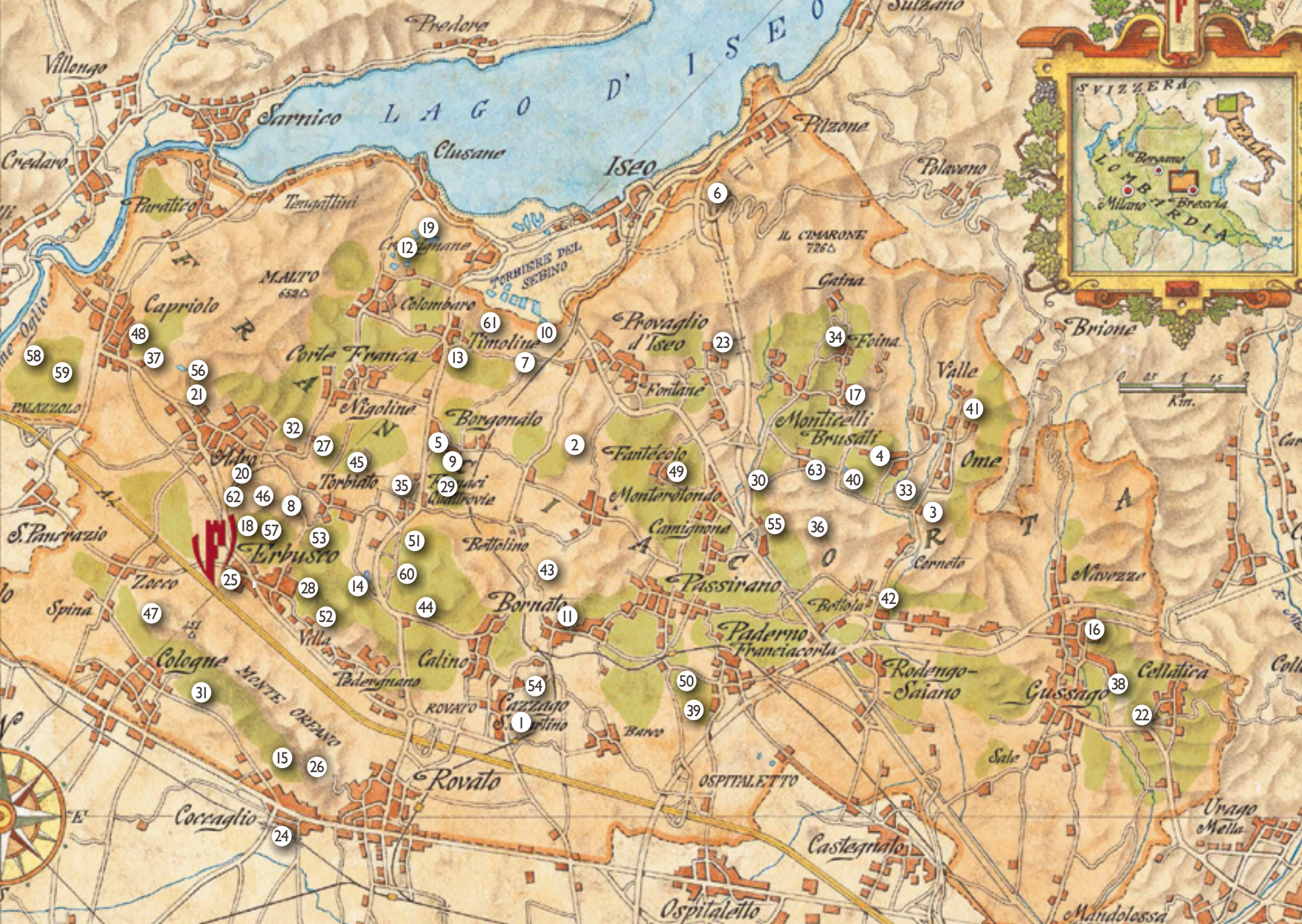
www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

Visita con degustazione. *Costo € 10 a persona*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

VILLA IN ROSA CON NANCY COOKLIN

Torna Villa in Rosa, imperdibile appuntamento biennale che si tiene nella suggestiva cornice del Borgo Villa! Quest'anno grazie alla collaborazione con l'associazione culturale Whoopsie Daisy sarà ospite della serata Nancy Cooklin, autrice americana di "Crea te stessa" ed esperta di life coaching. Questa sarà anche una possibilità per conoscere direttamente l'autrice che presenterà in esclusiva il suo nuovo libro edito da Sperling & Kupfer. Seguirà una cena raffinata accompagnata da Villa Franciacorta *Rosè Brut Bòkè* millesimato 2010 e Villa Franciacorta *Rosè Demi-Sec Briolette* che verranno serviti per la prima volta ed in anteprima assoluta nei nuovissimi packaging. La partecipazione alla serata darà anche la possibilità a chi desidera di visitare le cantine. *Domenica 21 alle ore 18.30. Costo € 45 a persona* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 030652329 oppure info@villafranciacorta.it



in BUS LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

GIROVAGANDO IN FRANCIACORTA

Il Festival Franciacorta in Cantina è un'occasione unica per conoscere i luoghi dove nasce il Franciacorta.

Partenza e arrivo dei bus: Rovato - Via Martinengo (Foro Boario - zona mercato) **Durata dei tour:** 3 ore circa. Ogni tour prevede: la sosta in 2 o 3 cantine con visita guidata e degustazione. I partecipanti saranno accompagnati, per tutta la durata del tour, da una guida turistica che illustrerà loro il territorio.

Costo: bus e guida gratuiti - ingressi in Cantina da pagarsi in loco (il costo/persona è indicato nell'elenco delle Cantine aperte per il Festival). **È CONSIGLIATA**

LA PRENOTAZIONE al numero 0307760870 oppure a info@festivalfranciacorta.it. Eventuali posti non prenotati saranno a disposizione dei visitatori senza prenotazione.

N.B. I partecipanti con prenotazione dovranno presentarsi alla partenza a Rovato - Via Martinengo (Foro Boario - zona mercato) almeno 20 min. prima dell'orario di inizio del tour prescelto per non perdere la prenotazione.

SABATO 20 SETTEMBRE

MATTINO

Per chi arriva in treno: BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 9.30

TOUR 1S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Azienda Agricola Massucci Luigi e Bellavista

TOUR 2S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Le Cantorie e Villa Franciacorta

Per chi arriva in treno: per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un **BUS NAVETTA**

POMERIGGIO

Per chi arriva in treno: BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 14.00

TOUR 3S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Bosio, La Fiocca e Ricci Curbastro

TOUR 4S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
La Torre, Monte Rossa e Tenuta Montedelma

TOUR 5S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
1701 Franciacorta, Villa Crespia - Muratori e Corte Fusia

TOUR 6S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Lantieri de Paratico e Barone Pizzini

TOUR 7S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
La Fiorita, La Montina e Cooperativa Vitivinicola Cellatiga e Gussago

TOUR 8S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Castelveder, Majolini e Castello di Gussago La Santissima

TOUR 9S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Tenuta Ambrosini e Lo Sparviere

Per chi arriva in treno: per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un **BUS NAVETTA**

DOMENICA 21 SETTEMBRE

MATTINO

Per chi arriva in treno: BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 9.30

TOUR 1D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Bersi Serlini e La Boscaiola

TOUR 2D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Ferghettina e Clarabella

TOUR 3D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Al Roccol e Antica Fratta

TOUR 4D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
San Cristoforo e Uberti

TOUR 5D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Mirabella e Romantica Franciacorta

TOUR 6D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Valle e Azienda Agricola Fratelli Berlucchi

Per chi arriva in treno: per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un **BUS NAVETTA**

POMERIGGIO

Per chi arriva in treno: BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 14.00

TOUR 7D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Vignenote e Castello Bonomi

TOUR 8D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Cola Battista, Derbusco Cives e Ronco Calino

TOUR 9D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Castelveder, il Mosnel e Bonfandini Franciacorta

TOUR 10D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Monzio Compagnoni, Berlucchi Guido e Riva di Franciacorta

TOUR 11D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Tenuta Moraschi, Contadi Castaldi e Solive

TOUR 12D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Le Marchesine, Vezzoli Ugo e Quadra

TOUR 13D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Abrami Elisabetta, Biondelli e Pian del Maggio

Per chi arriva in treno: per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un **BUS NAVETTA**

L'ACCOGLIENZA

DOVE DEGUSTARE ENOTECHICHE E WINE BAR

CAFFÈ DELLA STAMPA

Wine bar

Piazza Loggia, 6 - 25121 Brescia - T. 348 4034849
www.caffedellastampa.it - info@caffedellastampa.it

CANTINE DI FRANCIACORTA

Wine bar e vendita vini e prodotti tipici

Via Iseo, 98 - 25030 Erbusco (BS) - T. 030 7751116
www.cantinedifranciacorta.it - info@cantinedifranciacorta.it
Esemplificazione ricetta del pane - Sabato 20 Settembre
dalle 11:00- 12:00 e dalle 16:00 alle 18:00 - Domenica 21
Settembre dalle 11:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00

ENOTECA LIQUORIFICIO FRATI

Vendita vini e prodotti tipici

Via X Giornate, 1 - 25030 Rovato (BS) - T. 030 7721872
www.liquorifrati.it - liquori.frati@tiscali.it

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

Wine bar e vendita vini e prodotti tipici

Via Principe Umberto, 23 - 25030 Adro Loc. Torbiato (BS)
T. 030 7450757 - www.dispensafranciacorta.com
info@dispensafranciacorta.com

LANZANI BOTTEGA & BISTROT

Wine bar e vendita vini e prodotti tipici

Via Albertano da Brescia, 41 - 25127 Brescia
T. 030 313471 - www.gastronomialanzani.it
info@lanzaniibistrot.it

DOVE MANGIARE RISTORANTI

CUCINA SAN FRANCESCO HOTEL DE CHARME CAPPUCCINI

Via Cappuccini, 54 - 25033 Cologno (BS) - T. 030 7157254
www.cappuccini.it - info@cappuccini.it

HOSTARIA UVA RARA

Via Foina, 42 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 6852643 - www.hostariauvarara.it
info@hostariauvarara.it

LEONEFELICE

Via Vittorio Emanuele, 23 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7762603 - www.albereta.it/it/ristoranti-e-bar/leonefelice
leonefelice@albereta.it
Aperto da Martedì a Sabato 19.30 - 22.30

LOCANDA BURRO E ALICI

Via Cavour, 7 - 25030 Erbusco - T. 030 7760569
www.locandaburroalici.it - info@locandaburroalici.it

OSTERIA IL VOLTO

Via Mirolite, 33 - 25049 Iseo (BS) - T. 030 981462
ilvolto@libero.it

RISTORANTE BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Via N. Sauro - 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)
T. 030 9826831 - www.barbogliodegaioncelli.it
info@barbogliodegaioncelli.it

RISTORANTE BELLA ISEO ARABA FENICE HOTEL

Via Fenice, 4 - 25049 Pilzone d'Iseo (BS) - T. 030 9868537
www.arabafenicehotel.it - ristorante@arabafenicehotel.it

RISTORANTE DUE COLOMBE AL BORGO ANTICO

Via Foresti, 13 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 9828227 - www.duecolombe.com
stefano@duecolombe.com

RISTORANTE LOCANDA LA TORRE

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7450844 - www.ristorantebrescialatorre.it
info@vinilatorre.it

RISTORANTE SAN MARTINO

Via Porto Oldofredi, 8 - 25049 Iseo (BS) - T. 030 9822032
oreste@netcities.it

RISTORANTE SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9828348 - F. 030 984257 - www.borgosantagiulia.it
accoglienza@borgosantagiulia.it

RISTORANTE VILLA CALINI

Via Ingussano, 19 - 25030 Coccaglio (BS) - T. 030 7243574
www.villacalini.com - info@villacalini.com

TRATTORIA DA GINA

Via Vantini, 3 - 25038 Rovato (BS) - T. 030 7721125
www.trattoriadagina.it - info@trattoriadagina.it

TRATTORIA SANTA MARIA

Via Santa Maria, 12 - 25030 Adro (BS) - T. 030 7356643
trattoriasantamarias@alice.it

AGRITURISMI

AGRITURISMO CORNALETO

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS) - T. 030 7450554
www.agriturismocornaleto.it
paola@agriturismocornaleto.it

AL ROCOL

Via Provinciale, 79 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6852542 - F. 0306852542
www.alrocol.com - info@alrocol.com

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9884201 - www.solve.it - info@solve.it

CASCINA ROSSANO

Via Rossano, 2 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 338 8106640
www.cascinarossano.it - info@cascinarossano.it

CASCINA CARRETTO

Borgo Case Sparse, 11 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7268049 - www.cascinacarretto.it - info@cascinacarretto.it

CORTE LANTIERI

Via Videtti (ingresso Via 2 Agosto) - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7364071 - www.cortelantieri.it
www.lantierideparatico.it - info@cortelantieri.it

LA FIORITA

Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS) - T. 030 652279
www.lafioritafranciacorta.com - info@lafioritafranciacorta.com

LOCANDA LE QUATTRO TERRE

Via Risorgimento, 11 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984312 - www.quattroterre.it - info@quattroterre.it

QUELLI CHE IL VINO...

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 653117 - C. 329 5907390
www.ilmosnel.com - www.quellicheilvino.it
quellicheilvino@ilmosnel.com

DOVE DORMIRE HOTEL

ARABA FENICE HOTEL ****

Via Fenice, 4 - 25049 Pilzone di Iseo (BS)
T. 030 9822004 - F. 030 9868536
www.arabafenicehotel.it - info@arabafenicehotel.it

HOTEL DE CHARME CAPPUCCINI ****

Via Cappuccini, 54 - 25033 Cologne (BS)
T. 030 7157254 - F. 030 7157257
www.cappuccini.it - info@cappuccini.it

HOTEL MOTEL MORGANA ****

Via Lombardia, 13 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6850609 - www.morganamotel.com
info@morganamotel.com

ISEOLAGO HOTEL ****

Via Colombara, 2/C - 25049 Iseo (BS)
T. 030 98891 - F. 030 9889299
www.iseolagohotel.it - info@iseolagohotel.it

L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX ****

Via Vittorio Emanuele II, 23 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760550 - F. 030 7760573
www.albereta.it - info@albereta.it

LOCANDA PRIMAVERA HOTEL ***

Via Brescia, 18 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6813357 - F. 030 6812239
www.locandaprimaverahotel.com
info@locandaprimaverahotel.com

RELAIS FRANCIACORTA ****

Via A. Manzoni, 29 - 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)
T. 030 9884234 - www.relaisfranciacorta.it
info@relaisfranciacorta.it

RELAIS I DUE ROCCOLI ****

Via S. Bonomelli, Loc. Invino - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9822977 - F. 030 9822980
www.idueroccoli.com - relais@idueroccoli.com

ROMANTIK HOTEL RELAIS MIRABELLA ISEO ****

Via Mirabella, 34 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9898051 - F. 030 9898052
www.relaismirabella.it - mirabella@relaismirabella.it

AGRITURISMI

AL ROCOL

Via Provinciale, 79 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6852542 - F. 030 6852542
www.alrocol.com - info@alrocol.com

AGRITURISMO CORNALETO

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS) - T. 030 7450554
www.agriturismocornaleto.it - paola@agriturismocornaleto.it

AGRITURISMO DELLE VIGNE BORGO SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9828348 - F. 030 984257
www.borgosantagiulia.it - accoglienza@borgosantagiulia.it

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 9884201 - F. 030 9884402
www.solve.it - info@solve.it

CASCINA CARRETTO

Via Costa, 58 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7268049 - F. 030 7268049
www.cascinacarretto.it - info@cascinacarretto.it

CASCINA ROSSANO

Via Rossano, 2 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 338 8106640
www.cascinarossano.it - info@cascinarossano.it

CORTE LANTIERI

Via Videtti (ingresso Via 2 Agosto) - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7364071 - www.cortelantieri.it
www.lantierideparatico.it - info@cortelantieri.it

LA FIORITA

Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS)
T. 030 652279 - F. 030 652279
www.lafioritafranciacorta.com - info@lafioritafranciacorta.com

LOCANDA LE QUATTRO TERRE

Via Risorgimento, 11 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984312 - www.quattroterre.it - info@quattroterre.it

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736094 - F. 030 7460558
www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

VILLA GRADONI

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030652329 - F. 030 6852305
www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

BED&BREAKFAST

ARIA DI LAGO

Via Barro, 2 - 25030 Paratocio (BS)
T. 339 4597378 - F. 035 912209
www.ariadilago.it - info@ariadilago.it

CAMIGNONE

Via Diaz, 7 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 6345469 - C. 334 3599687
www.camignone.it - info@camignone.it

CA' MINORE

Via Diaz, 7 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 654356 - C. 339 4404153
www.caminore.it - info@caminore.it

LA CORTE

Via Armando Diaz, 27 - 25050 Camignone di Passirano
T. 030 654226 - www.bblacorte.eu - beblacorte@libero.it

DIMORE STORICHE/ VILLE D'EPOCA

PALAZZO TORRI

DIMORA STORICA CON B&B
Via Santa Eufemia, 5 - 25040 Nigoline-Bonomelli Corte Franca (BS)
T. 030 9826200 - C. 335 5467191 - F. 030 9828247
www.palazzotorri.it - palazzotorri@libero.it

SISTERS' HOUSE

Via Vittorio Emanuele III, 25 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 331 9136678 - C. 335 5289160
www.sistershouse.it - sistershouse@libero.it

CASE PER VACANZE

FRANCIACORTA HOLIDAY APARTMENTS

Via Martignago, 4/c - 25050 Ome (BS) - T. 335 5881606
www.franciacortaholidayapartments.com
info@franciacortaholidayapartments.com

CAMPEGGI

CAMPEGGIO DEL SOLE

Via per Rovato, 26 - 25049 Iseo - T. 030 980288
www.campingdelsole.it - info@campingdelsole.it

DISTILLERIE E PRODOTTI TIPICI

DISTILLERIA BORGO ANTICO SAN VITALE

Via Foresti, 13 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 9828977
www.borgoanticosanvitale.it - info@borgoanticosanvitale.it
Visita con degustazione. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Sabato 20 e domenica 21 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 10 a persona
Percorso esperienziale e sensoriale: degustazione distillati in abbinamento a formaggi del territorio.

DISTILLERIE PERONI MADDALENA

Via De Gasperi, 39 (angolo Via M. D'Azeglio, 9)
25064 Gussago (BS) - T. 030 2770640
www.distillerieperoni.it - info@distillerieperoni.it

CASEIFICIO CASCINA LA BENEDETTA

Produzione e vendita formaggi tipici
Via Brescia, 91 - 25050 Rodengo Saiano (BS) T. 338 6829925
www.cascinalabenedetta.it - info@cascinalabenedetta.it
Visita con degustazione. Sabato 20 e domenica 21 dalle 8.30 alle 19.00. Costo € 8 a persona.
Visita dell'azienda e laboratorio sulla "terra di Franciacorta" con piccoli esperimenti. Degustazione formaggi e salumi dell'azienda accompagnati da Curtefranca DOC rosso.

NORCINERIA POLASTRI MACELER

Produzione e vendita salumi tipici
Via Paratocio, 1 - 25031 Capriolo (BS) - T. 030 7364164
www.polastrimaceler.it - info@polastrimaceler.it

SPORT

CASCINA PONTE IPPOTURISMO

Via Peschiera, 3 - 25033 Cologne (BS) - T. 333 3436620
www.cascinaponte.it - manentifrediano@gmail.com

CENTRO IPPICO AMBASSADOR

Cascina Casale - Loc. Case Sparse - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 338 7568346 / 335 7378741
www.centroippicoambassador.it
info@centroippicoambassador.it

FRANCIACORTA GOLF CLUB

Via Provinciale, 34/B - 24040 Corte Franca (BS)
T. 030 984167
www.franciacortagolfclub.it - franciacortagolfclub@libero.it

ISEO BIKE

Via per Rovato, 26 - 25049 Iseo (BS) c/o Campeggio del Sole
T. 340/3962095 - www.iseobike.com - info@iseobike.com

MILLEMONTI ESCURSIONI

Via Cassala, 20 - 25126 Brescia
T. 347 2451447 - www.millemonti.it - info@millemonti.it

MUSEI/CULTURA

ARTECONNOI

Guide Turistiche - T. 334 2529346
www.arteconnoi.it - info@arteconnoi.it

IL BORGO DEL MAGLIO MAGLIO AVEROLDI E CASA MUSEO PIETRO MALOSI

Via Maglio, 51 - 25050 Orme (BS)
T. 030.8337495 / 030 2809556 - C. 347 5396929
<http://cultura.valletrompia.it/portal/page/portal/valtrompia/musei/mappaDeiMusei?ids=1&idb=1204>
ilborgodelmaglio@gmail.com
Sabato 20 e domenica 21 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00. Costo: intero € 5; ridotto € 3,00; gratuito: 0 - 6 anni e portatori di handicap
Possibilità di visitare la mostra: 1914 - 1918[1919].
L'attesa trincerata. La Grande Guerra al Borgo del Maglio

MUSEO AGRICOLO E DEL VINO RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS) - T. 030 736094
www.riccurbastro.it/museo.html - info@riccurbastro.it
Sabato 20 e domenica 21 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00. La visita guidata al Museo è inclusa nella visita alla Cantina con degustazione. Costo: € 8

MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA REMO BIANCO LA MONTINA

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. 030 653278
www.lamontina.it - info@lamontina.it
La visita guidata al Museo è inclusa nella visita alla Cantina con degustazione.
Sabato 20 e domenica 21 visite alle ore: 9.30, 10.30 e 15.30
Costo: € 6

MUSIL MUSEO DELL'INDUSTRIA E DEL LAVORO EUGENIO BATTISTI

Via del Commercio, 18 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 681348
www.musilbrescia.it - rodengosaiano@musil.bs.it
Sabato 20 e domenica 21 dalle 14.00 alle 19.00
Costo: in occasione del Festival biglietto ridotto € 2

PALAZZO TORRI

Via Santa Eufemia, 5 - 25040 Nigoline di Corte Franca
T. 030 9826200
www.palazzotorri.it - palazzotorri@libero.it
Sabato 20 e Domenica 21 aperto.
SU PRENOTAZIONE Costo: € 6

SERVIZIO AUTO CON CONDUCENTE

AUTONOLEGGIO VEZZOLI

T. 335 7086502
nccvezzoligiuseppe@libero.it

CATERING

LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS

T. 030 7461600
www.leperlage.it - info@leperlage.it

TOUR OPERATOR

SMAKEN A V ITALIA

T. +39 3890455753
<http://marthecarrara.no/> - post@marthecarrara.no

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

T. 030 711935 - C. 338 6830082 - F. 030 712035
www.bougainvilleviaggi.eu - bougainville.viaggi@tiscali.it

in BICICLETTA

LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

SABATO 20 SETTEMBRE

ore 14.00 partenza da Iseo Bike
c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS)
Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura
di una guida professionista lungo il percorso blu -
Franciacorta Pas Dosé della Strada del Franciacorta
sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione
ore 18.00 circa rientro a Iseo.

.....

DOMENICA 21 SETTEMBRE

ore 14.00 partenza da Iseo Bike
c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS)
itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura
di una guida professionista lungo il percorso giallo -
Franciacorta Satèn della Strada del Franciacorta
sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione

ore 18.00 circa rientro a Iseo

Percorso: circa 30 km totali (andata e ritorno)
adatto a tutte le fasce d'età - nessuna difficoltà tecnica.
I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla
Franciacorta e saranno accompagnati da una Guida
ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale
di Mountain Bike per tutta la durata del tour.

COSTO ESCURSIONE A PERSONA

Con bicicletta a noleggio: € 25,00 comprensivi anche
di guida e visita con degustazione in cantina (*l'escursione
si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti*)
Con bicicletta propria: € 20,00 comprensivi anche di
guida e visita con degustazione in cantina (*l'escursione
si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti*)
Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni
in caso di piccoli incidenti meccanici.

NOLEGGIO BICICLETTE

Per chi volesse visitare la Franciacorta in bicicletta in modo
autonomo è disponibile un **Punto noleggio biciclette
a Iseo:**

Iseo Bike - Via per Rovato, 26 - c/o Campeggio del Sole Iseo
attivo Sabato 20 e Domenica 21 settembre.

LA PRENOTAZIONE DELLE BICICLETTE È OBBLIGATORIA

Per informazioni e prenotazioni:

Iseo Bike - T. 340 3962095

www.iseobike.com - info@iseobike.com

.....



a PIEDI

LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati a piedi in Franciacorta con guide professioniste tra i vigneti e lungo comodi sentieri con soste in Cantine per visite guidate e degustazioni

SABATO 20 SETTEMBRE

Monte Delma e dintorni: a piedi e Nordic Walking
Camminata su dolci colline e tra i filari.

Possibilità di effettuare l'escursione anche con la tecnica del Nordic Walking, con istruttore qualificato della scuola certificata MilleMonti. Bastoncini specifici a disposizione gratuitamente. Luogo di ritrovo: parcheggio campo sportivo di Monticelli Brusati (vicino a loc. Villa)

Ore di cammino: 2,5 - Orario partenza: 14.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione nella Cantina *Antica Fratta*

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20

Prenotazione obbligatoria. *Costo € 20,00 per persona,*

comprensivo di visita con degustazione in una cantina.

Si consiglia abbigliamento da escursione.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 333 7513547

ESCURSIONE NOTTURNA CON BRINDISI SUL MONTE ALTO

Affascinante camminata per i sentieri della Franciacorta e degustazione Franciacorta Vezzoli Ugo.

Sulla cima del Monte Alto assaporeremo il tramonto da un antico roccolo, con uno spuntino rustico e un brindisi con Franciacorta! Rientro in tarda serata.

Luogo di ritrovo: parcheggio di via Bonomelli, Nigoline di Corte Franca

Ore complessive di cammino: 3 - Orario di partenza: 18.30

Indicato per: Adulti

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20

Prenotazione obbligatoria. *Costo € 30,00 per persona,*

comprensivo di spuntino rustico.

Richiesti abbigliamento da escursione e pila per il ritorno.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 333 7513547

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Gussago e la Santissima: a piedi e Nordic Walking
Camminata su dolci colline e tra i filari.

Possibilità di effettuare l'escursione anche con la tecnica del Nordic Walking, con istruttore qualificato della scuola certificata MilleMonti. Bastoncini specifici a disposizione gratuitamente. Luogo di ritrovo: Municipio di Gussago

Ore di cammino: 2,5 - Orario partenza: 9.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione nella Cantina *Le Cantorie*

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20

Prenotazione obbligatoria. *Costo € 20,00 per persona,*

comprensivo di visita con degustazione in una cantina.

Si consiglia abbigliamento da escursione.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 333 7513547

Il Castello di Passirano: a piedi e Nordic Walking
Camminata su dolci colline e tra i filari.

Possibilità di effettuare l'escursione anche con la tecnica del Nordic Walking, con istruttore qualificato della scuola certificata MilleMonti. Bastoncini specifici a disposizione

gratuitamente. Luogo di ritrovo: Castello di Passirano

Ore di cammino: 2,5 - Orari partenza: 14.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione nella Cantina *Il Mosnel*

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20

Prenotazione obbligatoria. *Costo € 20,00 per persona,*

comprensivo di visita con degustazione in cantina. Si

consiglia abbigliamento da escursione.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 333 7513547

WEEK-END 2 GIORNI/1 NOTTE

Il pacchetto include:

1 visita guidata in una Cantina che partecipa al *Festival Franciacorta in Cantina* con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

1 pranzo o 1 cena in ristorante o trattoria o agriturismo della Strada del Franciacorta con menu completo.

1 pernottamento con prima colazione nella struttura della Strada del Franciacorta prescelta in camera doppia con servizi privati, ecc.

TARIFFARIO INDIVIDUALE

2 GIORNI/1 NOTTE a partire da

in Hotel ****	€ 250,00
in Dimora Storica/Villa d'Epoca	€ 150,00
in Hotel ***	€ 130,00
in Hotel **	€ 100,00
in Bed & Breakfast	€ 100,00
in Agriturismo	€ 90,00

(IVA, tasse e servizio inclusi)

WEEK-END 3 GIORNI/2 NOTTE

Il pacchetto include:

2 visite guidate in due Cantine che partecipano al *Festival Franciacorta in Cantina* con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

2 pernottamenti con prima colazione nella struttura prescelta in camera doppia con servizi privati, ecc.

1 pranzo o 1 cena in ristorante o trattoria o agriturismo con menu completo.

1 pranzo o 1 cena in ristorante o trattoria o agriturismo con menu leggero.

TARIFFARIO INDIVIDUALE

3 GIORNI/2 NOTTE a partire da

in Hotel *****	€ 450,00
in Dimora Storica/Villa d'Epoca	€ 250,00
in Hotel *****	€ 210,00
in Hotel *****	€ 170,00
in Bed & Breakfast	€ 170,00
in Agriturismo	€ 150,00

(IVA, tasse e servizio inclusi)

VALIDITA' dal 18 al 21 settembre 2014

Le QUOTE sono da riconfermare al momento della prenotazione e sono variabili in base alla struttura, alle camere disponibili, al periodo richiesto e alla durata del soggiorno. Dal costo indicato è escluso il costo di ingresso ai luoghi di interesse storico-culturale o ambientale e tutto quanto non specificato.

Inoltre si suggeriscono le seguenti attività (con pagamento in loco):

VISITE GUIDATE a:

Abbazia Olivetana di S. Nicola – X sec. (Rodengo Saiano);

Convento dell'Annunciata – XV sec. (Rovato);

Il Borgo del Maglio – Maglio Averoldi, fucina-museo del XV sec. (Ome); **Monastero di S. Pietro in Lamosa** –

XI sec. (Provaglio d'Iseo); **Palazzo Torri** – Dimora Storica seicentesca (Nigoline); **Riserva Naturale Torbiere**

del Sebino – (Provaglio d'Iseo)

TOUR IN BUS con visite alle cantine

TRATTAMENTI BENESSERE

GOLF

PASSEGGIATE A CAVALLO

CICLOTURISMO con visite alle cantine

PASSEGGIATE A PIEDI / TREKKING / NORDIC WALKING

con visite alle cantine

PER PRENOTAZIONI:

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

T. 030 711935 – C 338 6830082 - F. 030 712035

www.bougainvilleviaggi.eu - bougainville.viaggi@tiscali.it

POLEBROSTUDIO

IL TUO VINO, IN TUTTO IL MONDO.

www.cst-spedizioni.it

TRASPORTO E STOCCAGGIO IN CELLE
A TEMPERATURA CONTROLLATA.
PER VINI PERFETTI.



**CURA
E PASSIONE**



**CONTROLLO
TEMPERATURA**



**AFFIDABILITÀ
E PRECISIONE**



CST

centro servizi trasporti

IN AUTO:

- Provinciale 510 Brescia - Iseo
- Statale 11 Brescia - Palazzolo sull'Oglio
- Autostrada A4 Milano - Venezia,
uscite di Palazzolo, Rovato e Ospitaletto.

IN TRENO:

- FS Milano - Venezia
- FS Milano - Bergamo - Brescia
- TRENORD Brescia - Rovato - Iseo - Edolo

IN AEREO:

- Aeroporto di Bergamo Orio al Serio (km 38)
- Aeroporto di Verona - Villafranca Catullo (Km 75)
- Aeroporto di Milano Linate (km 80)
- Aeroporto di Milano Malpensa (km 130)

con il contributo della
Camera di Commercio di Brescia



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA

UBI  **Banca**
UBI  **Banco di Brescia**
UBI  **Banca di Valle Camonica**



COMUNE DI ROVATO



Franciacorta
Unione di Passioni

Via G. Verdi, 53 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 030 7760477 - F. +39 030 7760467
info@franciacorta.net - www.franciacorta.net



www.festivalfranciacorta.it