



Franciacorta

FESTIVAL IN CANTINA

16 • 17 SETTEMBRE 2017

FOOD&WINE TRA CULTURA,
SPORT E NATURA





FESTIVAL IN CANTINA

COME ARRIVARE

...

EVENTI IN CANTINA

...

SCOPRIRE IL TERRITORIO

...

DOVE DEGUSTARE E ACQUISTARE

...

DOVE MANGIARE

...

DOVE DORMIRE

...

COSA FARE E COSA VEDERE

...

SERVIZI

...

COME ARRIVARE



IN AUTO:

- AUTOSTRADA A4 MILANO - VENEZIA (uscite: *PalazzoLo, Rovato, Ospitaletto*)
- AUTOSTRADA A35 BREBEMI (uscite: *Chiari, Castrezzato, Rovato*)
- Statale 510 Brescia - Iseo
- Statale 11 Brescia - Rovato

IN TRENO:

- FS MILANO - VENEZIA
Stazioni: *Rovato e Brescia*
- TRENORD BRESCIA - ROVATO - ISEO - EDOLO
Stazioni: *Iseo, Provaglio - Timoline, Borgonato, Bornato, Passirano, Rovato, Paderno*

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)*

IL FRANCIACORTA

È stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione 'Franciacorta', abbandonando per sempre l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino.

Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità: è questo l'imperativo del Consorzio Franciacorta e dei suoi produttori che impiegano esclusivamente vitigni nobili, raccolta a mano, rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti.

LA FRANCIACORTA

Si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo in un'area che comprende 19 Comuni della Provincia di Brescia, per una superficie totale di 20.000 ettari. Il prezioso patrimonio culturale, storico e naturale di questa terra è disseminato in splendide cornici verdeggianti, lungo i dolci declivi delle antichissime colline di origine morenica, che fanno della Franciacorta un territorio da scoprire, assaporare e respirare. Un'integrazione raffinata tra passato, presente e futuro, capace di affascinare e coinvolgere chiunque abbia il desiderio di sperimentarne l'unicità.



FESTIVAL IN CANTINA

GLI EVENTI IN CANTINA

FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

FOOD&WINE TRA CULTURA, SPORT E NATURA

Il Festival Franciacorta in Cantina torna, per l'ottavo anno, nei giorni 16 e 17 settembre 2017. I visitatori avranno la possibilità di conoscere la Franciacorta percorrendo la Strada del Franciacorta con i suoi castelli e monasteri e i moltissimi eventi organizzati dalle cantine.

Un week end per 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 e dello sport si avventureranno nei vigneti con gli agronomi e risaliranno le colline percorrendo gli itinerari a piedi o in bicicletta.

I più piccoli ed 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.

**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



FESTIVAL IN CANTINA

1 1701 ●●
Piazza Marconi, 6 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 030 7750875 - F. 030 510931
www.1701franciacorta.it - info@1701franciacorta.it
Visita con degustazione. *Visita e degustazione di 3 Franciacorta. Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 17.00. Orari di partenza delle visite: 11.00, 15.00, 17.00.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

TOUR BIODINAMICO

Visita al Brolo, un vigneto domestico cinto da mura dell'XI secolo, e alla Cantina 1701 con l'agronomo Marco Benedini che spiegherà i metodi e le tecniche dell'agricoltura biodinamica. A seguire degustazione, accompagnata da salame nostrano e formaggio di malga, di 1701 Franciacorta Brut e 1701 Franciacorta Satèn (entrambi 30 mesi sui lieviti).
Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 17.00
Orari di partenza delle visite: 11.00, 15.00, 17.00.
Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7750875 oppure info@1701franciacorta.it

APERITIVO SULL'ERBA

Un lungo aperitivo con musica dal vivo e dj set di Dj Cannonau alla luce del tramonto nella splendida cornice del giardino 1701 all'ombra degli ulivi e del vigneto. Panino e salamella, hamburger vegetariano, patatine fritte e tanto altro. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 19.00 alle ore 23.00. Costo € 5 al calice.*
Aperto a tutti.

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. *Costo € 10 a persona.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

3 ALBERELLE DI LUCA DABENI ZEFFERINO ●
Via Isonzo, 37 - 25038 Rovato (BS)
T. 030 7709050
www.agriturismoalberelle.it
info@agriturismoalberelle.it
Visita con degustazione. *Visita e degustazione di un calice di Franciacorta con stuzzichini. Costo € 6 a persona.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IL SATÈN ALBERELLE INCONTRA "IN CROISSANTERIA LAB"

Per chiudere al meglio questi due giorni di Festival Franciacorta, Domenica 17 Settembre a partire dalle ore 17.00 potrete fare un aperitivo come si deve, con il famoso "Burger Tartar" (il Burger del fuoriclasse) di In Croissanteria Lab, abbinato ad un calice di Franciacorta Satèn Alberelle. Un contesto di classe e musica faranno da cornice alla vostra fantastica serata in Franciacorta.
Domenica 17 dalle 17.00 alle 21.30. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

4 ANTICA FRATTA ●
Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652068 - F. 030 652661
www.anticafrattra.it - visite@anticafrattra.it
Visita con degustazione. *La visita prevede il tour nella nostra cantina Ottocentesca scavata nella viva roccia con spiegazione del metodo Franciacorta ed a seguire la degustazione dei 4 Franciacorta della linea Essence: Antica Fratta Franciacorta Essence Satèn; Antica Fratta Franciacorta Essence Brut 2013; Antica Fratta Franciacorta Essence Nature 2013; Antica Fratta Franciacorta Essence Rosè 2011. Ad accompagnare la degustazione, salame nostrano dell'Az. Agr. Al Berlinghetto e Parmigiano Reggiano. Costo € 25 a persona. All'ingresso verrà consegnato un calice logato "Antica Fratta" a persona in omaggio.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

5 AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCHI ●
Via Broletto, 2 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 984451 - F. 030 9828209
www.fratelliberlucchi.it - info@fratelliberlucchi.it
Visita con degustazione. *Costo € 15 a persona. Sabato 16 dalle ore 10.00 alle ore 17.30 (alle 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00 - visite ogni ora e mezza, ultima alle 16.00) e Domenica 17 dalle 10.00 alle 19.00 (alle 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00, 17.30 - visite ogni ora e mezza, ultima alle 17.30).*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a info@fratelliberlucchi.it.

FRECCIANERA #FAB4 - VOL. II LA FESTA NON FINISCE MAI #ALWAYSFRECCIANERA
4 Freccianera per 4 corner food con 4 stili di cibo diversi tra loro e 4 generi di musica: '60, '70, '80, '90. Tutta da ballare insomma. È questa la seconda puntata del Festival Franciacorta in Cantina secondo Fratelli Berlucchi. I protagonisti? I FAB4 di Freccianera Collection: Brut, Rosa, Satèn e Nature, che accenderanno la festa di sabato 16 settembre. Un party che si rinnova per la generosità dell'offerta enogastronomica, per la musica, per gli ospiti. Come solo i Fratelli Berlucchi sanno fare. Ci sarà chi sfornerà la pizza, chi cucinerà il pesce di lago, chi ci delizierà con i sapori della terra. Abbinamenti? Non se ne parla proprio. I FAB4 di Fratelli Berlucchi saranno perfetti per tutti. Per tutti i gusti, è il caso di dirlo. Ma non come una storia pop, ma perché eternamente eleganti e raffinati, sorprendenti e perfetti ovunque. Anche per una bellissima festa di fine estate.
Sabato 16 dalle ore 19.00 alle ore 24.00.
Costo € 35 a persona (serata open, senza limiti di consumazione).
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 984451 oppure info@fratelliberlucchi.it

6 AZIENDA AGRICOLA MASSUSSI LUIGI ●
Via S. Bonomelli, 60/C - 25049 Iseo (BS)
T. e F. 030 9822954
www.massussifranciacorta.it
info@massussifranciacorta.it

MASSUSSI ANNAMARIA'S DAYS FESTIVAL FOREVER & TRITICO DI PESCE
Presentazione del nuovo Franciacorta Extra Brut Rosè 2011 Limited Edition "Cuvée del Lago" Massussi, (prodotto solo ogni 3/4 anni), in abbinamento a carpaccio di spada e tonno affumicati conditi con Olio Extravergine Bio Massussi, lasagna al salmone con zucchine e robiola bresciana in collaborazione con il Catering "Trattoria Del Gallo" (Rovato) in abbinamento a Franciacorta Satèn millesimo 2013. Per il finale "Dessert dietetico-non dolce al Satèn Massussi", privo di zuccheri aggiunti, studiato per l'evento in collaborazione con il Pasticcere Omodei Davide di "Arte in Tavola" (Marone), con calice di Franciacorta Satèn s.a. *Sabato 16 alle ore 19.00 (1° turno) e alle ore 21.00 (2° turno).*
Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 9822954 oppure info@massussifranciacorta.it
POSTI LIMITATI. Parte del ricavato sarà devoluto a favore dell'associazione italiana per la ricerca contro le Leucemie - AIL Brescia Onlus.

VISTA LAGO MASSUSSI e APERITIVO CHIC "MI & MI"
Si svolgeranno degustazioni, con vista privilegiata sui vigneti, della nuova linea giovanile e glamour "Mi & Mi" Satèn Massussi 2013 e Satèn "Si & Mi" s.a. con Grana Padano stagionato e stuzzichini vari. Durante la giornata, in alcuni momenti a sorpresa, per i fortunati presenti, saranno aperte alcune bottiglie della Riserva Extra Brut 2009 "Curte!"; prodotta in edizione limitata ed esclusiva ogni 6 anni e premiata al Challenge Internazionale della rivista Nazionale Euposia. Il magnifico panorama del Lago d'Iseo farà da cornice all'evento, musiche relax in sottofondo.
Sabato 16 dalle ore 10.00 alle ore 13.30 e Domenica 17 dalle ore 10.30 alle ore 20.00. Costo € 18 a persona (in omaggio gadget ricordo, fino ad esaurimento).
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it.
Parte del ricavato sarà devoluto a favore dell'associazione italiana per la ricerca contro le Leucemie - AIL Brescia Onlus.

7 BARBOGLIO DE GAIONCELLI ●
Via N.Sauro, snc - 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)
T. e F. 030 9826831
www.barbogliodegaioncelli.it
info@barbogliodegaioncelli.it
Visita con degustazione. *Visita in vigneto e cantina. Costo € 12 a persona. Sabato 16 alle ore 11.15 e Domenica 17 alle ore 11.00, 13.00 e 15.00.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. *Banco d'assaggio. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.30 alle ore 14.30. ENTRATA LIBERA.*
GLI SPECIAL BARBOGLIO
"L'innovativa e moderna cucina è in grado di esaltare la profonda tradizione custodita dal vino".
Barboglio De Gaioncelli non è solo cantina... ma anche un rinomato ristorante... Vi aspettiamo per degustare in abbinamento ai nostri Franciacorta gli "Special Food Barboglio", selezionati e cucinati espressi dalla nostra brigata diretta dallo Chef

Lorenzo Tagliabue. *Sabato 16 dalle ore 11.30 alle ore 14.00 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 17.30.*

L'EVOLUZIONE

"La nostra filosofia parte dalla terra: la qualità degli ingredienti crea un buon piatto, la qualità dell'uva crea un buon vino, l'eccellenza spetta all'uomo. Non vi deluderemo." Andrea & Lorenzo.

Menù Degustazione Gourmand a fantasia dello Chef. 4 portate in abbinamento ai nostri Franciacorta.
Domenica 17 alle ore 13.00. Costo € 70 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

8 BARISELLI GABRIELLA ●
Via Rampaneto, 10/12 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760063 - F. 030 7267459
www.gabriellabariseelli.com
info@gabriellabariseelli.com
Visita con degustazione. *Visita e degustazione - Costo € 10 a persona. Visita e degustazione in abbinamento a salumi e pane e salamina - Costo € 15 a persona.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA E TRADIZIONE

Un piacevole "viaggio" attraverso natura, profumi, sapori e tradizione, racchiuso in un calice di Franciacorta! Proponiamo la visita alla cantina con degustazione dei nostri Franciacorta; a questa verrà abbinata una selezione di salumi artigianali ed un pane e salamina preparati davanti agli occhi dei visitatori dalla Macelleria Andreoli di Azzano Mella (BS) (specializzata nella macellazione e commercio di carni bovine provenienti dai propri allevamenti).
In entrambe le giornate, dalle ore 16.00 alle 19.00 farà da cornice l'animazione con dj set e musica. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00. Costo € 15 a persona.
POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: Andrea 348 8937245, Alessandro 333 2482486 oppure info@gabriellabariseelli.com

9 BARONE PIZZINI ●●
Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 9848311 - F. 030 9848323
www.baronepizzini.it
info@baronepizzini.it
VITI&CULTURABO, UN IMPEGNO GARANTITO
È un percorso attraverso le principali fasi produttive, dalla vigna alla degustazione, per comprendere come Barone Pizzini ricerca l'espressione del territorio e l'equilibrio tra uomo e natura: una passeggiata in vigna a lezione di biodiversità, la visita alla cantina costruita in bioedilizia, la degustazione dei Franciacorta bio accompagnati da assaggi cucinati con erbe spontanee. Gruppi costituiti da max 30 persone.
Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.00, 11.30, 15.00, 16.30 e 18.00.
Costo € 30 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA sul sito www.baronepizzini.it



10 BELLAVISTA ●●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7762000 - F. 030 7760386
www.bellavistawine.it - visit@bellavistawine.it

Visita con degustazione. *Visita alla scoperta della cantina dove nascono i Franciacorta Bellavista, seguita da degustazione verticale di Franciacorta Bellavista Vendemmia Brut Teatro alla Scala 2010 e 2011. Costo € 35 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7762000 oppure visit@bellavistawine.it

ARRIVEDERCI ALL'ESTATE

Bellavista ha ascoltato il desiderio di quanti, una volta giunti in azienda, non vorrebbero mai andarsene e ha previsto sulla sua terrazza panoramica un grande banco di assaggio con tutti i suoi Franciacorta in degustazione, per salutare la stagione più bella. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 21.00.* Ingresso libero e costo a consumo. **Non è necessaria la prenotazione.**

BELLAVISTA "CANTINA DELL'ANNO" SECONDO IL GAMBERO ROSSO

In cantina Show Cooking con gli chef dei Ristoranti d'Italia Gambero Rosso. Performance live degli chef dei Ristoranti d'Italia Gambero Rosso che cucineranno dal vivo un piatto, abbinato a Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée. *Sabato 16 e Domenica 17 inizio show cooking e degustazione: ore 12.00, 13.00, 14.00, 18.00, 19.00, 20.00. Costo € 50 a persona.*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Per informazioni e prenotazioni: 030 7762000 oppure visit@bellavistawine.it

SEMINARIO DI DEGUSTAZIONE BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE IN GRANDI FORMATI

Degustazione guidata di Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée in bottiglia da 0.75 lt, in magnum (1.5 lt) e in jeroboam (3 lt) per scoprire insieme come il formato possa influire sulle caratteristiche sensoriali e organolettiche di questo Franciacorta. *Costo: € 30,00 a persona. POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.* Per informazioni e prenotazioni: 030 7762000 oppure visit@bellavistawine.it

11 BERLUCCHI GUIDO ●●

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonovo di Corte Franca (BS)
T. 030 984381 - F. 030 9884640
www.berlucchi.it - info@berlucchi.it

Visita con degustazione. *Le visite guidate delle cantine storiche si concluderanno con la degustazione dei Franciacorta accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi del territorio e grissini artigianali. - Degustazione de "I Moderni" (Franciacorta Berlucchi '61 Satèn e Franciacorta Berlucchi '61 Rosé): € 20 a persona - Degustazione de "I Preziosi" (Franciacorta Berlucchi '61 Satèn, Franciacorta Berlucchi '61 Rosé, Franciacorta Berlucchi '61 Nature 2010): € 35,00 a persona Sabato 16 alle ore 11.00, 13.00, 14.00 (in lingua inglese), 16.00 e 17.00.*

Domenica 17 alle ore 11.00, 13.00, 14.00 (in lingua inglese), 16.00 e 17.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

LE RISERVE RACCONTATE

Degustazione tecnica delle Riserve Palazzo Lana Extrême e Satèn. Sette preziosi Franciacorta raccontati dal loro ideatore, l'enologo Arturo Ziliani. Gran finale con la prima annata 2004. A seguire, visita guidata delle cantine storiche. *Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 11.00.*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

SOCIAL DINNER CON MORENO CEDRONI

Chef Moreno Cedroni, genio e sregolatezza nel suo due stelle Michelin "La Madonnina del Pescatore" a Senigallia, è ospite speciale a Palazzo Lana Berlucchi. I suoi stuzzicanti piatti di mare, accompagnati dai migliori Franciacorta Berlucchi, saranno proposti in un inedito social dinner che strizza l'occhio alle atmosfere Anni Sessanta. *Sabato 16 alle ore 20.00.*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

12 BERSI SERLINI ●●

Via Cereto, 7 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 0309823338 - F. 030983234
www.bersiserlini.it - info@bersiserlini.it

Visita con degustazione. *Visita ai vigneti del cuore e alle due cantine interrate con due degustazioni, rispettivamente di Franciacorta Anteprema e Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs, con abbinamenti. Costo € 12 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 (le visite partono ogni mezz'ora) dalle ore 9.30 alle ore 19.00.*

ESCLUSIVA DEGUSTAZIONE TECNICA: 3 MILLESIMATI STORICI E 3 ABBINAMENTI GUSTATIVI CREATI DA CHEF ANDREA MAINARDI

In una sala dedicata avviene un'esplosione gustativa fra la degustazione tecnica di 3 Millesimati storici Bersi Serlini, Franciacorta Cuvée N°4 2012, Franciacorta Extra Brut 2012 e Franciacorta Brut Cuvée Rosè Rosa Rosae 2010 condotta da un sommelier di fama e abbinati dal famoso chef atomico Andrea Mainardi a 3 sorprese gustative uniche. Un'occasione irripetibile, di puro divertimento e apprezzamento sensoriale delle nostre eccellenze per mano di un fuori classe della cucina contemporanea. *Sabato 16. Orari 11.00, 15.00, 17.00. Costo € 40 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PIC NICTRA I VIGNETI.

Rinnoviamo l'appuntamento più divertente e amato del Festival della Franciacorta da Bersi Serlini: il pic nic tra i vigneti. Una degustazione unica ed esclusiva per brindare con gli amici fra i filari di proprietà a corpo unico intorno alla Cantina. Bersi Serlini fornisce agli ospiti tutto l'occorrente: cassetta da picnic, comodi teli, la piantina dei vigneti dove sostare, calici e Franciacorta. Prima o dopo il pic nic è inclusa la visita alle due cantine interrate. Nel pic nic troverete uova e gustose prelibatezze da abbinare ai nostri Franciacorta. Segnalare intolleranze al momento della prenotazione.

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 12.00 alle ore 15.00. Il pic nic è per 2 persone. Costo: € 60 + € 20 di cauzione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

LA CORTE DEI SAPORI

Nel corso delle due giornate del Festival, Bersi Serlini propone l'imperdibile occasione di assaggiare tutti i Franciacorta della Cantina e abbinarli alla Corte dei Sapori, una festa di piatti del territorio rivisitati dallo chef Daniele Fabris, patron della ristorazione interna della Cantina, studiati per un connubio perfetto. Non mancheranno sorprese e musica. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 a tarda sera. Costo 5 € a calice di Franciacorta e € 5 per ogni piatto (previo acquisto di gettoni). Cauzione € 5 per calice Franciacorta.*

Non è necessaria la prenotazione.

IL TAVOLO PIÙ LUNGO DELLA FRANCIACORTA

Per celebrare insieme a voi il Festival della Franciacorta, una cena social sul tavolo più lungo della Franciacorta creato dentro i vigneti della Cantina Bersi Serlini, arredato con stile esclusivo ed eclettico; un menu gourmet per edonisti, appassionati di cucina e per chi ama l'atmosfera unica di una cena all'aperto in condivisione. *Sabato 16 alle ore 20.30. Costo € 50 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IL RISTORANTE PIÙ PICCOLO DELLA FRANCIACORTA

Per chi ama, invece, l'intimità ed esclusività della casetta immersa nelle vigne, la Cantina propone sia per il pranzo che per la cena un menu a 8 portate, delizioso ed inebriante; un tavolo unico, uno chef, una casetta. Solo voi e la Franciacorta con l'immane Franciacorta Bersi Serlini in abbinamento ad ogni portata. Un delirio dei sensi. *Sabato 16 e Domenica 17. Prezzo € 250 cad.*

DISPONIBILITÀ LIMITATA. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VISITE IN NOTTURNA

Per chi ama la natura, la poesia del paesaggio all'imbrunire e camminare apprezzando i diversi vitigni di proprietà, questa attività è da non perdere. Armati di torce, per rendere veramente avventurosa l'esperienza, il gruppo partirà per un viaggio notturno fra le vigne per poi addentrarsi al buio nelle due cantine interrate. Nel corso dell'esperienza, tre degustazioni di Franciacorta condotte da Peter, il sommelier della Cantina. *Sabato 16 alle ore 21.30. Costo € 20 a persona + € 15 cauzione per gli accessori dell'avventura.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

13 BIONDELLI ●●

Via Basso Castello, 2 - 25046 Bornato di Cazzago S.M. (BS)
T. 030 7759896
www.biondelli.com - marta@cantinebiondelli.com

Visita con degustazione.

Costo € 15 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a marta@cantinebiondelli.com

14 BOCCADORO ●●

Loc. Boschi, 10 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 392 9710853

www.cantinaboccardo.it - info@cantinaboccardo.it
Visita con degustazione. Costo € 12 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

BIKE FRANCIACORTA TOUR

Ore 9.00/ore 14.00: ritrovo e partenza da Località Boschi, n. 10 - Cazzago San Martino (BS) presso la cantina Boccardo (parcheggio gratuito). Bike Tour lungo le strade della Franciacorta, attraversando le Torbiere del Sebino per risalire dalle Valli di Calino immersi nei vigneti di Franciacorta con una guida in MTB. Rientro previsto con visita guidata e degustazione in cantina. *Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 09.00 e alle ore 14.00 (due turni al giorno). Costo escursione con bicicletta a noleggio: € 35 a persona, comprensivi di noleggio bike, casco, snack energetico con degustazione in cantina.*

Costo con bicicletta propria: € 25,00 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Informazioni e prenotazioni a: Cycling Passion 347 8004606, info@cyclingpassion.net oppure Cantina Boccardo 392 9710853, info@cantinaboccardo.it.

15 BONFADINI ●●

Via L. di Bernardo, 85 - 25049 Iseo - Fraz. Clusane (BS)
T. 030 9826721 - F. 030 9847930
www.bonfadini.it - info@bonfadini.it

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PICNIC IN CANTINA

Visita in cantina e consegna di cestini da picnic e un pratico telo per accomodarsi nel verde del parco Bonfadini. Il cestino comprende un club sandwich (a scelta tra carne, pesce o vegetariano), selezione di formaggi e noci, frutta di stagione e ½ litro di acqua. Il picnic può essere accompagnato da:
- 3 CALICI DI FRANCIACORTA al prezzo complessivo di € 20 a persona.
- 4 CALICI DI FRANCIACORTA al prezzo complessivo di € 25 a persona.

Sabato 16 dalle ore 10.00 alle ore 17.00 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 20.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CENA IN CANTINA CON SHOW COOKING E LIVE MUSIC

Sabato 16 alle ore 20.30. Costo € 40 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Info e prenotazioni al numero 030 9826721 oppure bonfadini.irene@gmail.com

16 BOSIO ●●

Via Mario Gatti, 4 - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826224 - F. 030 984398

www.bosiofranciacorta.it - info@bosiofranciacorta.it
Visita con degustazione. *Visita guidata nella cantina e degustazione dei Franciacorta. Costo € 10 a persona.*



FESTIVAL IN CANTINA



rastal

Via Angelo Calvi 35
29015 Castel San Giovanni (Pc)
Tel. 0523/88 38 05 - Fax 0523/88 19 95
info@rastal.it - www.rastal.it



Franciacorta
Unione di Passioni

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 9826224 oppure a info@bosiofranciacorta.it

CAMMINANDO IN VIGNA CON L'AGRONOMO

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. A seguire degustazione dei Franciacorta. *Domenica 17 alle ore 11.00. Costo € 20 a persona (compreso di degustazione).*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 9826224 oppure info@bosiofranciacorta.it

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI RISERVA PAS DOSÉ GIROLAMO BOSIO

Dopo la visita in cantina segue un'esclusiva degustazione verticale della nostra Riserva dedicata al fondatore dell'azienda Girolamo Bosio (annate 2004-2006-2007-2009). *Sabato 16 alle ore 15.00. Costo € 40 a persona. POSTI LIMITATI.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 9826224 oppure info@bosiofranciacorta.it

FRANCIACORTA E PIZZA GOURMET

Ian Spampatti, vincitore di Master Pizzachef 2016 che lo ha proclamato il miglior pizzaiolo d'Italia, racconta il mondo della lievitazione e vi accompagna in un'appassionante degustazione della sua pizza in abbinamento al Franciacorta. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 18.00. Costo € 15 a persona. Informazioni* al numero 030 9826224.

17 CA' DEL BOSCO ●

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7766111 - F. 030 7268425
www.cadelbosco.com - visite@cadelbosco.com

L²: IL PESCE DELLA LANGOSTERIA INCONTRA LA CARNE DI LABORATORIOLANZANI

Ca' del Bosco celebra il decimo compleanno della Cuvée Prestige abbinandola ad un piatto di pesce creato dalla Langosteria di Milano e di carne creato da LABORATORIOLANZANI. La degustazione sarà come sempre preceduta da una visita della cantina e delle opere d'arte che la arricchiscono. *Sabato 16 alle ore 10.00, 11.00, 12.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00 e Domenica 17 alle ore 10.00, 11.00, 12.00, 14.00, 15.00. Costo € 50 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA* al numero 030 7766136 oppure visite@cadelbosco.com

18 CA'D'OR ●

Borgo Santa Giulia- 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826562 - F. 030 2659861
www.cadorwine.it - d.rolfi@menmade.it

Visita con degustazione.
Costo da € 15 a € 40 a persona (in base ai Franciacorta degustati). PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

19 CASTELLO BONOMI TENUTE IN FRANCIACORTA ●●

Via San Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7721015 - F. 030 7701240
www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it

Visita con degustazione.

- *Visita e degustazione di Franciacorta Gran Cuvée Brut e Franciacorta CruPerdu Brut Millesimato 2010. Costo € 10 a persona.*

- *Visita e degustazione di Franciacorta Dosage Zéro Millesimato e Franciacorta Satèn. Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA E LE ISOLE DEI PIACERI

Castello Bonomi apre le porte delle sue storiche cantine e accoglie i suoi ospiti nella preziosa tenuta. Un percorso a ingresso libero ai piedi del Monte Orfano, per scoprire le meraviglie di Castello Bonomi: il parco secolare del Castello, i segreti della cantina con le sue volte e le sue pupitre, i vigneti in frutto e gli antichi cru recuperati dagli enologi. Lungo l'itinerario i visitatori potranno sostare nelle "Isole dei piaceri", per degustare i pregiati Franciacorta accompagnati da specialità gastronomiche selezionate. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00. Costo € 5 per isola.*

SAPORI DI FINE ESTATE

Riserva il tuo tavolo sull'esclusivo loggiato affacciato sui vigneti di Castello Bonomi, dove i Franciacorta saranno abbinati a prelibati piatti a base di prodotti d'eccellenza della gastronomia franciacortina, selezionati dallo Chef Marco Brescianini del ristorante "Il Vecchio Larry" di Pontoglio. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 12.30. Costo € 35 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

LE GRANDI ANNATE

Lasciati guidare dallo Chef de Cave Luigi Bersini attraverso la storia delle migliori annate di Castello Bonomi: degustazione di tre grandi millesimi di Franciacorta CruPerdu Brut. *Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 17.00. Costo € 25 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.*

20 CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA ●

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2069967

www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it
Visita con degustazione. *Visita guidata alla cantina con degustazione finale di Franciacorta. Costo € 20 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.*

FRANCIACORTA & SPIEDO

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.. Il programma della serata prevede aperitivo a base di prodotti tipici locali, durante il quale sarà possibile assistere alla produzione artigianale di formaggi freschi con degustazione a cura di "Mozzarella La Volpe" di Giuliano Ettore. A seguire: minestra con fegatini e spiedo accompagnato da polenta e patate, a cura di "Trattoria al Caricatore". Dolce, caffè e grappe "Borgo Antico San Vitale Distilleria in Franciacorta" concluderanno la serata. In degustazione durante l'intero evento i Franciacorta

FESTIVAL IN CANTINA

della cantina Castello di Gussago La Santissima. Durante la serata sarà possibile visitare la cantina. **Sabato 16, apertura al pubblico alle ore 20.00.** Costo € 40 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON CAUZIONE.** Info e prenotazioni: www.castellodigussago.it oppure 030 2069967.

20 CASTELVEDER ●
Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652308 - F. 030 6527224
www.castelveder.it - info@castelveder.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.
Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
PERLE E PERLAGE
Come si riconosce un'ostrica di qualità? Come si distingue un Franciacorta Brut da un Pas Dosé? La Cantina si trasforma in un oceano di emozioni attraverso la degustazione guidata di tre Franciacorta abbinati a tre diversi tipi di ostriche. In collaborazione con l'Love Ostrica, verrà proposta un Oyster Academy, un percorso sensoriale alla scoperta della Cultura dell'Ostrica in un classico e sempre affascinante connubio con le bollicine.
Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 19.00, degustazioni guidate ogni ora. Costo € 20 a persona.
PRENOTAZIONE VIVAMENTE CONSIGLIATA.
Per info e prenotazioni: 030 652308, info@castelveder.it oppure www.castelveder.it

21 CAVALLERI ●●
Via Provinciale, 96 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760217 - F. 030 7267350
www.cavalleri.it - cavalleri@cavalleri.it
Visita con degustazione.
Degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn 2013 accompagnati da una nostra selezione di salumi e formaggi. Costo € 12 a persona. **Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.00 e alle ore 15.00.**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI. Durata della visita 1,30 h.
IL VINO, LA VIGNA E LA VITA
Visita ai vigneti aziendali per osservare da vicino i delicati equilibri naturali che stanno alla base della qualità dei nostri vini. A seguire degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Pas Dosé 2012. **Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 11.00.** Costo € 30 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI (max 20 persone). Durata della visita 2h.
VERTICALE DELLA RISERVA GIOVANNI CAVALLERI
Degustazione verticale della Riserva Giovanni Cavalleri partendo dall'annata 2001, passando per la 2004 e la 2005, sia degorgiate che alla voleè, per finire con la presentazione in anteprima della 2007. **Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 17.00.** Costo € 50 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI (max 12 persone). Durata della visita 2h.

22 CLARABELLA ●
Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9821041 - F. 030 9896131
www.cascinaclarabella.it - alessandro@cascinaclarabella.it
Visita con degustazione. *Visita e degustazione di due calici di Franciacorta e formaggio di capra Az. Agr. Valpersane di Brescia.* Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

ALLA SCOPERTA DI CENTOTTANTA CANTINA&CUCINA
Menù Festival Franciacorta in Cantina 2017 disponibile su prenotazione a pranzo e cena di Sabato 16 e pranzo di Domenica 17.
- *Antipasti:* Flan di zucca con crema di funghi e crumble alle erbe aromatiche, Selezione di salumi della Franciacorta
- *Primo:* Raviolo aperto con crescenza, patate, rucola e sughetto di pomodorini
- *Secondo:* Polpa di cinghiale in casseruola con purea di rapa bianca e polvere di liquirizia
- *Dessert:* Semifreddo alle noci con cioccolato fondente e ciadla di riso soffiato
- *Acqua e caffè*
- *Selezione di tre Franciacorta Clarabella Biologici:* Franciacorta Brut, Franciacorta Dosaggio Zero "Essenza" e Franciacorta Rosé "Annalisa Faifer"
Costo € 35 a persona.
Intrattenimento gratuito per bambini dopo il pranzo della domenica dalle 14.00 alle 17.00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

24 COLA BATTISTA ●
Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS)
T. e F. 030 7356195
www.colabattista.it - info@colabattista.it
SINFONIA DI MILLESIMATI FRANCIACORTA COLA BATTISTA
Visita della cantina e degustazione di tre tipologie di Franciacorta Millesimati in abbinamento a finger food creati con prodotti della gastronomia locale, salumi e formaggi. **Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 11.00.** Costo: € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
EMOZIONI DA ASSAPORARE - PERCORSO DI DEGUSTAZIONE
Emozioni da assaporare, visita della cantina e degustazione di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a finger food creati con prodotti della gastronomia locale, salumi e formaggi. **Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 14.00 alle ore 19.00.** Ingresso consentito ogni ora, ultimo accesso alle ore 18.00. Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

25 COLLINE DELLA STELLA ●
Via Forcella, 70 25064 Gussago (BS)
T. 349 7454503
www.collinedellastella.com - collinedellastella@libero.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

26 CONTADI CASTALDI ●●
Via Colzano, 32 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7450126 - F. 030 7450322
www.contadicastaldi.it
visit@contadicastaldi.it
Visita con degustazione. *Visita guidata della cantina, seguita da degustazione di Franciacorta Contadi Castaldi Satèn millesimato 2012 e Franciacorta Contadi Castaldi Soul Satèn millesimato 2009 in grandi formati.* Costo € 15 a persona, comprensivo di calice Franciacorta in omaggio. **Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00.** **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** al numero 030 7450126 oppure visit@contadicastaldi.it

CONTADI CASTALDI FOOD TRUCK FESTIVAL
Sulla grande piazza di Contadi Castaldi, Food Truck Festival dedicato al cibo di strada di qualità - selezionato da Slow Food - e motorshow Ducati. I Food Truck proporranno le loro migliori specialità, in un clima di festa e convivialità e sarà possibile degustare tutti i Franciacorta Contadi Castaldi New Generation, accompagnati dalle note di un dj set. **Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 20.00.** Ingresso libero e costo a consumo.
Non serve prenotazione.

SEMINARIO DI SCRITTURA DI GUIDE DIVIAGGIO CON LONELY PLANET

Workshop su come diventare autore di guide di viaggio, a cura di Silvia Castelli, responsabile della redazione guide Lonely Planet per EDT. Temi: qualità e quantità del testo; ricerche sul campo; tempo di scrittura; leggibilità.

I partecipanti raccoglieranno poi suggestioni e spunti utili a scrivere una brevissima guida di viaggio della Franciacorta. Al termine, lettura delle prove d'autore, completando il workshop con consigli e curiosità.
POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7450126 oppure visit@contadicastaldi.it

SEMINARIO DI FOTOGRAFIA (E SCRITTURA) IN VIAGGIO CON LONELY PLANET

In collaborazione con Lonely Planet Italia EDT, lezione introduttiva su elementi di fotografia (e scrittura) in viaggio ed esercitazione sul campo con macchina fotografica, per produrre un reportage con foto della Franciacorta, accompagnate da un breve testo. Al termine, presentazione e valutazione del reportage finale, completando il workshop con consigli e curiosità. Il seminario è curato da Antonio Politano, fotografo e giornalista, che realizza reportage per diverse testate, principalmente per La Repubblica e National Geographic Italia. È direttore artistico del Festival della Letteratura di Viaggio.
POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. al numero 030 7450126 oppure visit@contadicastaldi.it

27 COOP. VITIV. CELLATICA GUSSAGO ●
Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS)
T. 030 2522418 - F. 030 2527492
www.vinodesoci.it - info@vinodesoci.it
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

28 CORTE AURA ●
Via Colzano, 13 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7357281 - F. 030 5533119
www.corteaurea.it - info@corteaurea.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

29 CORTEBIANCA ●
Via Caduto Antonini, 41 Loc. Sergnana - 25050 Provaglio d'Iseo (BS) - T. e F. 030 983293
www.corte-bianca.it - cortebianca@corte-bianca.it
Visita con degustazione.
- *Visita e degustazione di Franciacorta Extra Brut, Franciacorta Satèn 2011 e Franciacorta Rosé 2011.* Costo € 15 a persona.
- *Visita e degustazione di Franciacorta Extra Brut, Franciacorta Satèn 2011, Franciacorta Rosé 2011, Franciacorta Riserva Bianca 2008.* Costo € 25 a persona. **Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 18.00.**
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

NATI BIO. CORTEBIANCA, UNA SCELTA ETICA.
Incontriamo Pierluigi Donna, agronomo che ci parlerà dell'importanza di aver intrapreso dall'inizio la viticoltura attraverso la coltivazione biologica. Anticipiamo un estratto delle sue parole: "La volontà primaria è comprendere con sicurezza quale sia il percorso ideale per produrre, cogliere, trasformare, consumare, mantenendo fuori dall'oasi ogni chimica di sintesi, ingegneria genetica, forzatura di ogni genere, fin dall'inizio." Degustazione: Franciacorta Extra Brut, Franciacorta Satèn 2011, Franciacorta Rosé 2011, abbinati ai Caprini delle Frise e al Miele di CorteBianca. **Sabato 17 alle ore 16.00.** Costo: € 25,00 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CORTEBIANCA + DANIELE REPONI
I Franciacorta di CorteBianca e i "Magici Panini" di Daniele Reponi, il non-chef noto al pubblico per la sua presenza alla Prova del Cuoco, si incontrano. Daniele Reponi ha ideato 3 "Magici Panini" abbinati ai nostri 3 Franciacorta Extra Brut, Franciacorta Rosé 2011, Franciacorta Riserva Bianca 2008. **Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 14.30.** Costo € 35 a persona. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

30 CORTE FUSIA ●●●
Via degli Orti, 2 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 328 8471276 - 338 4715169
www.cortefusia.com - cortefusia@hotmail.it
Visita con degustazione. *Visita e degustazione di due Franciacorta.* Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

MARZIO IL PESCATORE E LE SUE SARDE....
Durante le due giornate ospiteremo Marzio, un pescatore del lago di Iseo. Sarà possibile degustare i nostri Franciacorta, abbinati ai filetti di sardina essiccata del lago di Iseo e la bottarga di lago. Una tradizione che va avanti da più di mille anni, e Marzio ci racconterà con i suoi aneddoti i segreti di questo lavoro che ormai sta scomparendo. **Sabato 16 e Domenica 17.** Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.



DEGUSTANDO... A SPASSO SUL MONTE ORFANO
 Ci incammineremo attraverso i boschi del Monte Orfano, immersi nella natura, raggiungeremo i nostri vigneti, dove potrete conoscere il nostro territorio e vi racconteremo la nostra filosofia produttiva. Prima di tornare in cantina visiteremo il Convento dell' Annunziata. *Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 9.30. Costo € 25 a persona.*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
MOUNTAIN BIKE & WINE CON FRANCIACORTA BIKETOUR

Cicloescursione attraverso i vigneti del Monteorfano e Erbusco, accompagnati dai ragazzi di Franciacorta Bike Tour, guide di mountain bike che vi faranno vedere questa parte di "Franciacorta" da una prospettiva diversa.

Potrete scegliere se pedalare con le "vostre forze" oppure aiutati dalla bicicletta con pedalata assistita. Al termine del giro visiteremo la cantina e degusteremo due dei nostri Franciacorta accompagnati dalla tipica sardina essiccata del lago di Iseo. *Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 9.30. Costo € 45 a persona (comprensivo di noleggio bici) e € 65 a persona (comprensivo di E-Bike).*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
UNA GRANDE ANNATA...

Durante una degustazione guidata assaggeremo i Franciacorta che abbiamo prodotto in una delle migliori vendemmie degli ultimi anni, la 2011. Sarà occasione anche per presentare in anteprima la nostra prima Riserva. Una degustazione "orizzontale" per capire tutte le sfaccettature di questa annata unica. *Domenica 17 alle ore 10.30. Costo: € 35,00 a persona.*

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
MOSTRA

Jssor presenterà le sue grandi opere.

31 DERBUSCO CIVES ●

Via Provinciale, 83 - 25030 Erbusco (BS)
 T. 030 7731164 - F. 030 7731164
 www.derbuscocives.com - info@derbuscocives.com

I FRANCIACORTA SENZA ZUCCHERI ESOGENI
 Derbusco Cives presenta i suoi Franciacorta prodotti esclusivamente senza zuccheri esogeni. Durante l'evento ci sarà la possibilità di degustare 3 tipologie di Franciacorta a cui verranno abbinare piccole preparazioni di cucina.

Sabato 16 e Domenica 17. Costo € 20 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Per info e prenotazioni: 030 7731164 oppure 392 9283698 oppure shop@derbuscocives.com.

32 FACCOLI LORENZO ●

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)
 T. 030 7722761 - F. 030 7248931
 www.faccolifranciacorta.it
 info@faccolifranciacorta.it

Visita con degustazione.

- *Visita con degustazione di Franciacorta Brut, Extra Brut, Rosé Brut e Dosaggio Zero 2012 accompagnati da*

una selezione di salumi e Parmigiano Reggiano proposti dalla Salsameria: "La Vecchia Baracca" di Polesine Parmense. Costo € 15 a persona. Sabato 16 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

- *Visita con degustazione di 4 tipologie di Franciacorta non dosati nelle diverse sfumature prodotte dall'evoluzione dei lieviti dopo 2 anni, 4 anni, 9 e 10 anni di affinamento nella nostra cantina. L'esperienza sensoriale si svolgerà in abbinamento, oltre che a Strolghino e Coppa DOP Piacentina, ad una particolare stagionatura di Culatello di Zibello scelta dai selezionatori Andrea e Giacomo della "Vecchia Baracca" di Polesine Parmense. Costo € 25 a persona. Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle ore 16.30.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

33 FERGHETTINA ●

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)
 T. 030 7451212 - F. 030 7453528
 www.ferghettina.it - info@ferghettina.it

Visita con degustazione.

Vi aspettiamo per farvi conoscere, attraverso una visita guidata alla nostra cantina, il processo che porta alla produzione del Franciacorta. Un piacevole "viaggio" attraverso profumi e sapori che vi appassioneranno per conquistarvi con la degustazione a scelta di due tra i nostri Franciacorta. Alla degustazione di Franciacorta verrà abbinato per la giornata di sabato a scelta, un mini Hamburger di scottona farcito con cheddar, insalata, pomodoro, cetrioli, cipolla, bacon e salsa barbecue preparato davanti agli occhi dei visitatori che potranno gustarlo appena cucinato. Mentre per la giornata di domenica sarà possibile scegliere l'abbinamento gastronomico tra il mini hamburger e una selezione di salumi artigianali dell'azienda agricola al Berlinghetto.

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 09.30 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00. La partenza delle visite è ogni 30 minuti.

- *Costo per visita e degustazione di due Franciacorta con abbinamento gastronomico: € 12 a persona*
 - *Costo per SOLA degustazione di due Franciacorta: € 8 a persona.*

Prenotazione obbligatoria.

Per info: 030 7451212 oppure info@ferghettina.it.

Domenica 17 verrà organizzato anche un evento speciale. Per info scrivere a laura@ferghettina.it.

34 GATTI ENRICO ●

Via Metelli, 9 - 25030 Erbusco (BS)
 T. 030 7267999 - F. 030 7760539
 www.enricogatti.it - info@enricogatti.it

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di due Franciacorta. Costo € 10 a persona.*

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 17.00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7267999 oppure info@enricogatti.it

IL VITELLO TONNATO CHE NON TI ASPETTI
 Battuta di tonno con limone, capperi e pepe con

IL TUO VINO, IN TUTTO IL MONDO.

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



CURA E PASSIONE



CONTROLLO TEMPERATURA



AFFIDABILITÀ E PRECISIONE



arrosto di vitello. Il piatto sarà realizzato dallo Chef Fausto Peci del Ristorante Albergo Rosa di Iseo. In abbinamento Franciacorta Satèn 2009 nel formato magnum. *Sabato 16 dalle ore 12.00 alle ore 15.00. Costo € 22 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7267999 oppure info@enricogatti.it

SARDA IN MEZZE MANICHE

Mezze maniche di "Benedetto Cavalieri" all'olio di sarda con ricotta, verdure e limone candito. Il piatto sarà realizzato dallo Chef Fausto Peci del Ristornate Albergo Rosa di Iseo. In abbinamento Franciacorta Nature Millesimo 2011.

Domenica 17 dalle ore 12.00 alle ore 15.00.

Costo € 22 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7267999 oppure info@enricogatti.it

35 IL DOSSO ●

Via Dosso, 2 - 25040 Corte Franca (BS)

T. 030 984107 - F. 030 9828326

www.agricolaildosso.it - info@agricolaildosso.it

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di tre tipologie di Franciacorta, accompagnata da formaggio Grana e taralli. Costo € 15 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

36 LA COSTA DI OME ●

Via Pianello, 16 - 25050 Ome (BS)

T. e F. 030 652271

www.lacostadiome.it - info@lacostadiome.it

Visita con degustazione. *Costo € 8 persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

37 LA FIOCA ●

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. *Visita e degustazione di due Franciacorta. Costo € 10 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

38 LA FIORITA ●

Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS)

T. e F. 030 652279

www.lafioritafranciacorta.com

info@lafioritafranciacorta.com

SATÈN&SEBINOSUSHI

Dopo la visita in Cantina degusteremo 3 diverse sfaccettature di Franciacorta Satèn, assaggeremo il nostro Satèn s.a. (26 mesi sui lieviti), il Satèn Millesimato 2012 (47 mesi sui lieviti) ed infine un Satèn sboccato à la volée, preso direttamente dalle cataste, per notare e comprendere come l'invecchiamento e i dosaggi di liqueur variano le sue qualità gusto-olfattive. La degustazione sarà accompagnata da 3 diversi assaggi di sushi "riversitato" utilizzando come materia prima pesce del Lago d'Iseo e dei nostri fiumi, e più precisamente: tartare di trota con melograno e

succo d'arancia, uramaki di gamberi d'acqua dolce e verdure del nostro orto, crostino con carpaccio di Salmerino affumicato, il tutto accompagnato con olio del Sebino che ruherà la scena alla salsa di soia. Piatti composti e serviti dalla Trattoria del Mulinèr di Clusane d'Iseo che in concomitanza del Festival del Franciacorta proporrà all'interno del proprio ristorante un menù dedicato abbinato ai Franciacorta La Fiorita.

Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.00, 11.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00. Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: 030 652279 oppure info@lafioritafranciacorta.com

MENU FESTIVAL IN AGRITURISMO

- Antipasto

abbinato a un calice di Franciacorta Rosé:

Salame nostrano, prosciutto Crudo di Parma, crostino integrale con lardo e miele, insalata russa, crema di mais con fonduta di formaggi

- Primi piatti

abbinati a un calice di Franciacorta Brut:

Risotto al Franciacorta e Bagoss, tagliatelle ai sapori dell'orto con guanciale sfumato al Rosé

- Secondo piatto

abbinato a un calice di Franciacorta Dosaggio Zero:

Roast-beef al vino rosso con misticanza

- Dolce

abbinato a un calice di Franciacorta Demi Sec:

Crostata di frutta secca con crema pasticceria al Franciacorta Satèn

Sabato 17 e Domenica 18 a pranzo e a cena.

Costo € 40 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

39 LA MANÈGA ●

Via Manica 8/B - 25064 Gussago (BS)

T. 338 3646759

www.lamanega.it - info@lamanega.it

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

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.30 alle ore 18.00.

INGRESSO LIBERO.

FRANCIACORTA D'ORIENTE

Il Giappone rappresenta il primo mercato di esportazione del Franciacorta. Verranno proposti cena e brunch tematici con abbinamenti dei nostri Franciacorta e pietanze della cucina giapponese. Sushi, sashimi e finger food gourmet saranno preparati in collaborazione con il ristorante

"La Preziosilla" di Nave. *Sabato 16 cena dalle ore 18.00 alle ore 21.00 e Domenica 17 brunch dalle ore 11.00 alle ore 14.00.*

Costo € 48 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Per info e dettagli: 338 3646759 oppure info@lamanega.it.

40 LA MONTINA ●

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 653278 - F. 030 6850209

www.lamontina.it - info@lamontina.it

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosé Extra Brut 2010 con Grana Padano, salame Bresciano e cracker con*

lardo. Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 con partenza delle visite alle ore 10.00, 11.00, 14.30 e 15.30. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

41 LANTIERI DE PARATICO ●

Via Videtti (ingresso da Via 2 Agosto) - 25031

Capriolo (BS) - T. 030736151 - F. 0307465770

www.lantierideparatico.it - info@lantierideparatico.it

Visita con degustazione. *Visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari. Costo € 10 a persona.*

Sabato 17 e Domenica 18 dalle ore 10.00 alle 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DIMOSTRAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO SECONDO LA TRADIZIONE ARTIGIANALE DELLA MOZZARELLA

Filatura in diretta della mozzarella ottenuta con solo latte di Bruna alpina e assaggi di burrata, stracciatella e nodini di mozzarella. A seguire la visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari. *Costo € 10 a persona. Sabato 16 alle ore 10.30/11.00 e alle ore 18.00 e Domenica 17 alle ore 10.30/11.00.*

PROPOSTA DELL'AGRITURISMO

I nostri chef per l'occasione hanno realizzato questo menù avvalendosi di prodotti selezionati del territorio Franciacortino.

MENU FESTIVAL FRANCIACORTA

- Entrée di benvenuto

- Cestino di sfoglia con parmigiana di melanzane

- Salame di Montisola con pancetta nostrana

In abbinamento Franciacorta Extra Brut

- Strigoli di pasta fresca con verdure del nostro orto e salmerino affumicato

In abbinamento Franciacorta Satèn

- Filetto di maialino lardellato con funghi di stagione con crostone di polenta belgrano

In abbinamento Franciacorta Brut Arcadia Millesimato

- Crema cotta al pistacchio con coulis ai frutti

di bosco

- Caffè

Sabato 16 e Domenica 17 a pranzo e a cena.

Costo € 40 a persona. Preferibile la prenotazione al numero 030 7364071 oppure 030 736151.

42 LA ROTONDA ● ●

Via Boschi, 1 - 25046 Cazzago San Martino (BS)

T. e F. 030 7750909

www.larotondafranciacorta.it

info@larotondafranciacorta.it

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CHIC-NIC BY VITA NOVA

Il pic-nic più chic di Brescia si sposta in Franciacorta. I famosi cestini di prelibatezze preparati dal ristorante Vita Nova abbinati a due calici di

Franciacorta La Rotonda (EsseA Brut e DiZeta 2011), serviti nel verde che circonda la nostra cantina.

Sabato 16 dalle ore 12.00 alle ore 14.00 e dalle ore 18.30 alle ore 23.00. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 2091464 oppure info@ristorantevitanova.it

In caso di maltempo l'evento si svolgerà sotto forma di aperitivo in cascina.

43 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. *Visita e degustazione di quattro Franciacorta. Costo € 15 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

MENU FESTIVAL DEL FRANCIACORTA

- Primo piatto a scelta tra:

Casoncello con ripieno di carne al burro chiarificato e salvia

Casoncello con ripieno di ricotta e spinaci al burro chiarificato e salvia

Gnocchetti di pane con pesto di basilico e zucchine trifolate

Tagliatelle ai salmi di cinghiale

Tagliatelle ai salmi di lepore

Accompagnato da calice di Franciacorta Brut La Torre

- Secondo piatto a scelta tra:

Tagliata di manzo con rosmarino e cognac con patate al forno

Filetto di manzo alla griglia con zucchine grigliate

Filetto di pesce con pesto di menta e mandorle tostate

su letto di insalata e pomodorini

Filetto di pesce dorato con zucchine grigliate

Accompagnato da calice di Franciacorta Rosé

La Torre

- Acqua e caffè

Sabato 16 e Domenica 17.

Pranzo: 1° turno alle ore 12.00 - 2° turno alle ore 14.30.

Cena: un solo turno alle ore 19.30.

Costo € 30 a persona.

Per prenotazioni e informazioni contattare il 339 1431187 o il 340 4082581.

44 LE CANTORIE ● ●

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS)

T. 030 2523723 - F. 030 3450498

www.lecantorie.com - info@lecantorie.com

Visita con degustazione.

Visita guidata con il nostro enologo alla scoperta dei vigneti collinari che circondano l'azienda di famiglia e delle cantine di produzione e di affinamento.

Degustazione guidata di 3 Franciacorta a scelta ed in abbinamento eccellenze culinarie locali presentate dai produttori stessi.

Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 15.30, 16.30, 17.30.

È GRADITA LA PRENOTAZIONE.



FESTIVAL IN CANTINA

LE CANTORIE IN SHOW-COOKING

Visita guidata con il nostro enologo alla scoperta dei vigneti collinari che circondano l'azienda di famiglia e delle cantine di produzione e di affinamento. Degustazione guidata di 4 Franciacorta a scelta ed in abbinamento eccellenze culinarie locali presentati dai produttori stessi. Il nostro chef realizzerà per voi piatti in show-cooking, utilizzando i nostri Franciacorta e materie prime del territorio. Costo € 25 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.30, 11.30, 12.30, 15.30, 16.30, 17.30.

SU PRENOTAZIONE.

45 LO SPARVIERE ●

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

www.losparviere.com - info@losparviere.com

Visita con degustazione.

Un percorso guidato per conoscere la storia e la tradizione della cantina di charme, Lo Sparviere.

La visita della cantina si concluderà con una degustazione. Gli ospiti potranno scegliere tra:

- **PERCORSO VERDE:** degustazione di DUE Franciacorta a scelta tra Franciacorta Brut Cuvée n.7, Franciacorta Extra Brut e Franciacorta Satèn. Costo € 15 a persona.

- **PERCORSO BLU:** degustazione di TRE Franciacorta di cui uno del percorso VERDE e gli altri due tra Franciacorta Rosè Monique, Franciacorta Brut millesimato 2012 e Franciacorta Extra Brut millesimato 2009. Costo € 25 a persona.

L'eccellenza dei Franciacorta si abbinerà alla qualità e alla tradizione del salumificio Egidio Bedogni che, dal 1954 a Langhirano, produce il prosciutto di Parma.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Per informazioni e prenotazioni 030 652382 oppure al info@losparviere.com

46 MAJOLINI ●●

Via Manzoni, 3 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6527378 - F. 030 6529800
www.majolini.it - elena@majolini.it

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di Franciacorta Brut, Franciacorta Brut Satèn 2013 e Franciacorta Brut Vintage 2009.*

Costo € 15 a persona. Sabato 16 ogni quarto d'ora dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00 e Domenica 17 ogni quarto d'ora dalle ore 14.00 alle ore 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 6527378 oppure al elena@majolini.it

IL GIAPPONE IN FRANCIACORTA

La cantina Majolini dedica il Festival Franciacorta al Giappone, ospitando due mostre e una cena dedicate al Paese del Sol Levante.

FRANCIACORTA E CUCINA KATEI RYORI

Dopo la visita guidata alle cantine, i Franciacorta Majolini saranno abbinati alla cucina Katei Ryori, il repertorio della tradizione casalinga giapponese. La cena sarà curata da Chiaki Takashima, private chef nata a Tokyo, in Italia da cinque anni, in una perfetta armonia di sapori e colori.

Costo € 60 a persona. Sabato 16 alle ore 20.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 6527378 oppure a elena@majolini.it. Evento aperto a un massimo di 28 persone.

LA POP ART GIAPPONESE IN FRANCIACORTA

Nelle sale di lavorazione saranno esposte le grafiche dell'artista giapponese Tomoko Nagao. Nata a Nagoya nel 1976, Tomoko è considerata la più importante esponente di alcune correnti artistiche della Pop Art in Italia, dove attualmente vive. Nelle sue opere contamina immagini dell'arte classica con riferimenti a grandi marchi contemporanei, creando allegorie ironiche della nostra epoca. Per info www.tomokonagao.info

KIMONO DA CERIMONIA IN CANTINA

Una piccola collezione di Kimono da cerimonia sarà esposta nelle sale di lavorazione: preziosi esemplari dell'abito tradizionale giapponese, dalle linee dritte e dalle maniche lunghe, elegantemente decorato.

DEGUSTAZIONE DI 4 MILLESIMI SURLATTES

Dopo la visita guidata alla cantina, lo storico enologo franciacortino Cesare Ferrari guiderà una degustazione Surlattes direttamente dalle cataste: una verticale di 4 annate con millesimo di grande potenzialità.

Sabato 16 alle ore 10.00.

Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 030 6527378 oppure elena@majolini.it. Evento aperto a un massimo di 8 persone.

47 MARCHESE ANTINORI TENUTA MONTENISA ●

Via Paolo VI, 62 - 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS)

T. 030 7750838 - F. 030 725005
www.montenisa.it - info@montenisa.it

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

48 MARZAGHE ●●

Via Consolare, 19 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760585 - 030 7267245

www.marzaghefranciacorta.it
info@marzaghefranciacorta.it

LA CANTINA MARZAGHE: IERI, OGGI, DOMANI - UNA NUOVA ARCHITETTURA IN FRANCIACORTA

Un profumo di passione a base di Franciacorta Marzaghe accompagnerà gli ospiti alla degustazione delle migliori annate abbinata ai piatti esclusivi studiati dal ns. chef per esaltare i sapori dei nostri vini. I menù Tradizionale con prodotti del territorio, Evoluzione per sperimentare nuovi abbinamenti e filosofie di gusto ed il Vegano, un must di casa Marzaghe da sempre attenta al vivere sano ed agli stili di vita, saranno serviti nella splendida cornice del parco di "Casa Marzaghe" dove per l'occasione attraverso disegni, immagini e parole ripercorreremo la grande storia della

Franciacorta e del metodo Franciacorta attraverso la microstoria della cantina Marzaghe, fatta da un ieri in cui vinificavamo per provvedere ai bisogni della famiglia, da un oggi che ci vede produttori di vini di qualità presenti sul mercato italiano ed estero, da un domani che mette a profitto la solidità del passato per avventurarsi nel futuro. Una nuova Cantina sorgerà in Franciacorta: brinderete ammirandone i Progetti originali esposti per l'occasione. Una architettura che accarezzerà il paesaggio, che si insedierà armoniosamente tra le colline della Franciacorta, che abatterà la contrapposizione tra esterno ed interno, tra uomo e natura, che utilizzerà quanto la natura ci dona gratuitamente per ridurre il consumo energetico e che, con un disegno dolce e semplice come la curva della barriera, aggiungerà bellezza alla bellezza del paesaggio morenico.

Aspettando il Festival: per festeggiare Ieri, Oggi, Domani di Marzaghe venerdì sera in anteprima dalle 21.00 saranno aperti i battenti della location eventi per una serata con musica dal vivo dedicata al progetto della nuova cantina.

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

Degustazione di 3 tipologie di Franciacorta abbinata a finger-food Tradizionale, Evoluzione o Vegan - Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Per info: 030 7267245, 392 1619265 Alberto, 347 4301831 Marcello oppure info@marzaghefranciacorta.it

49 MIRABELLA ●

Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 611197 - F. 030 611388

www.mirabellafranciacorta.it
accoglienza@mirabellafranciacorta.it

Visita con degustazione.

Mirabella propone due giornate per scoprire i segreti del Franciacorta attraverso la visita in cantina e la degustazione di due tipologie di vini. In abbinamento abbiamo creato, con la storica macelleria Polastri Maceler, un Franciacorta Hot Dog con prodotti del territorio.

Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 030611197 oppure accoglienza@mirabellafranciacorta.it.

ALLA SCOPERTA DI "MIRABELLA ELITE" FRANCIACORTA SENZA SOLFITI

Potrete partecipare a due eventi per degustare insieme all'enologo Alessandro Schiavi il nostro Franciacorta ELITE: il primo Franciacorta senza solfiti aggiunti (e quelli naturali al di sotto dei 10 mg/lt.). La degustazione sarà accompagnata da una selezione gourmet. Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 16.00 (check in ore 15.45). Costo: € 30,00 a persona.

Max n. 20 partecipanti.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero 030 611197 oppure accoglienza@mirabellafranciacorta.it

50 MONTEALTO ●

Via Luigi di Bernardo, 98 - 25040 Clusane di Iseo (BS)
T. 347 8693294

www.montealtofranciacorta.it
info@montealtofranciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 12 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

51 MONTE ROSSA ●

Via Monte Rossa, 1 - 25040 Bornato di Cazzago S.M. (BS)
T. 030 725066 - F. 030 7750061

www.monterossa.com - paola@monterossa.com

Visita con degustazione.

Per informazioni e prenotazioni contattare paola@monterossa.com oppure il 348 7586948.

MONTE ROSSA... LA STORIA CONTINUA!

Emanuele Rabotti apre le porte di Monte Rossa per una degustazione inedita: il Cabochon dalle origini a oggi, guardando al futuro.

Per il Festival Franciacorta in Cantina 2017 Monte Rossa propone 4 annate selezionate di Cabochon in degustazione e i racconti di colui che lo ha fortemente voluto e sostenuto nel tempo.

Un viaggio tra determinazione, intuito e storia - tutto da scoprire!

La storia del Cabochon inizia infatti nel 1987 con l'intento di produrre un Franciacorta millesimato, il primo nella storia di Monte Rossa. Il nome è prezioso, rubato al mondo delle gemme, e trae ispirazione dalla perfezione con cui Buccellati incise l'etichetta in argento che ne accompagnò l'esordio. Pochi anni più tardi il Cabochon fu protagonista di un episodio che ad anni di distanza emoziona ancora: Emanuele Rabotti - mente e cuore del progetto Cabochon - si trovava a Palm Desert in California, invitato ad un party di beneficenza, riuscì a far assaggiare a Frank Sinatra e consorte il Cabochon 1992. Qualche tempo dopo i coniugi ringraziarono e si complimentarono con tanto di missiva.

Degustazione unica: Sabato 16 alle ore 11.00.

Costo € 90 a persona.

Massimo 20 persone.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: Paola
348 7586948 oppure paola@monterossa.com

52 MOSNEL ●●●

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 653117 - F. 030 654236

www.mosnel.com - info@mosnel.com

Visita con degustazione. *Visita guidata alle cantine (durata circa 30 minuti) e degustazione a seguire dei nostri Franciacorta. Costo da € 12 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 10.00, 11.30, 15.00 e 16.30.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

BIO CHE PASSIONE!

Sabato 16 alle ore 10.00 visita guidata alle cantine ed ai vigneti dell'azienda condotti in regime biologico accompagnati dal nostro enologo Dott. Flavio Polenghi.



I vigneti di Mosnel sono certificati dal 2014, ma il 2017 è stato l'anno della presentazione del primo nostro Franciacorta BIO. Un'interessante occasione per capire meglio insieme le peculiarità del metodo e le ragioni che hanno spinto l'azienda a questo importante cambiamento. Seguirà una degustazione guidata dei prodotti Mosnel certificati BIO tra cui il nostro Franciacorta Brut Nature.

Sabato 16 alle ore 10.00. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA POSTI LIMITATI.

FRANCIACORTA A TAVOLA

A partire dalle ore 12.30, dopo la visita guidata alle cantine delle ore 11.30, sul loggiato panoramico dell'agriturismo "Quelli che il vino", un pranzo a tema vedrà i nostri Franciacorta protagonisti di abbinamenti curiosi ed alternativi. *Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 12.30. Costo € 40 a persona. Evento aperto ad un massimo di 40 persone.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA, MUSICA E PAROLE

Al tramonto, fra le piante secolari del nostro parco, il vino incontra l'arte.

Alle ore 18.00 aperitivo con nostro Franciacorta.

Alle ore 18.30 inizio spettacolo con Luciano Bertoli (voce) e accompagnamento alla chitarra.

Sabato 16.

Costo € 20 a persona per aperitivo e spettacolo.

Costo € 25 a persona per visita guidata alla cantina

(alle ore 17.30), aperitivo e spettacolo.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Evento all'aperto. In caso di maltempo verrà spostato sul loggiato dell'agriturismo.

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI FRANCIACORTA "PAROSÉ"

Domenica 17 alle ore 10.30, dopo la visita guidata alle cantine delle ore 10.00, una coinvolgente degustazione di quattro annate del nostro Franciacorta Rosé Pas Dosé "Parosé".

Domenica 17 alle ore 10.30. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

53 PIAN DEL MAGGIO ●●

Via Iseo, 108 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030.7254451 - F. 030 7254567

www.piandelmaggio.it - anita@piandelmaggio.it

MUSICA E BOLLICINE SOTTO LE STELLE

Dopo aver girato per cantine tutto il giorno, niente di meglio che una festa a base Franciacorta per svagarsi un po'! Vi aspettiamo per continuare con i festeggiamenti notturni, ascoltando buona musica dal vivo e assaporando i nostri Franciacorta accompagnati da cibo di strada. E per finire la serata cocktail Franciacorta creati appositamente per voi! Dalle ore 19.00 alle ore 2.00 sarà infatti possibile gustare prelibatezze cucinate sul posto e cocktail a base Franciacorta Pian del Maggio.

Sabato 16 dalle ore 18.00 alle ore 3.00 di Domenica 17.

Costo € 15 a persona (musica e due calici di Franciacorta).

PER PRENOTAZIONE: 335 5638610 oppure anita@piandelmaggio.it

54 PLOZZA OME ●●

Via Lizzana, 13 - 25050 Ome (BS)

T. 030 6527775 - F. 030 6852822

www.plozzaome.com - info@plozzaome.it

LA FRANCIACORTA INCONTRA LA VALTELLINA

Plozza Ome propone un originale programma che unisce la tradizione franciacortina alla cucina valtellinese. Durante il weekend sarà infatti possibile degustare vari prodotti tipici tra cui i rinomati pizzoccheri (tagliatelle a base di grano saraceno condite con burro, patate, verze e formaggio), cucinati direttamente in cantina dalla "Accademia del Pizzocchero di Teglio" custode della più antica ricetta. Il tutto sarà accompagnato dai nostri fantastici Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn, veri protagonisti dell'evento. A sorpresa durante la giornata verranno stappate per i fortunati presenti alcune bottiglie di Franciacorta Millesimato Pas Dosé, eccellenza del nostro intendere la Franciacorta.

Sabato 16 e Domenica 17.

Visita e degustazione di una tipologia di Franciacorta accompagnata da bresaola dalle ore 10.00 alle ore 19.00. *Costo € 10 a persona.*

Visita e degustazione di una tipologia di Franciacorta accompagnata da bresaola e pizzoccheri dalle ore 12.00 alle ore 15.00. *Costo € 15 a persona.*

Per info: Filippo Artini 340 9155909 oppure Andrea Galli 0342 701297 oppure tirano@plozza.com

55 QUADRA ●●

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologne (BS)

T. 030 7157314 - F. 030 7059728

www.quadrafranciacorta.it

info@quadrafranciacorta.it

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di 5 Franciacorta. Costo € 15 a persona.*

Aggiunta di € 5 a persona per la eventuale degustazione extra di due Franciacorta Dosaggio Zero Millesimati.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DOPPIO ZERO IN VERTICALE

Degustazione in parallelo e in verticale delle due espressioni di Franciacorta Dosaggio Zero di Quadra: Eretiq e QZero.

2013: Eretiq antepima con sboccatura à la volée (42 mesi), QZero antepima con sboccatura à la volée (42 mesi).

2012: Eretiq, QZero antepima con sboccatura à la volée (54 mesi).

2011: Eretiq, QZero Riserva.

2010: Eretiq, QZero Riserva.

2009: QZero.

2008: QZero.

Costo € 50 a persona. Numero chiuso: 50 persone.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

56 RICCI CURBASTRO ●●

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 736094 - F. 030 7460558

www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Visita con degustazione. *Il percorso include la visita al Museo Agricolo e del Vino, alla Cantina*

e degustazione di un calice di Franciacorta Satèn Brut 2012 e un calice di Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2008. Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 736094 oppure info@riccicurbastro.it.

TORNEO SEMILAMPO DI SCACCHI - MEMORIAL GUALBERTO RICCI CURBASTRO

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta. *Sabato 16 alle ore 14.30.*

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

Per info e preiscrizioni 349 5929989 oppure

www.scacchifranciacorta.org oppure

scacchifranciacorta@gmail.com

FRANCIACORTA SATÈN BRUT RICCI CURBASTRO: L'ELEGANZA NON HA TEMPO. UNA STRAORDINARIA VERTICALE

Degustazione verticale di 6 annate di Franciacorta Satèn Brut dal 1994 al 2012:

Franciacorta Satèn Brut 2012.

Franciacorta Satèn Brut 2009 (Magnum).

Franciacorta Satèn Brut 2006 Museum Release.

Franciacorta Satèn Brut 2005 Museum Release.

Franciacorta Satèn Brut 2002.

Franciacorta Satèn Brut 1994.

Domenica 17 alle ore 11.00, 15.00 e 17.30 presso la sala degustazioni della Cantina. Costo € 25 a persona (comprensivo di visita al Museo e alla cantina).

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: 030 736094 oppure info@riccicurbastro.it

57 ROMANTICA ●●

Via Vallosa, 29 - 25060 Passirano (BS)

T. 030 657362

www.romanticafranciacorta.com

visite@romanticafranciacorta.com

Visita con degustazione. *Visita e degustazione di Franciacorta abbinata a prodotti del territorio. Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 alle ore 11.00, 14.30 e 16.30.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PIC NIC IN VIGNETO

A grande richiesta pic nic all'aperto nei nostri vigneti. Ci sarà da perdersi nella meravigliosa e suggestiva tenuta. Dieci ettari che circondano la Cantina, in cui vi potrete godere la tranquillità e la pace che la natura è capace di donare. Verrà fornito tutto il necessario. Coperta, cestino ricco di prodotti, stoviglie e, ovviamente, una bottiglia dei nostri Franciacorta. Non dovrete pensare a nulla, se non a rilassarvi e a mettervi comodi.

Sabato 16 alle ore 11.00. Costo € 40 a cestino.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Per informazioni

e prenotazioni: 331 7727486 oppure

visite@romanticafranciacorta.com

58 RONCO CALINO ●●

Via Fenice, 45 - 25030 Torbiato di Adro (BS)

T. 030 7451073 - F. 030 7453000

www.roncocalino.it

anna@roncocalino.it

BRUNCHACORTA

Locale Caffè Cucina, indirizzo nel cuore di Brescia noto a tutti i buongustai, porta in cantina il più gustoso dei brunch cittadini e rompe ogni schema prolungandolo fino al tramonto.

Protagonista il mitico Croque Monsieur in due golosissime varianti.

"#THINKGREEN" - Un'esplosione di sapori tutta "veggie": due fette di pane integrale spennellate con la besciamella verranno fritte con melanzana

al forno, farinata di ceci, pomodoro e pesto

di zucchine, grana, menta e peperoncino.

In abbinamento con Franciacorta Brut.

"L'AUTENTICO" - Direttamente dai bistrot parigini,

la ricetta originale: pane bianco, besciamella,

prosciutto cotto, groviera alla julienne, il

tutto arricchito da un tocco di camembert. In

abbinamento con Franciacorta Brut Rosé "Radijan".

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 19.00

(ultima visita ore 17.30). Costo € 24 a persona (sconto

15% per acquisto online sul sito www.roncocalino.it).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA online, al numero

030 7451073 oppure anna@roncocalino.it

59 SAN CRISTOFORO ●●●

Via Villanuova, 2 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7760482

www.sancristoforo.eu info@sancristoforo.eu

Visita con degustazione. *Visita guidata della Cantina*

e a seguire degustazione di tre tipologie di Franciacorta

accompagnati da selezione di salumi di nostra

produzione. Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA E LAGO D'ISEO? UN BINOMIO PERFETTO!

Il Lago d'Isèo è il palcoscenico di quello che è l'anfiteatro naturale della Franciacorta; è qui che vive una lunga tradizione di pesca da cui nasce la Sardinia Essicata, una produzione piccolissima, un prodotto di nicchia, fortemente legato al territorio, tanto buono e unico da essere diventato anche Presidio Slow Food.

Da qui l'idea di proporvi il binomio Franciacorta e Lago d'Isèo con la collaborazione del pescatore Nando e il figlio Andrea Soardi, storici pescatori di Monte Isola.

Sarda Essicata tradizionale servita rigorosamente con polenta abbrustolita in abbinamento

al Franciacorta Brut Millesimato 2011 mentre

il Franciacorta Pas Dosé millesimato 2011

accompagnerà un altro piatto simbolo del

Lago d'Isèo, il Coregone. *Sabato 16 dalle ore 11.30*

alle ore 15.30. Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VIAGGIO NELLA STORIA DELLA VINIFICAZIONE TRA ALCHIMIA E POESIA

I profumi della terra, i ricordi della vita nella vigna, le emozioni, la festa del vino, il raccolto, le fasi del metodo Franciacorta, verranno evocati attraverso installazioni artistiche e performance teatrali a cura di Camilla Corridori e Annamaria Gallo.



FESTIVAL IN CANTINA

Alle ore 11.30 e 15.00 vi aspettiamo per la narrazione teatrale dal titolo "memorie divine: visioni e alchimie"

La degustazione di 3 tipologie di Franciacorta sarà un percorso tra arte, vino e cibo, suddiviso in 3 postazioni con sfiziosi abbinamenti.

Per tutta la durata dell'evento, gli ospiti potranno visitare le installazioni artistiche permanenti.

Domenica 17 dalle ore 10.00 alle 18.00.

Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

60 SANTA LUCIA ●

Via Verdi, 6 - 25030 Erbusco (BS) T. 030 7769814

www.santaluciafranciacorta.com

info@santaluciawine.it

Visita con degustazione.

Visita e degustazione di due Franciacorta.

Costo € 8 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

61 SOCIETÀ AGRICOLA LOVERA - BETELLA FRANCIACORTA ●

Via Lovera, 14A - 25030 Erbusco (BS)

T. e F. 030 7760491

www.cantinalovera.it

info@betellafranciacorta.it

Visita con degustazione. *Visita con degustazione di due Franciacorta a scelta accompagnati da Parmigiano*

Reggiano di sola bruna. Costo € 15 a persona. Sabato

16 dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.00 alle

ore 19.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

62 SOLIVE ●●

Via Bellavista - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7450138

www.solve.it

cantina@solve.it

Visita con degustazione. *IL DÉGORGEMENT. Anche quest'anno la Famiglia Bariselli e lo Staff Solive*

saranno lieti di aprirvi le porte della Cantina sita

in Erbusco per offrirvi un percorso degustativo ma

non solo! In occasione del Festival sarà possibile

assistere all'operazione di dégorgement, importante

passaggio che completa il lungo e delicato percorso

produttivo del Franciacorta. Visita con degustazione

di quattro tipologie di Franciacorta di cui una sui lieviti,

abbinata a prodotti tipici.

Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle

ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CENA (SABATO 16) E PRANZO BUFFET (DOMENICA 17)

Quest'anno la cantina Solive sita in Erbusco, per la

ricorrenza del Festival organizzerà una cena il giorno

Sabato 16 alle ore 20.00 (costo € 60 a persona) e il

pranzo a buffet Domenica 17 alle ore 12.30 (costo € 35

a persona) con menù speciali, il tutto accompagnato

in scalata dai nostri Franciacorta.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

- MENÙ CENA

Aperitivo di benvenuto;

flan di funghi con scaglie di riso venere;

biscotto di grana con mousse di nocciole

e arancia caramellata;

bocconcino di salmone in carpione con julienne

di verdure;

tortino di zucchine con cuore di gorgonzola.

Risotto alle mele e Franciacorta Brut con

croccantino di grana.

Dall'allevamento "Cascina Bariselli": tartare di

manzo

con frutto della passione e crema di burrata

Millefoglie all'amaretto con zabaione al Brut.

Caffè e correzione.

Il tutto accompagnato dai nostri Franciacorta.

- MENÙ PRANZO BUFFET

Culaccia di Langhirano su Berkel.

Taglieri di salumi Cascina Bariselli.

Grissini con Lardo e Pancetta.

Crostini rustici.

Banco di formaggi con marmellate.

Scrigno con crema di noci.

Pastellati di verdure.

Tris di tramezzini.

Fantasie di finger food.

Baccalà mantecato.

Spiedini di Gamberi spadellati al Brandy

con sesamo e bacon.

Pizzette calde e Fagottini.

Frittella di pane agli aromi.

Pinimonio di verdure di stagione.

Risotto con Aromi e Robiola

"BRESCIANINI DA ROVATO" - MOSTRA D'ARTE

Franco Brescianini, ha dietro di sé un'importante

carriera di pittore. La sua biografia, ancorché

non recentissima, dice che ha vinto premi in mostre

nazionali ed internazionali di grande prestigio.

Ciò comprova come egli goda di vasta notorietà

e di particolare prestigio negli ambienti che contano

nella pittura contemporanea internazionale.

Durante le giornate del Festival la Cantina Solive

farà da cornice alle opere di questo famoso pittore.

63 TENUTA AMBROSINI ●

Via della Pace, 60 - 25046 Cazzago San Martino (BS)

T. 0307254850 - 3355716809

www.tenutambrosini.it

info@tenutambrosini.it

Visita con degustazione.

Costo € 10 a persona.

Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.30 alle ore 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE

- Un calice di Franciacorta Millesimato 2012

e un calice di Franciacorta Dosaggio Zero "Nihil"

in abbinamento a ostriche pregiate - *Costo € 25*

a persona.



Con le nuove carte di credito UBI Banca sei libero di scegliere se rimborsare tutto in un'unica soluzione o rateizzare in autonomia le singole spese.

Scopri di più su ubibanca.com

UBI Banca

Fare banca per bene.



Sosteniamo il
Dopo di Noi

in filiale

ubibanca.com

800.500.200



Le carte Hybrid, riservate a consumatori, sono emesse e vendute da UBI Banca Spa, che si riserva la valutazione del merito creditizio e la definizione dei massimali di spesa da assegnare alle carte. Le carte sono emesse con modalità di rimborso a saldo e prevedono la possibilità di dilazionare il rimborso di singoli utilizzi contabilizzati nel mese tramite finanziamenti rateali per un importo compreso tra 250 e 5.000€ (nei limiti del massimale disponibile della carta) in 3, 5, 10, 15, 20, 25 rate mensili con l'applicazione di una commissione predefinita sulla base dell'importo e del numero di rate. Per importi: da 250 a 500€, rateizzazione prevista 3, 5 mesi; da 500,01 a 750€, rateizzazione prevista 3, 5, 10 mesi; da 750,01 a 1.000€, rateizzazione prevista 3, 5, 10, 15 mesi. La rateizzazione dei singoli utilizzi può essere richiesta dal titolare, nella filiale presso cui è in essere la carta o tramite il servizio Qui UBI, le app collegate e l'ambiente riservato di UBI PAY. La titolarità di tali servizi non è condizione necessaria ai fini della concessione della carta. Le app UBI Banca sono disponibili per smartphone iOS, Android e Windows Phone, con le caratteristiche indicate sui rispettivi app store e su ubibanca.com. Per le condizioni contrattuali delle carte Hybrid, del servizio Qui UBI, di UBI PAY e degli altri servizi, si rinvia ai fogli informativi o alla documentazione precontrattuale disponibile presso le filiali UBI Banca e nella sezione "Trasparenza" del sito ubibanca.com.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

- Due calici di Franciacorta Rosé Millesimato 2012 in abbinamento a salmone affumicato norvegese - **Costo € 20 a persona.**
 - Due calici di Franciacorta Satèn Millesimato 2013 in abbinamento a sardine del lago d'Isèo Presidio Slow Food - **Costo € 20 a persona.**
 - Un calice di Franciacorta Brut e un calice di Franciacorta Satèn Millesimato 2013 in abbinamento allo spiedo bresciano - **Costo: € 20 a persona.**
 - Un calice di Franciacorta Brut e un calice di Franciacorta Satèn Millesimato 2013 in abbinamento a prosciutto crudo di Parma Riserva Oro (24 mesi di stagionatura) e formaggi - **Costo € 15 a persona.**
Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 20.00.

IL GRANDE SPIEDO BRESCIANO SPOSA IL FRANCIACORTA

Cena in Cantina Sabato 16 alle ore 20.30. Fino a 70 posti disponibili.
Costo € 50 a persona. (Il menù completo lo trovate sul sito www.tenutambrosini.it)
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
 Per info e prenotazioni: 030 7254850, 335 5716809 oppure info@tenutambrosini.it

64 TENUTA MONTEDELMA ●
 Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)
 T. e F. 030 6546161
www.montedelma.it - info@montedelma.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

65 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 € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

66 TURRA ●●
 Via Predari - 25033 Cologne (BS)
 T. 333 6170378 - 338 3655489
www.turrafranciacorta.it - info@turrafranciacorta.it
Visita con degustazione. Visita con degustazione di due tipologie di Franciacorta in abbinamento a salumi e formaggi della tradizione locale. Costo € 15 a persona. Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 18.00. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DUE RUOTE IN CANTINA
 Un'occasione unica per osservare da vicino alcune moto storiche del noto marchio MV Augusta. Veri capolavori a due ruote dei primi anni '50 che potranno essere ammirati dai visitatori sorseggiando un calice di Franciacorta.

67 UBERTI ●●●
 Via Enrico Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)
 T. 030 7267476 - F. 030 7760455
www.ubertivini.it - info@ubertivini.it
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

I FRANCIACORTA UBERTI, IL TRAPIZZINO E L'ARTE: EMOZIONI IN CANTINA

Un percorso di emozioni da vivere in una delle cantine più storiche della Franciacorta, attraverso la visita in Cantina alla scoperta di come nascono i nostri vini, giungendo alla degustazione di tutti i nostri Franciacorta, i millesimati, le riserve, anche in formato Magnum. In degustazione sarà anche presente il Franciacorta Extra Brut Quinque, l'ultimo nato della famiglia, la cuvée di 5 vendemmie da sole uve Chardonnay; una riserva perpetua in un solo tino per un esclusivo Franciacorta, oltre 90 mesi sui lieviti, espressione e sintesi, memoria e unicità, delle nostre migliori vigne.

IL TRAPIZZINO

I nostri Franciacorta accompagneranno un affezionato ospite romano: il "Trapizzino"; un triangolo di pizza a forma di tasca e ripieno delle specialità della tradizione culinaria romana e non solo. Il Trapizzino è divenuto un must dello street food italiano, qualità e praticità, gusto e risparmio, tradizione e riscoperta della cucina regionale: assolutamente da provare abbinato ai nostri Franciacorta (www.trapizzino.it). Sarà inoltre allestita durante le due giornate la mostra "Poesia Scolpita" con le opere dello scultore Gianpaolo Corna. A Grone in provincia di Bergamo nasce la sua storia artistica, legata fortemente al mondo del legno, ma anche altri materiali quali marmo, bronzo ecc. Propone le sue opere come un contributo personale al mondo dell'arte e della scultura (www.gianpaolocorna.com).
Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10.30 alle ore 18.00. Costo da € 12 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7267476, fax 030 7760455 oppure info@ubertivini.it

68 UGO VEZZOLI FRANCIACORTA ●●●
 Via G. B. Vezzoli, 20 - 25030 S. Pancrazio di Palazzolo (BS)
 T. 030 738018 - F. 030 7480549
www.vezzolifranciacorta.com
info@vezzolifranciacorta.com

ARTE CONTEMPORANEA IN FRANCIACORTA

Tradizione ed innovazione: un connubio che quest'anno l'azienda agricola UGO VEZZOLI vuole proporre in occasione del Festival del Franciacorta,

abbinando la tradizione delle nostre bollicine con l'innovativo movimento artistico Virtualis. Oltre alla visita delle nostre cantine e alla degustazione dei nostri Franciacorta, infatti, verranno presentate le opere di designer e pittura del maestro Andrea Ippoliti, fondatore del movimento artistico Virtualis, nel quale mondo reale e mondo virtuale si fondono, dando vita ad un nuovo stile artistico che si sta diffondendo dopo il debutto al Fuori Salone di Milano, edizione 2017. Alle opere di Ippoliti si affiancheranno le tele di Dani, il teatro di Daniela Ardizzone e la musica del maestro Massimo Luca. Ma ci sarà anche una importante novità per la nostra azienda: il Festival sarà l'occasione ideale per presentare ai nostri ospiti l'ultimo nato della UGO VEZZOLI, il "Franciacorta Pas Dosè Millesimato 2011", una novità tutta da degustare!
Sabato 16 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00 e Domenica 17 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00. Costo € 15 biglietto intero, € 3 sotto i 15 anni.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Per la buona riuscita dell'evento si chiede di attenersi agli orari della prenotazione.

CENA DI DEGUSTAZIONE CON IL TRADIZIONALE SPIEDO BRESCIANO

Per la serata di sabato 16 ore 20.30 sarà possibile prenotare, per un numero limitato di persone, l'ormai conosciuta cena a base di spiedo bresciano, al costo di € 40 a persona (comprensivo di visita alla cantina); menù con antipasto di salumi e formaggi, spiedo bresciano con polenta ed insalate, dolce e caffè, naturalmente abbinato ai nostri Franciacorta.
Sabato 16 alle ore 20.30. Costo € 40 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 738018 oppure info@vezzolifranciacorta.it

69 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. Visita guidata alla cantina degustazione di Franciacorta accompagnata da salumi dell'Agricola Tenca, azienda agricola a filiera corta, e calice in omaggio. Costo € 12 a persona.
Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 11.00 alle ore 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

GNOCK&ROLL

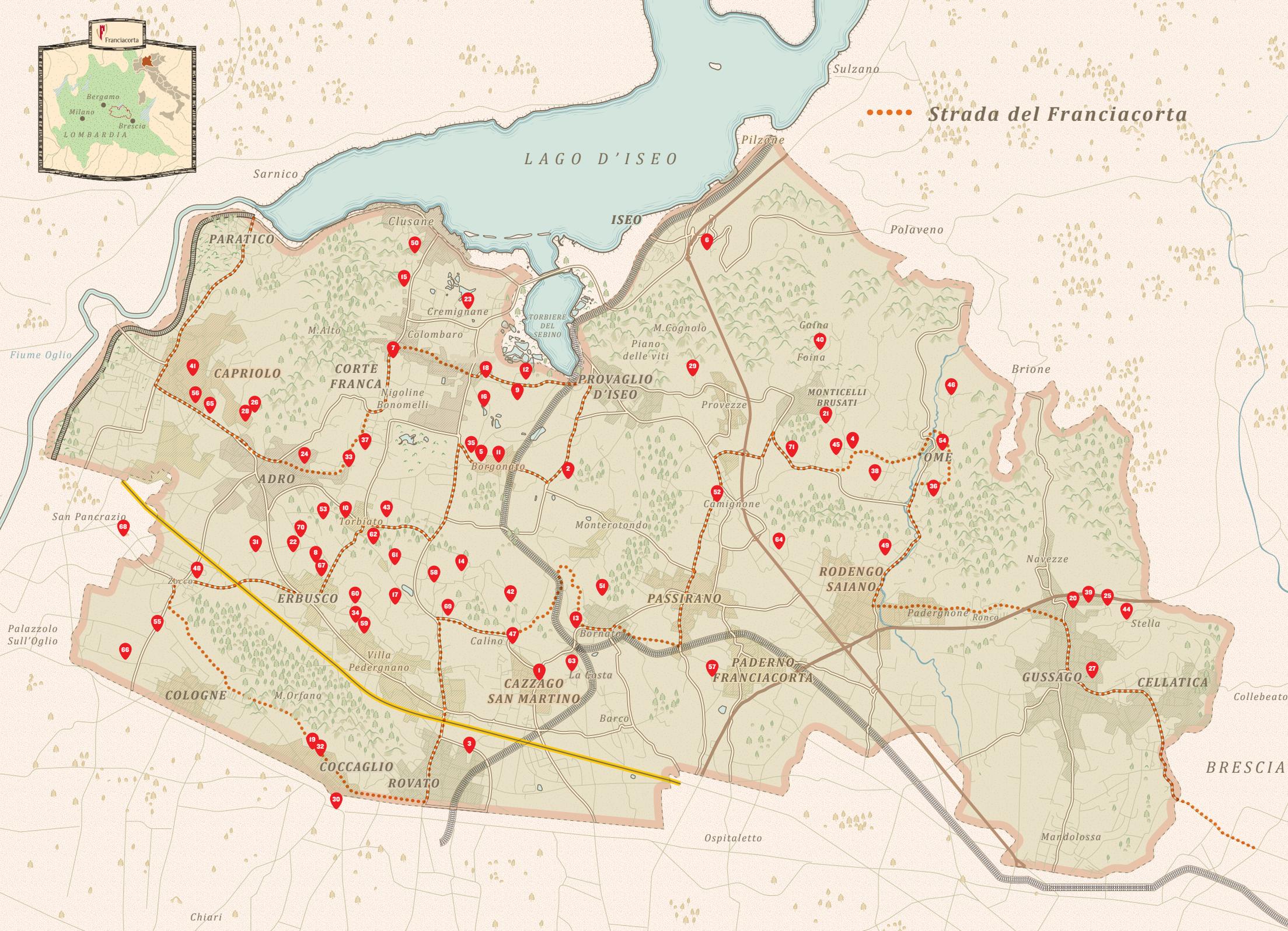
Gnock & Roll è un progetto nato per valorizzare lo gnocco fritto rivisitandolo in chiave Gourmet ed utilizzando le migliori eccellenze del nostro territorio. L'idea è quella di creare in un gnocco fritto un insieme di gusto e sapori che molte volte vanno anche in contrapposizione. Ma il bello è proprio lì.. giocare con il palato.

Sabato 16 alle ore 11.00, 12.30, 14.00, 16.00, 17.00, 18.30. Domenica 17 alle ore 11.00, 12.30, 14.00, 15.00, 16.00, 17.30. Costo €18 a persona (compresa visita guidata alla Cantina, degustazione dei nostri

**STAMPIAMO CON PASSIONE
 COLORE E CREATIVITÀ
 DA OLTRE 50 ANNI**

GRAFICHE MASNERI

Palazzolo sull'Oglio (BS) • Tel. 030 7402305 • www.grafichemasneri.it



..... Strada del Franciacorta

LAGO D'ISEO

BRESCIA

Chiari

SCOPRIRE IL TERRITORIO

IN BUS LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Partenza e arrivo dei bus: Rovato - Via Martinengo (Foro Boario - zona mercato).

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 professionista che illustrerà loro il territorio.

Costo: bus e guida gratuiti - ingressi in Cantina da pagarsi in loco (il costo/persona per ciascuna cantina è indicato nel programma seguente).

PRENOTAZIONI ON-LINE SU

www.festivalfranciacorta.eventbrite.it.

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.

Per informazioni T. 030 7760870 oppure info@festivalfranciacorta.it

SABATO 16 SETTEMBRE

MATTINO

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

TOUR 1S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Plozza Ome (€10) e Villa Franciacorta (€15)

TOUR 2S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Lovera (€15) e Contadi Castaldi (€15)

TOUR 3S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Corte Fusia (€10) e Berlucci Guido (€20)

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 con partenza alle ore 14.00 dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus.

TOUR 4S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Clarabella (€15), Ca' D'Or (€10) e Ferggettina (€12)

TOUR 5S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Vigna Dorata (€13), Il Dosso (€15) e Barone Pizzini (€16)

TOUR 6S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Alberelle (€10), Abrami Elisabetta (€10) e Mosnel (€10)

TOUR 7S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
1701 (€15), Marchese Antinori Tenuta Montenisa (€15) e Romantica (€15)

TOUR 8S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Marzaghe (€20), Boccadoro (€12) e Quadra (€10)

TOUR 9S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Castello di Gussago la Santissima (€20) e La Montina (€15)

TOUR 10S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Ugo Vezzoli (€15) e La Fiorita (€10)

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

DOMENICA 17 SETTEMBRE

MATTINO

Per chi arriva in treno: BUS NAVETTA con partenza dalle ore 9.30 dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus.

TOUR 1D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
San Cristoforo (€12) e Fratelli Berlucci (€15)

TOUR 2D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
La Rotonda (€10) e Castello Bonomi (€10)

TOUR 3D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Bariselli Gabriella (€10) e Bellavista (€35)

TOUR 4D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Barboglio De Gaioncelli (€15) e Bosio (€10)

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 con partenza alle ore 14.00 dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus.

TOUR 5D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Coline della Stella (€15), La Costa di Ome (€8) e Majolini (€15)

TOUR 6D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Uberti (€12), Ricci Curbastro (€10) e La Torre (€10)

TOUR 7D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Mirabella (€10), Tenuta Montedelma (€15) e Le Cantorie (€15)

TOUR 8D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Turra (€15), Tenuta Moraschi (€10) e Solive (€15)

TOUR 9D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
La Fioca (€12), Cola Battista (€10) e Villa Crespia (€12)

TOUR 10D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Bonfadini (€15), Lantieri De Paratico (€10) e Ronco Calino (€10)

TOUR 11D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Castelveder (€15) e Corte Aura (€10)

TOUR 12D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Monte Alto (€12) e Antica Fratta (€25)

FESTIVAL IN CANTINA

TOUR 13D: partenza ore 14.30 – rientro ore 19.00
Coop.Vitiv. Cellatica Gussago (€6), Bersi Serlini (€12)
e **Tenuta Ambrosini (€10).**

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

IN BICICLETTA

LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

SABATO 16 SETTEMBRE

MATTINO

Ore 9.30 partenza da Piazza Salmister – Iseo (BS) presso negozio Remo Lucia Sport. Tour lungo la Strada del Franciacorta con Guida MTB bilingue.

Visita e degustazione in cantina.

Ore 13.30 rientro in P.zza Salmister a Iseo - Remo Lucia Sport. Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio € 40 comprensivi di noleggio bike e casco, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria costo € 20). Parco bici MTB - MERIDA 2016/2017

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Informazioni e prenotazioni:

REMO LUCIA SPORT

T. 335 8020431
www.remoluciasport.it
movement@remoluciasport.it

Ore 9.30

partenza Cicloescursione attraverso i vigneti del Monte Orfano e Erbusco.

Potrete scegliere se pedalare con le “vostre forze” oppure aiutarvi dalla bicicletta con pedalata assistita. Al termine del giro visiteremo una cantina e degusteremo due calici di Franciacorta accompagnati dalla tipica sardina essiccata del lago d'Iseo.

Costo escursione a persona: €45 con bicicletta a noleggio, €65 con E-Bike a noleggio. Posti limitati.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

FRANCIACORTA BIKE TOUR

T. 329 3569525
www.franciacortabiketour.com
info@franciacortabiketour.com

POMERIGGIO

Ore 14.30 partenza da Iseo Bike c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS). Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta accompagnati da una guida riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike.

Sosta in una cantina per visita guidata e degustazione.

Ore 18.30 circa rientro a Iseo.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio € 28 comprensivi anche di guida e visita in cantina con degustazione.

L'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti – massimo 25 persone. Itinerario di circa 30km totali (andata e ritorno) adatto a tutte le fasce di età. Età minima partecipanti: 15 anni (i ragazzi devono essere accompagnati da adulti). Si consiglia abbigliamento sportivo. Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di incidenti meccanici.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Informazioni e prenotazioni:

ISEO BIKE

T. 340 3962095
www.iseobike.com
info@iseobike.com

Ore 15.00 partenza da Piazza Salmister – Iseo (BS)

presso negozio Remo Lucia Sport.

Tour lungo la Strada del Franciacorta con Guida MTB bilingue.

Visita e degustazione in cantina

Ore 19.00 rientro in P.zza Salmister a Iseo - Remo Lucia Sport.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio € 40 comprensivi di noleggio bike e casco, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria costo € 20). Parco bici MTB - MERIDA - 2016/2017.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

REMO LUCIA SPORT

T. 335 8020431
www.remoluciasport.it
movement@remoluciasport.it

DOMENICA 17 SETTEMBRE

MATTINO

Ore 9.30 partenza da Piazza Salmister – Iseo (BS)

presso negozio Remo Lucia Sport.

Tour lungo la Strada del Franciacorta con Guida MTB bilingue.

Visita e degustazione in cantina.

Ore 13.30 rientro in P.zza Salmister a Iseo - Remo Lucia Sport.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio € 40 comprensivi di noleggio bike e casco, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria costo € 20). Parco bici MTB - MERIDA 2016/2017

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Informazioni e prenotazioni:

REMO LUCIA SPORT

T. 335 8020431
www.remoluciasport.it
movement@remoluciasport.it

Ore 9.30 partenza

Cicloescursione attraverso i vigneti del Monte Orfano e Erbusco.

Potrete scegliere se pedalare con le “vostre forze” oppure aiutarvi dalla bicicletta con pedalata assistita.

Al termine del giro visiteremo una cantina e

degusteremo due calici di Franciacorta accompagnati dalla tipica sardina essiccata del lago d'Iseo.

Costo escursione a persona: €45 con bicicletta a noleggio, €65 con E-Bike a noleggio. Posti limitati.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Informazioni e prenotazioni:

FRANCIACORTA BIKE TOUR

T. 329 3569525
www.franciacortabiketour.com
info@franciacortabiketour.com

Ore 10.00 partenza da Iseo Bike c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS).

Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta

accompagnati da una guida riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike.

Sosta in una cantina per visita guidata

e degustazione.

Ore 14.00 circa rientro a Iseo.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio

€ 28 comprensivi di guida e visita in cantina con degustazione in cantina.

L'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti – massimo 25 persone. Itinerario di

circa 30km totali (andata e ritorno) adatto a tutte le fasce di età. Età minima partecipanti: 15 anni (i ragazzi devono essere accompagnati da adulti). Si consiglia abbigliamento sportivo. Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali

riparazioni in caso di incidenti meccanici.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

ISEO BIKE

T. 340 3962095
www.iseobike.com
info@iseobike.com

POMERIGGIO

Ore 15.00 da Piazza Salmister – Iseo (BS) presso

negozio Remo Lucia Sport.

Tour lungo la Strada del Franciacorta con Guida MTB bilingue.

Visita e degustazione in cantina.

Ore 19.00 rientro in P.zza Salmister a Iseo -

Remo Lucia Sport.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio

€ 40 comprensivi di noleggio bike e casco, visita e degustazione in cantina (con bicicletta

propria costo € 20).

Parco bici MTB - MERIDA - 2016/2017

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

REMO LUCIA SPORT

T. 335 8020431
www.remoluciasport.it
movement@remoluciasport.it

A PIEDI

LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

SABATO 16 SETTEMBRE

MATTINO

Tra le Torbiere e Borgonato: escursione e cantina

Camminata per antichi borghi e filari, da Borgonato ai confini con le Torbiere del Sebino, tra filari e belle vedute sul Lago d'Iseo e le sue montagne.

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: stazione ferroviaria di Provaglio

d'Iseo - Timoline

Ore di cammino: 2

Km: 6

Orario partenza: 14.00

Indicato per: famiglie.

Visita e degustazione in cantina.

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo € 22 per persona, comprensivo di visita con degustazione in cantina.

Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

MILLEMONTI

T. 338 9013003
www.millemonti.it
info@millemonti.it

POMERIGGIO

Escursione notturna con spuntino e brindisi alla Madonna del Corno

Camminata panoramica. Affascinante camminata per sentieri e mulattiere della Franciacorta e degustazione di Franciacorta. Dalla panoramica Madonna del Corno, con vista sulla Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino, assaporeremo il tramonto

con uno spuntino rustico e un brindisi con Franciacorta! Rientro in tarda serata.

Luogo di ritrovo: stazione ferroviaria di Provaglio

d'Iseo - Timoline

Ore di cammino: 3

Km: 8

Orario partenza: 17.00

Indicato per: adulti.

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo € 30 a persona, comprensivo di degustazione di

Franciacorta e spuntino rustico. Escursione su sentieri

in collina. Richiesti abbigliamento da escursione e pila



FESTIVAL IN CANTINA

per il ritorno. Ritrovo almeno 15 minuti prima della partenza.
Informazioni e prenotazioni:
MILLEMONTI
T. 338 9013003
www.millemonti.it
info@millemonti.it

DOMENICA 17 SETTEMBRE

MATTINO

Calino di Cazzago S.M.: escursione, Nordic Walking e cantina

Camminata tra dolci colline e filari. Dal centro storico di Calino per scoprire le colline circostanti. 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: Piazza Cardinale Lodovico Calini, Calino di Cazzago San Martino
Ore di cammino: 2,5
Km: 7

Orario partenza: 9.30

Indicato per: Famiglie.

Visita e degustazione in cantina.

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo € 22 a persona, comprensivo di visita con degustazione in una cantina. Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

MILLEMONTI
T. 338 9013003
www.millemonti.it
info@millemonti.it

POMERIGGIO

Gussago: escursione, cantina e merenda in vigneto.

Camminata in collina. L'itinerario si svilupperà tra l'abitato di Gussago e il Santuario della Stella con visita in cantina in cui si potrà degustare il Franciacorta! A seguire, merenda in vigneto.

Luogo di ritrovo: Municipio di Gussago.

Ore di cammino: 2,5

Km: 7

Orario partenza: 14.00

Indicato per: famiglie

Visita e degustazione in cantina.

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

Costo € 25 per persona, comprensivo di visita con degustazione in cantina e merenda. Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

MILLEMONTI
T. 338 9013003
www.millemonti.it
info@millemonti.it

IN VESPA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Percorsi guidati di circa quattro ore in Vespa Piaggio Primavera 125 con l'assistenza di un apripista dedicato. Prevista una sosta in cantina con degustazione abbinata a tappe culturali e paesaggistiche tra i vigneti e le dolci colline della Franciacorta. **NOVITÀ:** possibilità di partecipare al tour con la propria Vespa o scooter.

SABATO 16 E DOMENICA 17 SETTEMBRE

MATTINO

Ore 9.00 ritrovo e partenza c/o PERCORSI.

Affascinanti percorsi tra arte, cultura e natura

Sosta in una cantina per visita e degustazione

Ore 13.30 rientro c/o PERCORSI

POMERIGGIO

Ore 14.00 ritrovo e partenza c/o PERCORSI.

Affascinanti percorsi tra arte, cultura e natura

Sosta in una cantina per visita e degustazione

Ore 18.30 rientro c/o PERCORSI.

Costo del tour:

- 1 Vespa PERCORSI, una persona € 70

- Secondo Passeggero Vespa PERCORSI € 40

- Mezzo proprio (Vespa o Scooter) a persona € 40

I prezzi sono IVA inclusa e comprendono un assistente apripista, assicurazione (conto terzi, furto & incendio), visita in cantina con degustazione. Caschi e lucchetto inclusi per chi noleggia la Vespa PERCORSI. Si richiede una cauzione di € 300,00 che, salvo danni, verrà restituita al termine del tour (NON richiesta per chi partecipa con il proprio mezzo).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

PERCORSI

Via Gandhi 3/5, 25050 Erbusco (BS)

T. 030 7700327 - 333 12 53 590

www.xpercorsi.com - info@xpercorsi.com

In alternativa ai nostri tour, possibilità di noleggio giornaliero di auto d'epoca e Vespa Primavera 125 ad esaurimento mezzi.

FRANCIACORTAOUTLET VALDICHIANAOUTLET MANTOVAOUTLET PALMANOVAOUTLET PUGLIAOUTLET

LAND of FASHION

FRANCIACORTA. TERRA DI SAPORI E DI SHOPPING.

Incastonata tra i laghi di Garda e di Iseo e a meno di un'ora da Milano, la Franciacorta è patria dei famosi vini e una terra che offre un'esclusiva esperienza di shopping. Vieni a scoprirla al Franciacorta Outlet Village, 160 negozi dei migliori brand internazionali con **sconti fino al 70% tutto l'anno.**



A. TESTONI, ADIDAS, ALBERTO GUARDIANI, BALDININI, BERETTA, BILLIONAIRE COUTURE, BORBONESE, BRACCIALINI, BROOKS BROTHERS, CALVIN KLEIN, FRATELLI ROSSETTI, GANT, GEOX, GUESS, IKOS MALLONI, K-WAY, LIU-JO UOMO, LORIBLU, NAPAPIRI, NIKE, PATRIZIA PEPE, PINKO, PIQUADRO, POLLINI, PUMA, SALOMON, THE NORTH FACE, TIMBERLAND, TOMMY HILFINGER, TRU TRUSSARDI, TWIN-SET E MOLTI ALTRI.

OLTRE 160 NEGOZI SCONTI FINO AL 70%

ORARI DI APERTURA Tutti i giorni 10 - 20. • **INFOLINE** Tel. +39 030 6810364
WINE TOUR ogni giorno ti portiamo con il nostro Shuttle in una cantina della Franciacorta per una degustazione guidata • **INFO & BOOKING** franciacortaoutlet.it

A4 > USCITA OSPITALETTO • **FRANCIACORTAOUTLET.IT** 📍 📞

FRANCIACORTA
OUTLET VILLAGE



DOVE DEGUSTARE E ACQUISTARE

ENOTECHES E WINE BAR

AZIENDA AGRICOLA TUAM

Enoteca e prodotti tipici
Presso Franciacorta Outlet Village
Via del Borgo, 50 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6813012
www.tuamitalia.com
info@tuamitalia.com

CANTINE DI FRANCIACORTA

Enoteca e prodotti tipici
Via Iseo, 98 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7751116
www.cantinedifraciacorta.it
info@cantinedifraciacorta.it
ALLE CANTINE DI FRANCIACORTA 36 FRANCIACORTA ROSÉ E NON SOLO IN DEGUSTAZIONE
Un banco d'assaggio con protagonisti 36 produttori, suddivisi nelle giornate di sabato e domenica, ciascuno in degustazione con un Franciacorta Rosé ed un altro Franciacorta a scelta che la Cantina proporrà come il più rappresentativo. Le Aziende presenti comprendono nomi tra i più noti e prestigiosi della zona oltre che aziende emergenti, tutte autrici di autentici capolavori qualitativi. Ecco gli ingredienti di questo evento unico: l'atmosfera di party chic, il buffet elegante in accompagnamento agli assaggi, il fascino dei rinomati e squisiti Franciacorta, la passione di chi sa raccontare il lavoro degli uomini e le caratteristiche di questa terra straordinaria, indispensabili per creare i superlativi vini proposti.
Sabato 16 e domenica 17 settembre dalle ore 10:00 alle ore 19:00.
Costo € 18 a persona (per singola giornata) con calice Franciacorta e tracolla porta calice in omaggio.

CHRISSEY CAFÈ

Orario di apertura 7.00-20.00
Via Principe Umberto, 33 - 25030 Torbiato di Adro
T. 030 74 57974

ENOTECA LIQUORIFICIO FRATI

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

LANZANI BOTTEGA & BISTROT

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

Aperitivo

3 finger food:
- tartare di Bat
- cremoso di bufala e sardine di Monte Isola
- crema di patate, gamberi e lime.
In abbinamento un calice di Franciacorta.
Costo € 14 a persona.

DISTILLERIE E PRODOTTI TIPICI

DISTILLERIE 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.
Nel cuore della Franciacorta, un viaggio alla scoperta delle nostre pregiate Grappe, prodotte con passione dal 1901. Al termine del percorso guidato è prevista la degustazione di una selezione di distillati del Borgo abbinati a pasticceria secca.
Costo € 10 a persona
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.
Orario di apertura: sabato 16 e domenica 17 settembre dalle 14.00 alle 18.00

DISTILLERIE PERONI MADDALENA

Via De Gasperi, 39 (angolo Via M. D'Azeglio)
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

MACELLERIA ROBERTO

Vendita prodotti tipici
Via G. Verdi, 24 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7267206
www.macelleriaroberto.it
macell.roberto@gmail.com

NORCINERIA POLASTRI MACELER

Produzione e vendita salumi tipici
Via Quattro Vie, 2 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7357154
www.polastrimaceler.it
info@polastrimaceler.it
Visita con degustazione.
Proponiamo degustazioni di prodotti tipici di nostra produzione, abbinati al Franciacorta
Costo a partire da € 10 a persona, con possibilità di formula pic nic.
È GRADITA LA PRENOTAZIONE.

FESTIVAL IN CANTINA

DOVE MANGIARE

Consulta i menù dedicati al Festival sul sito
www.festivalfranciacorta.it

IN FRANCIACORTA

RISTORANTI

ALBERGO ROSA

Via Roma, 47 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 980053
www.albergorosaiseo.com
info@albergorosaiseo.com

ANTICA TRATTORIA DEL GALLO

Via Risorgimento, 46 - 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 9829200
www.anticatrattoriadelgallo.com
anticogallo@libero.it

CUCINA SAN FRANCESCO CAPPUCCINI RESORT

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

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

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

HOSTARIA UVA RARA

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

OSTERIA DELL'ANGELO

T. 333 7307996
www.osteriadellangelo.it
info@osteriadellangelo.it

RISTORANTE ALBERGO SAN MICHELE

Via S. Michele, 5 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6950355
www.ristorantesanmichele.it
info@ristorantesanmichele.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

Via Caproni, 264 - 25049 Pilzone d'Iseo (BS)
T. 030 9868537
www.aglioeglio.it
iseo@aglioeglio.it

RISTORANTE BORGO SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25030 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9828348
www.borgosantagiulia.it
info@borgosantagiulia.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 - 339 1431187
www.ristorantebrescialatorre.it
info@vinilatorre.it

RISTORANTE PIO NONO

Via Iseo, 31 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7709761
www.ristorantepionono.it
info@ristorantepionono.it

RISTORANTE ROMANTICA HOLIDAY FRANCIACORTA

Via Vallosa, 29 - 25050 Passirano (BS)
T. 329 8028335
www.romanticaholiday.it
info@romanticaholiday.it

RISTORANTE VILLA CALINI

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

TRATTORIA AL BURNEC

Via Bornico, 32 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7450594
ristorante@burnec.it
www.burnec.it

TRATTORIA AL PORTO

Porto dei Pescatori - 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 989014
www.alportoclusane.it
info@alportoclusane.it

FESTIVAL IN CANTINA

TRATTORIA DA GINA

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

TRATTORIA DEL GALLO

Via Cantine, 10 - 25038 Rovato (BS)
T. 030 7240150
info@trattoriadelgallo.it
www.trattoriadelgallo.it

TRATTORIA DEL MULINER

Via San Rocco, 16 - 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 9829206
www.trattoriadelmuliner.it
trattoriademuliner@libero.it

VISTALAGO BISTRÒ

L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX

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

AGRITURISMO

AL ROCOL

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

CASA ADEA

Via Valzina, 40 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6119563 - 335 7093457
www.casaadea.it
agriturismo@casaadea.it

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

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

CASCINA CARRETTO

Via Costa, 60 - 25030 Erbusco (BS)
T. 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

CENTOTTANTA CANTINA & CUCINA

Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 347 1278891
www.cascinaclarabella.it
centottanta@cascinaclarabella.it

CORNALETO

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS)
T. 030 3660362
www.agriturismocornaletto.it
paola@agriturismocornaletto.it

CORTE LANTIERI

Via Videtti (ingresso Via 2 Agosto) - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7364071
www.cortelantieri.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 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 653117
www.mosnel.com
quellicheilvino@mosnel.com

AI CONFINI DELLA FRANCIACORTA

RISTORANTI

RISTORANTE CARLO MAGNO

Via Campiani, 9 - 25060 Collebeato (BS)
T. 030 2511107
www.carlomagno.it
info@carlomagno.it

OSTERIA DELLA VILLETTA

Via Marconi, 104 - 25036 Palazzolo S/O (BS)
T. 030 7401899
www.osteriadellavilletta.it
puntorosso59@libero.it



DOVE DORMIRE

Consulta i pacchetti soggiorno ideati per il weekend del Festival sul sito www.festivalfranciacorta.it

IN FRANCIACORTA

HOTEL

ARABA FENICE HOTEL ****

Via Caproni, 246 - 25049 Pilzone di Iseo (BS)
T. 030 9822004
www.arabafenicehotel.it
info@arabafenicehotel.it

BORGH SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25030 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9828348
www.borghsantagiulia.it
info@borghsantagiulia.it

CAPPUCCINI RESORT ****

Via Cappuccini, 54 - 25033 Cologno (BS)
T. 030 7157254
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 Colombera, 2 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 98891
www.iseolagohotel.it - info@iseolagohotel.it

L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX *****

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

LOCANDA PRIMAVERA HOTEL ***

Via Brescia, 18 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6813357
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

RISTORANTE ALBERGO

SAN MICHELE ***

Via S. Michele, 5 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6950355
www.ristorantesanmichele.it
info@ristorantesanmichele.it

ROMANTIK RELAIS

MIRABELLA ISEO ****

Via Mirabella, 34 - 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 9898051
www.relaismirabella.it - mirabella@relaismirabella.it

AGRITURISMO

AL ROCOL

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

CASA ADEA

Via Valzina, 40 - 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 030 6119563 - 335 7093457
www.casaadea.it
agriturismo@casaadea.it

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

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

CASCINA CARRETTO

Via Costa, 60 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7268049
www.cascinacarretto.it
info@cascinacarretto.it

CASCINA CLARABELLA

Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 346 2542242
www.cascinaciarabella.it
clarabella@cascinaciarabella.it

CASCINA ROSSANO

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

CORNALETO

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS)
T. 030 3660362
www.agriturismocornaletto.it
paola@agriturismocornaletto.it

CORTE LANTIERI

Via Videtti, 3 (ingresso Via 2 Agosto) - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7364071
www.cortelantieri.it
info@cortelantieri.it

LA FIORITA

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

FESTIVAL IN CANTINA

Per la vostra pubblicità e segnaletica sulle strade di tutta Italia

- Cartelli stradali in concessione in tutta Italia
- Segnaletica stradale e turistica di territorio
- Arredi urbani e stradali
- Affissioni nazionali
- Allestimento punti vendita e manifestazioni
- Appalti servizi comunali

Scegli chi conosce la strada



26849 S. STEFANO LODIGIANO (LO)
Tel. 0377/66268 - Fax 0377/65222
e-mail: info@segnaletica-riboni.it

PIACENZA
Tel. 0523/993062 - Fax 0523/993582
e-mail: info@sagit.biz - www.sagit.biz

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
www.riccicurbastro.it
info@riccicurbastro.it

ROMANTICA HOLIDAY FRANCIACORTA

Via Vallosa, 29 - 25050 Passirano (BS)
T. 329 8028335
www.romanticaholiday.it
info@romanticaholiday.it

VILLA GRADONI

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652329
www.villafranciacorta.it
info@villafranciacorta.it

BED & BREAKFAST

CA' MINORE

Via Diaz, 7 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 654356 - 389 4427110
www.caminore.it
info@caminore.it

CAMIGNONE

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

LA CORTE

Via Diaz, 27 - 25050 Camignone di Passirano (BS)
T. 377 2287120 - 335 8002990
www.bblacorte.eu
beblacorte@libero.it

DIMORE STORICHE/ VILLE D'EPOCA

PALAZZO TORRI

Dimora storica con B&B
Via Santa Eufemia, 5 - 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826200 - 335 5467191
www.palazzotorri.it
palazzotorri@libero.it

SISTERS' HOUSE

Villa d'epoca con camere
Via Vittorio Emanuele, 25 - 25046 Bomato di Cazzago S.M. (BS)
T. 331 9136678 - 335 5289160
www.sistershouse.it
sistershouse@libero.it

CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE

FRANCIACORTA HOLIDAY APARTMENTS

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

VILLA PACE

Via Cavalletto, 1 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2772399
www.villapace.org
promozione@villapace.org

CAMPEGGIO

CAMPEGGIO DEL SOLE

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

AI CONFINI DELLA FRANCIACORTA

HOTEL

COCCA HOTEL ROYAL THAI SPA ****

Via Predore, 75 - 24067 Sarnico (BG)
T. 035 4261361
www.coccahotel.com
info@coccahotel.com

HOTEL RIVALAGO ****

Via Cadorna, 7 - 25058 Sulzano (BS)
T. 030 985011
www.rivalago.it
info@rivalago.it

FESTIVAL IN CANTINA

COSA FARE E COSA VEDERE

MUSEI/CULTURA

ARTECONNOI

Guide Turistiche
T. 333 6507551 - 333 6424884
www.arteconnoi.it - info@arteconnoi.it

BRESCIASTORY

Guide Turistiche
T. 340 5084747
www.bresciastory.it - info@bresciastory.it

CASTELLO OLDOLFREDI

Piazza della Libertà - 25050 Paderno Franciacorta (BS)
Orari di apertura: sabato 16 settembre dalle 12:00 alle 19:00

CHIESA PARROCCHIALE DI COLOGNE

Contenente interessanti affreschi del Teosa
Piazza Giuseppe Garibaldi - 25033 Cologne (BS)
Orari di apertura: dalle 7:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 19:00 senza necessità di prenotazione, visitabile gratuitamente compatibilmente con gli orari delle messe.

ERBUSCO

PIEVE DI SANTA MARIA ASSUNTA E BORGO MEDIEVALE

Via Castello, 23 - 25030 Erbusco
Orari di apertura: 10:00-18:00

IL BORGO DEL MAGLIO

Maglio Averoldi e Casa Museo Pietro Malossi
Via Maglio, 51 - 25050 Orme (BS)
T. 030 2809556 - 030 8337495 - 3453422015
www.valtrompia.cosedafare.net
cup@cm.vallietrompia.it

ISEO

Borgo medievale, Pieve di Sant'Andrea e arca funeraria di Giacomo Oldofredi (XIV secolo)

Via della Cerca, 11 - 25049 Iseo
Orari di apertura: sempre visitabile

MONASTERO DI SAN PIETRO IN LAMOSA

Via Monastero, 5 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
Orari di apertura - Sabato e domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00
Informazioni o prenotazioni: T. 030 9823617
info@sanpietroinlamosa.org

MUSEO AGRICOLO E DEL VINO RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736094
www.ricciurbastro.it - info@ricciurbastro.it
La visita guidata al Museo è inclusa nella visita alla Cantina (vedere sezione Gli Eventi nelle Cantine - Cantina Ricci Curbastro)

MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA REMO BIANCO C/O 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 (vedere sezione Gli Eventi nelle Cantine - Cantina La Montina)

PALAZZO TORRI

Via Santa Eufemia, 5 - 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9826200 - 335 5467191
www.palazzotorri.it - palazzotorri@libero.it
Visite guidate domenica 17 settembre nel pomeriggio. Costo € 6 a persona. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

SANTA GIULIA - MUSEO DELLA CITTÀ

Via dei Musei, 81B - 25121 Brescia
T. 030 2977834 - www.bresciamusei.com

VILLA FASSATI BARBA

Via Castello, 11 - 25050 Passirano (BS)
T. 348 0535825 - www.villafassati-barba.com
eugenia.baccolo@villafassati-barba.com
Visite guidate domenica 17 settembre dalle 15.00 alle 19.00. Costo € 6 a persona (non è necessaria la prenotazione).

SPORT

FRANCIACORTA BIKE TOUR

Cicloturismo
T. 329 3569525 - www.franciacortabiketour.com
info@franciacortabiketour.com

FRANCIACORTA GOLF CLUB

Via Provinciale, 34/b - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984167 - www.franciacortagolfclub.it
segreteria@franciacortagolfclub.it

ISEO BIKE

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

MILLEMONTI ESCURSIONI

Guide Escursionistiche
T. 347 2451447 - www.millemonti.it - info@millemonti.it

PERCORSI

Vespa e auto vintage
Via Gandhi 3/5 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7700327
www.xpercorsi.com - info@xpercorsi.com

REMO LUCIA SPORT

Cicloturismo
Via Campo, 36 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9822006
www.remoluciasport.it - remoluciasport@gmail.com

FESTIVAL IN CANTINA

SERVIZI

SERVIZIO AUTO CON CONDUCENTE

AUTONOLEGGIO VEZZOLI

T. 335 7086502
nccvezzoligiuseppe@libero.it
www.nccvezzoli.it

AGENZIE VIAGGI

Consulta i pacchetti turistici ideati per il weekend del Festival sul sito www.festivalfranciacorta.it

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

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

FRANCIACORTA TOUR

T. 338 1742264 - 347 7212929
ft@franciacortatour.com
www.franciacortatour.com

MILLEPONTI VIAGGI

T. 030 7000170
federica@millepontiviaggi.it
www.millepontiviaggi.it

PALTOURS

T. 030 7400561
info@paltours.it
www.paltours.it

Dematerializzazione? Pronti per il nuovo viaggio



product info: www.maxidata.it/prodotti/uve2kblue

Uve2k.Blue. Risposte semplici a esigenze concrete, frutto del know-how e della decennale leadership Maxidata nei gestionali per il settore vitivinicolo. Una soluzione affidabile, pronta al 100% per affrontare con agilità la sfida della dematerializzazione dei registri. Grazie alle potenzialità offerte dalle nuove tecnologie e dal cloud, uve2k.Blue è sempre al tuo fianco. Ora scopri cosa può fare uve2k.Blue per te.

Uve2k.Blue.
Discover Your Next Blue Experience

maxidata
now expand your world



Seguici anche su Facebook

uve2k.Blue
YOUR NEXT BLUE EXPERIENCE

PARTNERS



CON IL PATROCINIO DI:



Franciacorta
Unione di Passioni

info@franciacorta.net - www.franciacorta.net

