



festival
Franciacorta
in cantina



17-18 SETTEMBRE 2011

Le cantine del Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un weekend di degustazioni tra

ARTE MUSICA
SAPORI EMOZIONE

Dai vigneti delle colline moreniche adagiate a Sud del lago d'Iseo, in provincia di Brescia, nasce il Franciacorta. Il nome identifica il vino, il territorio ed il metodo di produzione. L'unicità del Franciacorta è già evidente all'inizio della sua storia: è stato il primo vino ottenuto col metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto in Italia, nel 1995, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Come da regolamento Ce 753/2002, la sola dizione Franciacorta in etichetta è sufficiente come garanzia della specificità e qualità di questo prodotto. È prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero. Inoltre può concorrere all'uvaggio anche il Pinot bianco ma in misura non superiore al 50%. Il *terroir* unico e la grandissima professionalità nella cura degli aspetti agronomici determinano la riconoscibilità e la qualità dei Franciacorta. Vigneti di moderna concezione, forme di allevamento a sviluppo contenuto ed elevate densità di ceppi a ettaro, basse rese di produzione, raccolta manuale delle uve in piccole cassette, sono solo alcuni dei parametri del decalogo della qualità del Franciacorta. Attraverso quello che genericamente viene definito il metodo della rifermentazione in bottiglia si snodano tutti quei passaggi che, se rigorosamente rispettati, portano alla nascita del Franciacorta. Per produrre il Franciacorta sono necessari tempi molto lunghi. A 7 mesi circa dalla vendemmia la cuvée di vini base viene aggiunta di lieviti e imbottigliata. 18 sono i mesi di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per i Franciacorta base non millesimati, mentre per i Satèn e i Rosé i tempi si allungano fino a 24 mesi. Per i Franciacorta millesimati il periodo minimo di affinamento sui lieviti sale almeno a 30 mesi. Ci vorrà ancora più pazienza per chi vuole degustare un Franciacorta Riserva, che può essere immesso al consumo solo dopo 60 mesi di riposo a contatto coi lieviti per un tempo totale di 67 mesi dalla vendemmia. Sono ammesse le tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi Sec.

Festival Franciacorta in Cantina

Le cantine della Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un weekend di degustazioni, e non solo, dedicato agli appassionati e ai turisti curiosi. Il 17 e il 18 Settembre, le aziende vinicole della Franciacorta aprono le porte agli eno-turisti per offrire un'esperienza unica, alla scoperta del Franciacorta e delle tradizioni della sua terra. Per un originale weekend fuori porta le cantine del territorio daranno vita ad un evento ricco di tante e differenti iniziative, pensate per soddisfare i palati più diversi. L'obiettivo comune sarà condurre gli ospiti alla scoperta degli angoli più belli della Franciacorta, della sua storia e delle tradizioni più antiche attraverso percorsi che non siano solamente enologici. Chi vuole degustare il Franciacorta è il benvenuto in tutte quelle aziende che hanno deciso di organizzare percorsi di visita al loro interno, in abbinamento con una degustazione delle differenti tipologie di Franciacorta da loro prodotte.

Il Franciacorta e i SAPORI - Chi invece vuole imparare ad abbinare il Franciacorta può farlo presso le cantine che propongono piatti tipici e non solo che meglio si accompagnano ai differenti Franciacorta proposti.

Il Franciacorta e la MUSICA - Dalla musica classica alle raffinate sperimentazioni di artisti originali ed eclettici, sono diverse le intriganti proposte per chi vuole vivere una coinvolgente esperienza abbinando la degustazione di un calice di Franciacorta ad una piacevole esperienza che coinvolge tutti i sensi.

Il Franciacorta e l'ARTE - Persino gli amanti dell'arte troveranno in Franciacorta pane per i loro denti. Dagli acquerelli ai murali, dalla scultura al cinema, gli amanti del genere avranno un'interessante dimostrazione di come i produttori amino spesso legare l'arte del vino alle arti in genere.

Il Franciacorta e l'EMOZIONE - Chi ama vivere esperienze alternative avrà solo l'imbarazzo della scelta. Alcune aziende offriranno ai loro ospiti degustazioni insolite, attraverso suggestioni di colori, nuovi sapori e abbinamenti. Un coinvolgimento multisensoriale e dalle forti emozioni, con spazi e divertimento dedicati anche ai più piccoli.

La prenotazione della visita è obbligatoria ed è da effettuarsi direttamente contattando le cantine.

Chi vorrà potrà muoversi seguendo gli **itinerari della Strada del Franciacorta** che, oltre ad annoverare le migliori strutture ricettive, i negozi ed i ristoranti del territorio, offre suggerimenti per muoversi in automobile, in bicicletta o a piedi
www.stradadelfranciacorta.it

Tutti i recapiti e le informazioni sulle aziende partecipanti sono disponibili anche sul sito
www.festivalfranciacorta.it

gli Eventi in Cantina

ARTE

SAPORI

MUSICA

EMOZIONE

1) Abrami Elisabetta

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

2) Al Rocol

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

DALLA VIGNA... AL FRANCIACORTA

Una passeggiata itinerante tra i vigneti della famiglia Castellini per scoprire come e dove nascono le armoniose bollicine dei Franciacorta Brut, Rosé e Satèn. Soste golose tra i filari per degustare i prodotti dell'agriturismo, scoprire il territorio e la storia della casa vinicola.
Orari: Domenica 18 dalle 16.00 alle 18.00.
Costo 10 € a persona. **Posti limitati. Per info e prenotazioni info@alrocol.com - www.alrocol.com.**

3) Antica Fratta

Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652068 - F. 030 652661
www.anticafratta.it - commerciale@anticafratta.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

RAFFINATE EMOZIONI - ANTICA FRATTA INCONTRA JOE BARBIERI

Uno dei più raffinati ed emozionanti autori italiani fonde la propria eleganza a quella dei Franciacorta di Antica Fratta. Un concerto di grande classe riservato a cento innamorati della vita. Immersi nella magica atmosfera della sede ottocentesca di Antica Fratta, si abbassano le luci per dare voce ad un artista che il grande pubblico probabilmente non conosce, ma che con i suoi due ultimi album ha letteralmente entusiasmato la critica. Musica non per tutti, certo, fatta di poesia e di arrangiamenti estremamente raffinati ed emozionanti. In sala tappeti e pouf per stringersi intorno alla musica ed ai suoi interpreti. Si alterna "sul palco" l'eleganza dei Franciacorta di Antica Fratta.
Orari: alle 20.00 Aperitivo di benvenuto con Franciacorta Satèn; alle 20.30 prima parte del concerto; alle 21.15 intervallo con Franciacorta Essence Brut 2006; alle 21.30 seconda parte del concerto e alle 22.15 buffet con Franciacorta Essence Rosé 2007. Costo € 50 a persona. **Posti limitati a 100 persone, solo su prenotazione T. 030 652068 oppure info@anticafratta.it. Conosci Joe Barbieri su www.anticafratta.it.**

4) Azienda Agricola Fratelli Berlucci

Via Broletto, 2 - 25050 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 984451 - F. 030 9828209
www.fratelliberlucci.it - info@fratelliberlucci.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 14.30 alle 17.30.
Costo € 6 a persona.

PORTATE IL CUORE.ECCO I NUOVI PERCORSI EMOZIONALI DI FRATELLI BERLUCCI.

Sabato 17 settembre, in serata, la Fratelli Berlucci apre le porte delle storiche cantine di Franciacorta a nuovi ospiti. L'evento ideato per il Festival Franciacorta in Cantina riprende infatti lo stile della campagna di comunicazione in corso quest'anno, dove l'emozione e l'esperienza multisensoriale dominano sulla tecnica di degustazione classica. Affascinanti i momenti clou proposti da Fratelli Berlucci che offrirà i suoi Millesimati vestendo per l'occasione isole di musica, profumi, sapori, luci e scenografie ad effetto. Grazia, armonia, eros, trasgressione, libertà saranno i motivi per cui conosceremo il Franciacorta partendo da noi stessi, primi e fidati testimoni delle nostre emozioni. L'invito verrà da ciò che vedranno i nostri occhi, ciò che ascolteranno le nostre orecchie e dalle seduzioni sul nostro palato. I nuovi ospiti saranno così avvolti e coinvolti in una libera e personalissima interpretazione: il Franciacorta svelerà una nuova attrazione, la libertà di emozionarsi. Naturalmente solo per chi saprà "portare il cuore". Costo € 30 a persona. **Per informazioni e prenotazioni T. 030 984451 oppure info@fratelliberlucci.it.**

5) Barboglio De Gaioncelli

Via N. Sauro, 15 - 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)
T. 030 9826831 - F. 030 9826831
www.barbogiodegaioncelli.it info@barbogiodegaioncelli.it
Visita con degustazione in abbinamento a salumi e formaggi. Prenotazione obbligatoria. Costo da € 10 a persona.

A CENA CON IL FRANCIACORTA

Lo Chef del Ristorante Barboglio propone la sua cucina in abbinamento ai Franciacorta dell'azienda. **Prenotazione obbligatoria.**
Orari: Domenica 18 alle 20.30. Costo a persona € 50, massimo 40 pax. **Per info e prenotazioni Andrea T. 328 4785797 oppure info@barbogiodegaioncelli.it - www.barbogiodegaioncelli.it.**

6) Barone Pizzini

Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 9848311 - F. 030 9848323
www.baronepizzini.it - info@baronepizzini.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Orari: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 9 a persona.

12 TONDI PER 12 MESI

Sculture e installazioni di Franca Ghitti. La visita in cantina è occasione per avvicinarsi all'arte contemporanea. Il tondo è per la Ghitti

recupero di forma circolare, monumento cioè memoria di una manualità perduta ma anche di appropriazione di uno spazio inedito. Il fondo di una botte, simbolo dell'antica alchimia della trasformazione dell'uva in vino, diventa forma che richiama il disco solare e lunare, il cerchio ripetuto delle ore, dei giorni, mesi, segni zodiacali e stagioni.

7) Bellavista

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

Visita con degustazione guidata: Franciacorta Cuvée, Franciacorta Gran Cuvée 2006. Prenotazione obbligatoria.

Orari: Sabato 17 alle 16.00, Domenica 18 alle 10.30 e alle 15.00.
Posti max: 20. Costo € 20 a persona. **Per prenotazioni T. 030 7762000 oppure now@bellavistawine.it.**

8) BELLAVISTA: TRIBUTO ALL'ARMONIA

Degustazione comparata guidata dall'enologo Mattia Vezzola. Il Franciacorta Cuvée Bellavista nei formati mezza bottiglia (0,375 lt), bottiglia (0,75 lt), Magnum (1,5 lt) e Jeroboam (3 lt): sfumature di gusto ed evoluzione sensoriale della medesima vendemmia in quattro differenti volumi. A lezione da un maestro dell'enologia per condividere la passione di un mestiere che lavora sulle più sottili differenze per raggiungere la perfetta armonia. Il programma prosegue con l'incontro con la cucina d'autore: dal ristorante Marchesino di Gualtiero Marchesi il risottino dell'appuntamento Pre Scala accompagnato da un vino di raffinata fattura, la riserva Vittorio Moretti 2004. Dai musicisti del Teatro alla Scala un "Tributo ad Astor Piazzolla" per pianoforte e violino.

Orari: Sabato 17 dalle 10.00 alle 14.30. Posti max: 30. Costo € 90 a persona. **Prenotazione obbligatoria T.030 7762000 oppure now@bellavistawine.it**

8) Berlucchi Guido

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

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria

IL NASO IN CANTINA

Quante volte, deliziando l'olfatto con un calice di Franciacorta Brut, avete scoperto con disappunto di non riconoscere quei variegati profumi, in apparenza tanto familiari? Ora è possibile scoprire e memorizzare il bouquet del Franciacorta in modo divertente, guidati da un esperto in analisi sensoriale. Gli aromi di fiori, frutta e pan brioche, "degustati" singolarmente, diventeranno parte del vostro patrimonio olfattivo. Il "Gioco degli aromi" sarà di scena nell'aula didattica della Guido Berlucchi.

La disponibilità di posti è limitata, la prenotazione obbligatoria.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 16.00. Costo visita cantina con degustazione e gioco degli aromi € 15 a persona.

9) Bersi Serlini

Via Cerreto, 7 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)
Tel. 030 9823338 - Fax 030 983234
www.bersiserlini.it - info@bersiserlini.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo: a partire da € 8, per altre degustazioni consultare il sito internet oppure richiedere il programma a visite@bersiserlini.it

PIC-NIC TRA I VIGNETI

Orari: Domenica 18 dalle 12.00 alle 14.00. Per richiedere il programma e conoscere i costi inviare una mail a visite@bersiserlini.it.

Prenotazione obbligatoria.

10) Bosio

Via Mario Gatti - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 984398 - 030 9826224 - F. 030 984398
www.bosiofranciacorta.it - info@bosiofranciacorta.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.
Costo 6 € a persona.

11) Bredasole

Via S. Pietro, 44 - 25030 Paratico (BS)
T. 035 910407 - F. 035 4264119
www.bredasole.it - ferrari@bredasole.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo 6 € a persona.

12) Ca' del Bosco

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

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 20 a persona.

13) Castello Bonomi Tenute in Franciacorta

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

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: dalle 10.00 alle 19.00, orario continuato.

Costo: € 6 a persona.

LE ISOLE DEL GUSTO

Castello Bonomi apre le porte delle sue storiche cantine per accogliere gli ospiti in un piccolo e prezioso paradiso ed organizza un percorso ai piedi del Monte Orfano, all'ombra del parco secolare del castello, tra le pupitres e le volte della cantina e tra i vigneti in frutto.

Così il Cru Perdu, il Satèn e le bollicine più esclusive del Castello si faranno degustare in abbinamento ai crudi di Parma, alle belon francesi, al risottino del Festival, ai piccoli fritti del Lago d'Iseo e alle carni delle griglie roventi, ognuno in isole di piaceri e sapori distribuite lungo il percorso.

Nel corso della giornata ci saranno più degustazioni di riserve di cantina degorgiate alla volée dallo Chef de Cave Luigi Bersini.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00 con orario continuato.

Prenotazione obbligatoria. Per info costi e prenotazioni T. 030 7721015 oppure info@castellobonomi.it.

14) Castello di Gussago La Santissima

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2525267 - F. 030 2529311
www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it

Visita con degustazione di Franciacorta Brut, Satèn e Rosè accompagnati da stuzzichini. Prenotazione obbligatoria.

Orari: dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.
Una visita ogni ora. Costo € 6 a persona.

15) Castelveder

Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652308 - F. 030 6527224
www.castelveder.it - info@castelveder.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

PERLE, DIAMANTI E RUBINI

Un itinerario con danze, racconti e musica per presentare alcuni gioielli della cantina. Nella sala delle pupitre il ballerino Paolo Gandolini accompagnato dal percussionista Carlo Dodesini darà vita, grazie alla sua espressività corporea, al perlage che nasce in bottiglia. Degustazione di Extra Brut con crostino di lardo. Nella sala rossa breve drammatizzazione del mito Filemone e Bauci, etichetta di un Franciacorta edizione speciale e limitata creata per celebrare le nozze di diamante di Elena e Renato, i fondatori della cantina. Degustazione del Brut Filemone e Buci con formaggio tipico della zona. Nel saloncino il Rosè accende musica appassionata che accompagna la degustazione arricchita da salame e bruschette.

Orario: Domenica 18 alle 16,30 e alle 18,30. Costo € 15.
Alle 20.00 cena con il cuoco Roberto Abbadiati "Rosso di sera gran cena s'avvera". **Solo su prenotazione. Per informazioni e prenotazioni T. 030 652308 oppure info@castelveder.it.**

16) Cola Battista

Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7356195 - F. 030 7356195
www.colabattista.it - info@colabattista.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

Degustazione di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a fin-ger food creati con prodotti della gastronomia locale.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 6 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**
Per info e prenotazioni T. 030 7356195 o info@colabattista.it.

17) Contadi Castaldi

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

Visita guidata e degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn 2007 e Franciacorta Rosè 2007.

Orario continuato dalle 10.00 alle 19.00, una visita ogni ora.
Costo € 6 a persona.

CUVÉE DESIGN

Test multisensoriale per capire una cuvée attraverso il linguaggio del design. Incentrato sul Franciacorta Satèn, questo laboratorio è un percorso di conoscenza che entra nel cuore del processo di realizzazione di una cuvée, la cui progettualità rivela grandi affinità con l'esperienza del design.

Orari: Sabato 17 dalle 17.00 alle 19.00. Posti max 60. Costo € 15 a persona. **Prenotazione obbligatoria T. 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it.**

CHEESE FUORI PORTA

Laboratorio del gusto, in collaborazione con Cheese Slow Food, condotto da Hervé Mons e dall'engolo di Contadi Castaldi Gian Luca Uccelli. Quattro selezioni di Franciacorta Contadi Castaldi - Satèn, Soul Satèn, Rosè, Zero - in abbinamento a cinque grandi formaggi a latte crudo affinati dal maestro affinaio Hervé Mons nelle sue "caves" denominate La tunnel de la Collonge.

Orari: Domenica 18 dalle 11.00 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 17.00. Posti max: 50 - Costo € 25 a persona. **Prenotazione obbligatoria T. 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it.**

18) Conti Bettoni Cazzago

Via Marconi, 6 - 25046 Cazzago S.M. (BS)
T. 030 7750875 - F. 030 7750875
www.contibettonicazzago.it
aziendagricola@contibettonicazzago.it

Proprio nel cuore della Franciacorta, prestigiosa zona vitivinicola, sulla sommità della collina di Santa Giulia, si trova la sontuosa villa settecentesca denominata Palazzo Cazzago, sede amministrativa dell'azienda agricola. Nonostante sia una costruzione del XVIII secolo, il palazzo conserva ancora molte delle sue caratteristiche originarie infatti, alcuni inserti monumentali, tutt'oggi visibili nei locali dell'azienda agricola, testimoniano questa lunga storia della costruzione, che da borgo medievale è divenuto residenza privata. Lo splendido scenario del Palazzo Bettoni Cazzago farà da cornice ad un week-end itinerante di degustazione nel territorio franciacortino. Durante la manifestazione verrà esposta la video installazione intitolata "Palla avvelenata" a cura di Gabriella Goffi e Tiziana Arici. Ingresso con degustazione costo € 10 a persona.

Prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni T. 030 7750875 oppure f.tranzi@contibettonicazzago.it.

19) Coop. Vitiv. Cellatica Gussago

Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS)
T. 030 2522418-28 - F. 030 2527492

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Costo € 6 a persona.

20) Cornaletto

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7450507 - F. 030 7450552
www.cornaleto.it - info@cornaleto.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Costo € 6 a persona.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione alla carta, con aperitivo (Franciacorta Brut), antipasto, primo, secondo con contorno, dessert, caffè, acqua e coperto, comprensivo di 1 bottiglia di Franciacorta ogni 2 persone, al costo di € 35 a persona. Prenotando il pernottamento presso la

struttura agrituristica, la visita e la degustazione saranno compresi nel costo: € 48 per la camera singola ed € 70 per la doppia, prima colazione compresa. **Per info e prenotazioni: T. 030 7450507 oppure info@cornealeto.it. Prenotazione obbligatoria.**

21) Faccoli Lorenzo

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7722761 - F. 030 7248931
www.faccoli.com - aziendafaccoli@libero.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Costo € 6 a persona.

22) Fergnettina

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7451212 - F. 030 7453528
www.ferghettina.it - info@ferghettina.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Costo € 6 a persona.

23) Il Dosso

Via Don Sturzo, 2 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984107/030 9828326 - F. 030 984107/030 9828326
www.agricolaildosso.it - info@agricolaildosso.it
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Costo € 6 a persona.

24) il Mosnel

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)
T. 030 653117 - F. 030 654236
www.ilmosnel.com - info@ilmosnel.com
Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.
Visita guidata alle cantine (durata circa 30 minuti) e degustazione dei nostri Franciacorta.
Orari: Ogni ora dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 15:00 alle ore 17:00. Costo per persona a partire da € 7,00.

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI SATÈN

Flavio Polenghi, enologo dell'azienda, ci guiderà alla scoperta del nostro Satèn Millesimato coinvolgendoci in una degustazione di cinque annate. Valuteremo l'importanza del territorio, della vigna e del microclima che rendono unici i nostri Franciacorta.
Orari: alle 11.00. Costo € 20 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

FRANCIACORTA A TAVOLA

Dalle ore 12:00 sul Loggiato dell'agriturismo "Quelli che il vino", con vista sui vigneti, i nostri Franciacorta verranno abbinati a vari piatti del territorio. Costo € 30,00 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

FRANCIACORTA E I PRESID Slow FOOD

Degustazione dei nostri Franciacorta in abbinamento ai presidi Slow food. **Prenotazione obbligatoria.**
Orari: Sabato 17 a partire dalle ore 18:00. Costo € 25,00 a persona.

25) La Boscaiola

Via Riccafana, 19 - 25033 Cologno (BS)
T. 0307156386 / 347 6873322 F. 0307156386
www.laboscaiola.com - infowine@laboscaiola.com
Visita con degustazione e passeggiata tra i vigneti.
Prenotazione obbligatoria. Costo € 8 a persona.

QUANDO LA FRANCIACORTA INCONTRA LA LIGURIA E L'EMILIA

La Boscaiola vi propone visita guidata alla cantina con passeggiata tra i vigneti e una degustazione di Franciacorta Brut e Satèn in abbinamento alla calda e fragrante focaccia ligure di Massimo del Pane di Chiavari, alla mortadella e ai salumi della tradizione emiliana.
Orari: Sabato e domenica dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo visita con degustazione ed evento: € 20 a persona. Costo solo evento: € 14. **Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni: T. 030 7156386 oppure infowine@laboscaiola.com.**

VINO, PROFUMI E BELLEZZA CON LE DONZELLWINE

Visita guidata alla cantina con passeggiata tra i vigneti e un percorso sensoriale e gustativo in chiave DonzellWine con degustazione di Franciacorta Brut e Satèn. La Boscaiola riceve l'associazione DonzellWine che vi aiuterà a giocare con i vini in degustazione fantasticando con i profumi e la cosmesi femminile. Le DonzellWine sono un'associazione di donne chi si riuniscono per approfondire temi di vino e profumi, arte, tessuti, musica... Didattico, divertente ed originale! **www.donzellwine.it.**
Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo visita con degustazione ed evento da € 12,00 a persona. Postosta pacchetto completo (Visita con degustazione e i due eventi) Costo € 25 a persona. **Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni T. 030 7156386 o infowine@laboscaiola.com.**

26) La Fiorita

Via Maglio, 12 - 25050 Ome (BS)
T. 030652279 - F. 030652279
www.lafiorita.bs.it - la.fiorita@tiscali.it
Visita con degustazione di Franciacorta brut e rosé con stuzzichini. Prenotazione obbligatoria. Costo € 6 a persona.

MENU BOLLICINE

Antipasto della Casa abbinato a Franciacorta Satèn, Gnocchetti verdi alla crema di Bagoss e Crespelle ai Porcini con Franciacorta Brut, Roast Beef al Curtefranca rosso e Arista con salsa di Noci oppure Quaglie con polenta accompagnati da Franciacorta Extra Brut, Torta di mele con Crema al Franciacorta, acqua e caffè compresi.
Orari: Sabato 17 e domenica 18 ore 12.30 e ore 19.30.
Costo a persona € 40. **Prenotazione obbligatoria T. 030 652279 oppure la.fiorita@tiscali.it - pleba50@libero.it.**

27) La Torre

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7357175 - F. 030 7357175
www.vinilatorre.it - info@vinilatorre.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Menù alla carta oppure menu degustazione: scelta fra casoncelli di carne al burro versato oppure tagliatelle al salmi di lepore o salmi di cinghiale; tagliata con ruola cognac e rosmarino oppure filetto di persico del lago d'Iseo; dolce della casa, caffè e Franciacorta a tutto pasto. **Prenotazione obbligatoria.**
Orari: Pranzo e cena in Locanda Sabato 17 e Domenica 18 dalle 12.00 alle 14.00 per pranzo e dalle 19.00 per cena.
Costo € 30 a persona (una bottiglia di Franciacorta ogni due persone). **Per prenotazione ed info T. e F. 030 7450844 - 3393701014 oppure info@vinilatorre.it - locandalatorre@legalmail.it www.vinilatorre.it - www.ristorantebrescialatorre.it.**

28) Lantieri De Paratico

Via Videtti (ingresso da via 2 Agosto) - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736151 - F. 030 7465770

www.lantierideparatico.it - info@lantierideparatico.it

Visita in cantina con degustazione e stuzzichini. Prenotazione obbligatoria. Orari: dalle 9.30 alle 18.30. Costo € 10 a persona.

L'ARTE DELLA NORCINERIA

Esemplificazione di norcineria eseguito da un esperto membro dell'associazione maestri norcini di Brescia, il quale dimostrerà le fasi di sviluppo di produzione, disossatura ed insaccatura.

Nell'occasione si presterà alla degustazione di prodotti tipici freschi e stagionati. A seguire visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di 2 Franciacorta accompagnati da stuzzichini vari.

Orari: Sabato 17 alle 11.00 e alle 18.00, Domenica 18 alle 11.00. Costo € 10,00 a persona.

PRANZO E CENA IN AGRITURISMO

Gli chef del locale hanno realizzato un menù particolare avvalendosi di prodotti selezionati del territorio Franciacortino: Entrée di benvenuto con flut di Franciacorta Extra Brut; R.E.T. di Capriolo (salume tipico aromatico) con sformatino di polenta tiepida e fonduta di formaggella d'Alpeggio; Riso carnaroli spadellato con dadolata di verdure dell'orto e bocconcini di salamella croccante in abbinamento a Franciacorta Satèn; Stufato di manzo al Coute-franca bianco con polenta belgrano in abbinamento a Franciacorta Rosé; Piccola pasticceria della Corte e Caffè.

Orari: Sabato 17 e domenica 18. Costo € 35 a persona.

È preferibile la prenotazione. Per info T. 030 736151 oppure T. 030 7364071.

29) Le Cantorie

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2523723 - F. 030 2523723

www.lecantorie.com - info@lecantorie.com

LE CANTORIE & LA COMMEDIA DELL'ARTE

Non può piacere o vivere a lungo nessuna poesia scritta da bevitori di acqua. In un modo unico e suggestivo, giocando sull'aspetto sensoriale del vino e del cibo, Le Cantorie vi farà scoprire la propria cantina, rendendovi protagonisti di alcuni momenti teatrali itineranti che animeranno le visite guidate, adattando la Commedia dell'Arte alla storia e alle tradizioni che identificano la cantina stessa. A fine di ogni visita ci saranno dei momenti di degustazione di Franciacorta e riserve dell'azienda. Gli spettacoli sono curati dalla compagnia teatrale "Racconti di scena", regia a cura di Maddalena Ischia. Evento ideato da Altre Events. **Prenotazione obbligatoria**

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 settembre dalle 10.00 alle 18.00. Costo della visita, spettacolo e degustazione € 15,00 a persona.

Per info e prenotazioni T. 328 7356354 - 030 2523723 oppure info@lecantorie.com - info@altrevents.it.

30) Lo Sparviere

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

www.losparviere.com - losparviere@libero.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

31) Longhi De Carli

Via G. Verdi, 6 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760280 - F. 030 7760280

www.longhi-decarli.com - info@longhi-decarli.com

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

32) Majolini

Via Manzoni, 3 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6527378 - F. 0306529800

www.majolini.it - majolini@majolini.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

33) Massussi Luigi

Via Silvio Bonomelli, 60/C Loc. Bosine (Polaveno) - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9822954 - 389 9883669 F. 030 9822954

www.massussifranciacorta.it - info@ruggierifranciacorta.com
www.massussifranciacorta.com.

MOSTRA PERSONALE DEL MAESTRO ARMANDO MAFFI

Una magnifica panoramica di tele raffiguranti caratteristiche e suggestivi paesaggi del nostro territorio bresciano e del Lago d'Iseo vi accompagnerà nella degustazione del nuovo Franciacorta Brut Millesimato 2007 "Remuar" dell'azienda, presentato in anteprima per tale occasione, il cui stile rivisitato e carattere inconfondibile... sapranno emozionarvi... sullo sfondo di una vista lago davvero mozzafiato! L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo, spostandosi all'interno.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18.

Prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni T. 389 9883669 oppure T. 030 9822954.

34) Mirabella

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

www.mirabellavini.it - info@mirabellavini.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.

Costo € 6 a persona.

LA CLASSE NON È ACQUA

L'azienda Mirabella diventerà la passerella per una sfilata di moda, organizzata in collaborazione con Gianni Abbigliamento, per la presentazione delle nuove collezioni uomo e donna autunno/inverno 2011-2012. Il rinomato negozio, sito in Piazza della Libertà, 13 a Paderno Franciacorta, da venticinque anni offre la sua esperienza nel settore, proponendo capi e marchi attentamente selezionati per offrire ai clienti qualità ed eleganza. Questa serata, dedicata alla moda e alla tradizione, sarà accompagnata dal sottofondo musicale blues and jazz della band Village - H.

Orari: Domenica 18 alle ore 17.00.

Prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni T. 030 611197 oppure info@mirabellavini.it.

35) Monte Rossa

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

www.monterossa.com - info@monterossa.com

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

36) Montenisa

Via Paolo VI, 62 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)
T. 030 7750838 - F. 030 725005

www.antinori.it - www.montenisa.it - franciaccorta1@antinori.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

37) Quadra

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologne (BS)
T. 0307157314 - F. 0307059728

www.quadrafranciaccorta.it - info@quadrafranciaccorta.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

LA MENTE È FORTE MA LA CARNE È WAGYU

Sabato 17 settembre menù a tema presso l'Osteria ore 20.00.

Menù degustazione del manzo Wagyu (Kobe beef), la rinomata razza imperiale giapponese a confronto con due importanti razze europee, la manzetta prussiana e la razza piemontese comunemente conosciuta col nome di Fassona. Le carni saranno cucinate sia alla brace che in padella, a seguire un assortimento di formaggi della Valle Camonica; il tutto accompagnato con il nostro Franciacorta Rosé.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 60 bevande incluse.

ALLA SCOPERTA DI QUADRA DEGUSTANDO LE QUVÉE

MILLESIMATE 15, 18, 21, 34, 39, 46, 55... non stiamo dando i numeri del lotto né quelli della tombola, bensì i codici che ci introducono nelle bollicine delle Quvée millesimate dell'azienda. 7 millesimi per altrettante vendemmie, alcune ormai lontane, altre vicine, altre ancora in divenire. Un'occasione unica per scoprire, degustando il vino simbolo, la storia e l'evoluzione di Quadra. In successione degusteremo la quvée 55, vendemmia 2010 da pochi mesi in affinamento (anteprimitiva), la quvée 46, vendemmia 2009 ormai con 18 mesi "catasta" alle spalle, la quvée 39, vendemmia 2008 il fase di finitura di affinamento (30 mesi) e la cui uscita ufficiale è prevista a Vinitaly 2012, la quvée 34, vendemmia 2007, il presente, e poi le quvée ormai oggetto di collezione: quvée 21, vendemmia 2006, quvée 18, vendemmia 2005 e per concludere la quvée 15, vendemmia 2004, la capostipite di questa fantastica serie destinata a proseguire già con la vendemmia 2011 (quvée n° ?).

Orari: Domenica 18 degustazione guidata in cantina ore 10.30.

Prenotazione obbligatoria per 25 posti disponibili.

MERLUZZO, BACCALÀ O STOCCAFISSO (presso l'Osteria)

Un menù-viaggio gastronomico nell'evoluzione di un pesce di estrazione povera che diventa piatto da gourmand. Verranno serviti un carpaccio di Baccalà con i ribes e il limone candito, il "Bertagni" con tempura, dei ravioli di pasta fresca

ripieni di merluzzo e timo selvatico serviti con un battuto di verdure di stagione ed olio del Sebino e naturalmente lo stoccafisso alla Vicentina (o Bacalà come viene chiamato in veneto) con polenta di farina macinata a pietra di Bienna. Il tutto verrà accompagnato dal nostro Franciacorta Brut.

Orari: Domenica 18 ore 13.00. Costo € 40, bevande incluse.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

38) Ricci Curbastro

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 736094 - F. 030 7460558

www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 6 a persona.

INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA STARS DI IRENE FUNK

Dall'archivio di ritratti di personaggi famosi dal mondo del teatro, del film e dell'arte. Sarà presente l'artista.

FRANCIACCORTA PROSECCO E CHAMPAGNE

Degustazione alla scoperta delle differenze nascoste tra i milioni di bollicine di tre protagonisti del mercato mondiale.

Prenotazione obbligatoria. Posti limitati.

Orari: Sabato 17 alle 16.00. Le degustazioni saranno guidate dal Dottor Guido Invernizzi e si terranno Domenica 18 alle 10.00, alle 11.30, alle 15.00 e alle 16.30. Costo € 15,00 a persona.

ACINELLO Laboratorio di educazione ai cinque sensi per bambini e ragazzi dai 5 ai 12 anni. **Prenotazione obbligatoria.**

Orari: Domenica 18 alle ore 15.00. Costo € 10 a persona.

CAMPIONATO PROVINCIALE SEMILAMPO DI SCACCHI

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta.

Orari: Domenica 18 alle ore 14.30. Iscrizione obbligatoria, posti limitati. Per info e prenotazioni T. 349 5929989 oppure gianfrancocristiani@hotmail.com.

W&W WINE & WRITERS

Realizzazione di murales a cura di artisti di strada.

Orari: Domenica 18.

39) Ronco Calino

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

T. 030 7451073 - F. 030 7453000

www.roncocalino.it - info@roncocalino.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

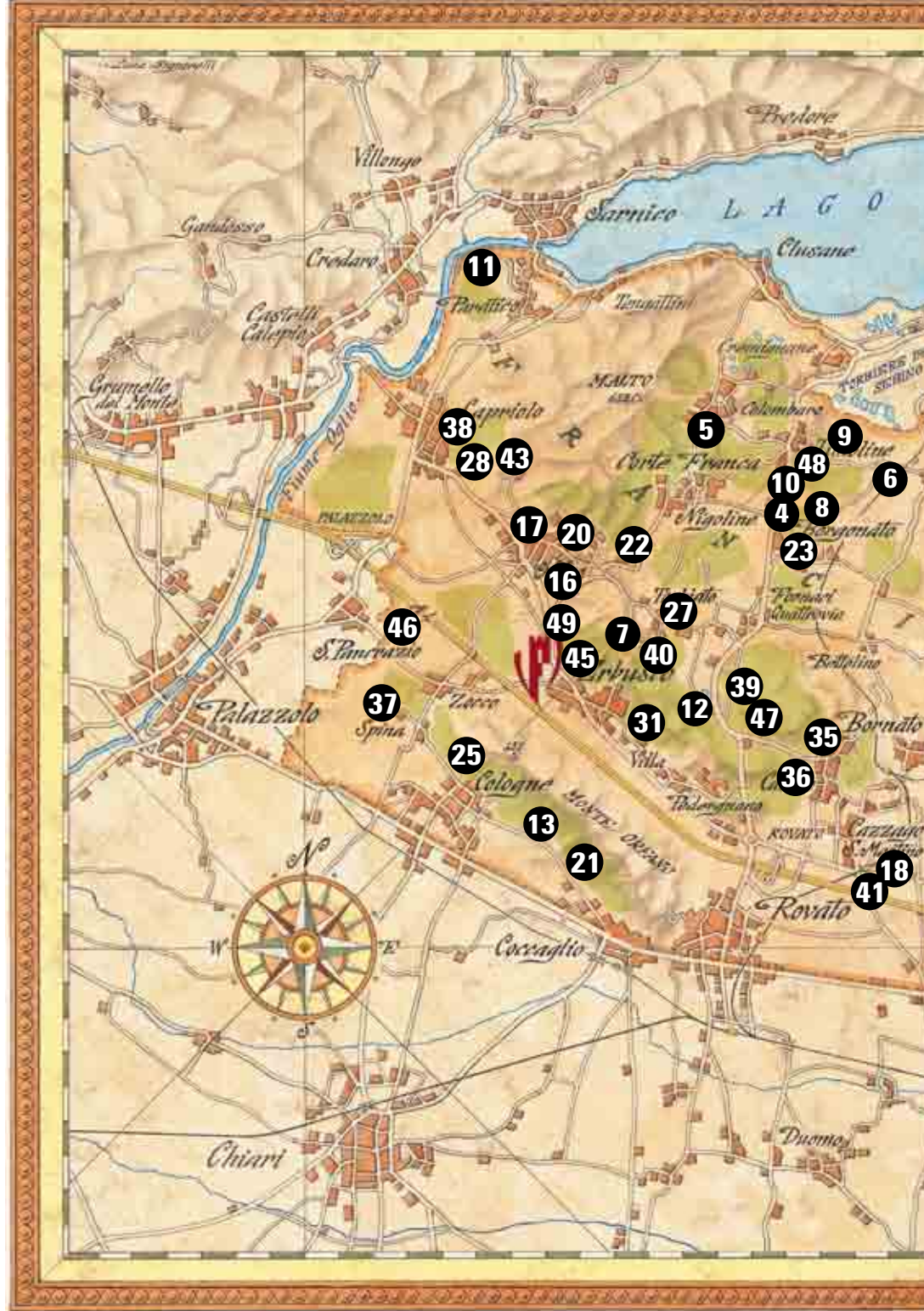
Orari: dalle ore 10 alle 13 e dalle 14 alle 19. Ultima visita per entrambi i giorni alle ore 17.30. Costo € 6 con degustazione di 2 Franciacorta per le degustazioni in mattinata.

COLORI E SFUMATURE - DAL BICCHIERE AL BODY PAINTING

La nota Make up Artist bresciana Nives Chiari proporrà una suggestiva dimostrazione di trucco e body painting, trasformando, davanti agli occhi dei visitatori, una coppia di modelli nel Dio Bacco e nella sua sposa Arianna. I corpi verranno "dipinti a mano", senza l'utilizzo dell'aerografo ed i colori scelti saranno in armonia con il tema dell'evento.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 10 per assistere all'evento e per la visita con degustazione.

Per info e prenotazioni T. 030 7451073 o info@roncocalino.it.



Scale 1:50,000

Villengo

Sarnico LAGO

Clusane

Gamblesso

Credara

11

Castelli Calepio

38

28 43

5

9

Grumello del Monte

MALTO ASSOCIATO

FERMIE DEL SICRIANO

Capriolo

Corte Franca

48

6

PLAZZOLO

17

22

10

4 8

23

S. Pancrazio

46

16

7

27

49

45

40

39

47

Palazzolo

37

25

31

12

35

Spina

13

21

41

Cologne

13

Rovato

Chiari

Coccaglio

Duomo



40 > Solive

Via Bellavista - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7450138 - F. 0309884402
www.solve.it - cantina@solve.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

A SPASSO NEL TEMPO

Dal 1898, una grande famiglia patriarcale rinnova oggi la passione per la sua terra, il rispetto per la tradizione e la vocazione all'accoglienza. La famiglia Bariselli sarà lieta di aprire le porte dell'elegante cantina in Erbusco e di presentare agli ospiti la collezione privata di attrezzature, macchinari e autovetture d'epoca. Un percorso nel tempo dai primi del '900 ad oggi.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 10 per visita con degustazione.

Prenotazione obbligatoria. Info T. 030 7450138 oppure cantina@solve.it.

41 > Tenuta Ambrosini

Via Pace, 58 - 25046 Cazzago S.M. (BS)
T. 030 7254440 - 7254850 F. 030 7756287

www.tenutambrosini.it - info@tenutambrosini.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: sabato e Domenica dalle 10.00 alle 20.00.

Costo € 6 a persona.

ARTE, VINO, CULTURA, GASTRONOMIA ED INCANTO PRESENTAZIONE DEL LIBRO "MRS QUINTO E L'ISOLA DI BUTE"

racconti di Patrizia Moretti ed. OTMA.

Orari: Sabato 17 alle ore 18.00.

DEGUSTAZIONE DI SPIEDO

Piatto tipico bresciano in abbinamento a Franciacorta.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18. Costo € 10 a persona.

Prenotazione obbligatoria. Info T. 030 7254850 oppure info@tenutambrosini.it.

ESPOSIZIONE DI SCULTURE IN LEGNO

Opere realizzate da artisti internazionali provenienti da Arte in Strada.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18.

LATITUDINE UOMO E LONGITUDINE NATURA

Mostra pittorica, dipinti di Symo Nygren (Finlandia) e Rifat Koray G. (Turchia). I dipinti del primo rappresentano un godimento di luce e colori nei fiori e paesaggi. Nelle opere del secondo artista si trova il confine tra realtà e astrazione, tra razionalità ed emozione.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18.

42 > Tenuta Montedelma

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)
T. 030 6546161 - F. 030 6546161

www.montedelma.it - info@montedelma.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

43 > Tenuta Moraschi

Via XII Dicembre 1969, 10 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 7461028 - F. 030 7364319

www.facchetti-silvana.it

silvana.facchetti@alice.it - olivieromoraschi@virgilio.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

44 > Tenute La Montina

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 653278 - F. 030 6850209

www.lamontina.it - info@lamontina.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

45 > Uberti

Via Enrico Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7267476 - F. 030 7760455

www.ubertivini.it - info@ubertivini.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

SAN PATRIGNANO

e le sue eccellenze gastronomiche, gli squisiti formaggi e i gustosi salumi di propria produzione.

I LOVE OSTRICA - PIAZZETTA DEL PESCE

(www.lapiazzettadelpesce.it)

Degustazione di ostriche Fines de Claires dalla Bretagna e Tsarskaya l'ostrica dello Zar da Cancale.

ASSAGGI DEI PRODOTTI DA FORNO DELLA FORNERIA ANDREOLI DI ERBUSCO con i suoi prodotti artigianali della tradizione bresciana.

L'ANIMA DELLA MATERIA

Mostra di pittura dell'artista Adelaide Maestri da Adro.

CONCORSO DI IDEE

Per un progetto integrato di confezioni, grafica e presentazione dell'Azienda Uberti organizzato con gli studenti dell'**Università degli Studi di Brescia, Corso di Laurea in Disegno Industriale**. Esposizione dei migliori progetti e di una selezione di modelli e lavori realizzati dagli studenti nel percorso formativo.

Orari: tutti gli eventi Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.30 alle 18.00. Costo da € 10 a € 18 a persona (parte del ricavo sarà devoluto in beneficenza).

Prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni T. 030 7267476 oppure info@ubertivini.it.

46 > Vezzoli Ugo

Via G. B. Vezzoli, 20

25030 S. Pancrazio di Palazzolo (BS)

T. 030 738018 - 7386177 - F. 030 7480549

www.vezzolifranciacorta.com - info@vezzolifranciacorta.com

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

PIETRA

La pietra, materia prima utilizzata fin dall'antichità in agricoltura, nell'architettura e nell'arte contemporanea quale elemento di utilità, ma anche di bellezza. Imponente e duratura nel tem-

po, forte e resistente alle più dure avversità atmosferiche, allo stesso tempo, però, elegante e modellabile secondo le esigenze dell'uomo. Quale occasione migliore del "Festival del Franciacorta in Cantina" per valorizzare questa materia prima, presente anche in Franciacorta con un'arena di particolare interesse? In esposizione presso la nostra Azienda attrezzature ed elementi di sicura originalità che, seguendo un particolare filo, uniranno le pietre della fatica contadina con quelle della bellezza architettonica.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo a persona € 10,00 (degustazione inclusa). **Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni T. 030 738018 oppure info@vezzolifranciacorta.com.**

47) Vigna Dorata

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

www.vignadorata.it - info@vignadorata.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

PROFUMI, COLORI, FORME, SAPORI

Il Festival del Franciacorta in Cantina, quest'anno alla Vigna Dorata si veste d'arte. All'intensità di colori, sapori e profumi di pregiati vini si accompagnano colori e forme che trovano espressione in quadri scultura di originale creatività. Un singolare ma non insolito connubio tra vino ed arte per palati che sanno gustare e per occhi che sanno apprezzare.

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo € 6 a persona. L'ingresso comprende la visita guidata alla Cantina, l'esposizione d'arte e la degustazione dei Franciacorta.

Prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it.

48) Vignenote

Via Brescia, 3/A

25040 Timoline di Corte Franca (BS)

T. 030 9826807 - F. 030 9826807

info@vignenote.it - www.vignenote.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Costo € 6 a persona.

NOTE DI CRISTALLO

È l'evento culmine del week end di visite e degustazioni in programma presso la cantina Vignenote, parte del complesso agriturismo Borgo Santa Giulia, a Timoline di Corte Franca. In programma *Sabato 17*, vede come protagonista la musica, idealmente accostata al vino in perfetto stile Vignenote e al leit motiv dell'azienda vitivinicola, "Senti che vino". La serata "Note di cristallo" vedrà l'esibizione, nel suggestivo scenario del Borgo, dell'artista trentino Gianfranco Grisi. Musicista eclettico, pianista e direttore d'orchestra, unisce ad una rigorosa formazione accademica una rara capacità di invenzione, con la messa a punto di un originale strumento, il "cristallarmonio", vero protagonista del concerto con le sue particolari melodie.

Dopo molti anni di ricerca Gianfranco Grisi, riprendendo l'arte dei virtuosi del '700, ha perfezionato e brevettato

questo strumento unico al mondo, costituito da bicchieri di cristallo suonati con i polpastrelli tramite sfregamento. La particolare disposizione dei calici permette l'esecuzione di accordi fino a sei note contemporaneamente, ottenendo sonorità ed effetti musicali assolutamente unici.

Un vero e proprio strumento che rappresenta l'evoluzione dell'antica "glassarmonica" di derivazione settecentesca, apprezzata anche da Mozart negli ultimi anni della sua vita, come testimoniato dal suo "Adagio e Rondo" del 1791.

49) Villa Crespia - Muratori

Via Valli, 11 - 25030 Adro (BS)

Tel. 030 7451051 - Fax 030 7451035

www.arcipegomuratori.it

villa.crespia@arcipegomuratori.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

IL CORAGGIO DEL DOSAGGIO ZERO

Il Mistero dello Zero e il fascino segreto del cerchio. Una scelta coraggiosa sin dall'inizio quella di Villa Crespia di privilegiare il dosaggio zero come elemento distintivo del Franciacorta. Fu a dosaggio zero il primo Franciacorta di Villa Crespia, tanto che questa caratteristica di pas dosè fu imposta anche nel nome, NumeroZero. Da allora NumeroZero è stato considerato l'emblema di tutta la produzione di Villa Crespia, ha avuto l'onore di essere presentato in Riserva 2002, ed è stato arricchito nel 2001 di un "abito" tutto nuovo. Per questo, questo Festival di Franciacorta in Cantina gli sarà dedicato. Molte le attrattive, da un impianto scenografico dove lo zero assumerà il ruolo di protagonista, ad una serie di gare con di giochi di un tempo con premi ai vincitori con il cerchio, all'esibizione di ginnastica ritmica e alla musica live, anche questa sul tema zero. Questi i motivi ispiratori delle giornate dedicate al festival, a cui si accompagneranno brindisi da scegliere tra NumeroZero e altri due Villa Crespia. In abbinamento salumi di Montisola e frittate alle erbe a chilometro zero!

Orari: Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Costo a persona € 10.

Prenotazione obbligatoria. Per info e prenotazioni Cristina T. 030 7451051 o villa.crespia@arcipegomuratori.it.

50) Villa Franciacorta

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652329 - F. 030 6852305

www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.

Orari: Solo Sabato 17. Costo € 8,00 a persona.

VILLA SPARKLING

Cena itinerante nel suggestivo borgo franciacortino per la finale del concorso. Durante questa emozionante serata i locali finalisti con i rispettivi piatti "Sparkling", selezionati tra i migliori del concorso svoltosi tra il 2010 e il 2011, comporranno il "menù dei premiati". In tale occasione verrà eletto il vincitore assoluto della IX edizione Sparkling Menù.

Orari: Domenica 18 alle 20.00. Costo: € 50 a persona.

Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.

Per informazioni e prenotazioni T. 030 652329 oppure lisa@villafranciacorta.it.

L'Ospitalità in Franciacorta

L'ospitalità nelle realtà associate alla Strada del Franciacorta si distingue per la sua varietà e per il suo charme. Ovunque si alloggi o ci si rechi per un pranzo o una cena, una visita o una degustazione, l'atmosfera sarà unica. Le strutture, immerse nei vigneti o situate direttamente sul lago d'Iseo, sembrano essere un inno alla tranquillità, al relax e all'accoglienza di qualità.

DOVE DEGUSTARE

DISTILLERIE

DISTILLERIE PERONI MADDALENA

Via De Gasperi, 39 (angolo
Via M. D'Azeglio, 9) - 25064
Gussago (BS)

Tel. 030 2770640

info@distillerieperoni.it
www.distillerieperoni.it

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle
14.00 alle 18.00

Visite guidate agli alambicchi,
alla barriera dove le grappe
invecchiano, all'imbottigliamento
e Degustazione di grappe
accompagnate da cioccolato e
buffet di salumi - € 3,00

BORGIO ANTICO SAN VITALE

Via Foresti, 13
25040 Borgonato di Corte
Franca (BS)

Tel. 030 9828977

info@borgoanticosanvitale.it
www.borgoanticosanvitale.it

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle
14.00 alle 18.00

Percorso di visita esperienziale
e sensoriale con degustazione
distillati - € 8,00

ENOTECHES E WINE BAR

CANTINE DI FRANCIACORTA

Via Iseo, 98 - 25030 Erbusco
(BS) - Tel. 030 7751116
info@cantinedifraciacorta.
www.cantinedifraciacorta.it

Degustazione

- una selezione di 3 tipologie di
Franciacorta (Brut/Satèn/Rosé),
scegliendo tra le 70 aziende
franciacortine, accompagnate
da stuzzichini - € 12,00

- tagliere con salumi tipici
della Franciacorta, Salame di
Monte Isola, formaggi a pasta
molle e a pasta dura della
Valcamonica, accompagnati da
salse bresciane e miele della
Franciacorta, in abbinamento ad
un calice di Franciacorta Extra
Brut - € 15,00

Evento: sabato 17 e domenica 18
Lavorazione artigianale del
ferro battuto. Sabato 17 dalle
17.00 gli artisti artigiani della
provincia di Brescia, coordinati

dalla Scuola Arti e Mestieri
Francesco Ricchino di Rovato, si
esibiranno in una dimostrazione
di lavorazione del ferro battuto.
Mostra permanente delle prin-
cipali opere in ferro battuto e
legno dalla collezione custodita
nel museo di Rovato.

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

Via Principe Umberto, 23
25030 Torbiato di Adro (BS)

Tel. 030 7450757

info@dispensafranciacorta.com
www.dispensafranciacorta.com

Degustazione di aperitivi
al cucchiaino con due calici
di Franciacorta - € 15,00 a
persona

ENOTECA LIQUORIFICIO FRATI

Via X Giornate, 1 - 25038 Ro-
vato (BS) - Tel. 030 7721872

liquori.frati@tiscali.it
www.liquorifrati.it

Sabato 17 e domenica 18
settembre dalle 8.30 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 19.30

Visite in azienda e laboratorio
enoteca con degustazione
gratuita dei distillati e liquori di
propria produzione

Degustazioni guidate con abbi-
namenti di prodotti tipici locali e
Franciacorta, su prenotazione -
Costo: da € 6,00 per persona

ARTIGIANI

NORCINERIA POLASTRI MACELER

Produzione e vendita salumi tipici
Via Paratico, 1

25031 Capriolo (BS)

Tel. 030 7364164

info@polastrimaceler.it
www.polastrimaceler.it

Sabato 17 settembre negli
orari di apertura (8.00-12.30 /
15.00-19.30)

la norcineria offre assaggi di
salumi di propria produzione

PASTICCERIA ARTIGIANALE ROBERTO

Produzione e vendita
dolci artigianali

Via Provinciale, 38

25030 Erbusco (BS)

Tel./Fax 030 7267669

Aperto sabato 17 e domenica
18 settembre: 8.00-12.30 /
15.00-19.30

DOVE MANGIARE

RISTORANTI

CUCINA SAN FRANCESCO

Hotel de Charme Cappuccini

Via Cappuccini, 54

25033 Cologne (BS)

Tel. 030 7157254

info@cappuccini.it

www.cappuccini.it

HOSTARIA UVA RARA

Via Foina, 42

25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel. 030 6852643

info@hostariauvarara.it

www.hostariauvarara.it

LA FIÒCA RISTORANTE IN FRANCIACORTA

Via dei Pellegrini s.n.

25040 Nigoline di

Corte Franca (BS)

Tel. 030 9884471

info@ristorantelifioca.it

www.ristorantelifioca.it

OSTERIA CASCINA DOSS

Via Colombara, 15

25049 Iseo (BS)

Tel. 030 9822176

info@cascinadoss.it

www.cascinadoss.it

OSTERIA IL VOLTO

Via Mirolte, 33

25049 Iseo (BS)

Tel. 030 981462 Fax 030 981470

ilvolto@libero.it

OSTERIA LA CANTINA

Viale Repubblica, 6/a

25049 Iseo (BS)

Tel. e Fax 030 9822041

satta.andrea@libero.it

RISTORANTE BELLA ISEO

Araba Fenice Hotel

Via Fenice, 4 - 25049 Pilzone

d'Iseo - Tel. 030 9868537

info@arabafenicehotel.it

www.arabafenicehotel.it

RISTORANTE CONTE DI CAR-

MAGNOLA Relais Mirabella

Via Mirabella, 34 - 25049

Clusane d'Iseo (BS)

Tel. 030 9898051

mirabella@relaismirabella.it

www.relaismirabella.it

RISTORANTE DUE COLOMBE

AL BORGO ANTICO

Via Foresti, 13 - 25040

Borgonato di Corte Franca

Tel. 030 9848772

stefano@duocolombe.com

www.duecolombe.com

RISTORANTE IL GALLO ROSSO

Vicolo Nulli, 9 - 25049 Iseo

(BS) - Tel. 030 980505

info@ristoranteilgallorosso.it

www.ristoranteilgallorosso.it

RISTORANTE LA COLOMBARA

Relais Franciacorta

Via Manzoni, 29 - 25040

Colombaro di Corte Franca

(BS) - Tel. 030 9826461

info@relaisfranciacorta.it

www.relaisfranciacorta.it

RISTORANTE

LOCANDA LA TORRE

Via San Zeno, 6

25030 Torbiato di Adro (BS)

Tel. 339 1431187/333 5882967

/030 7450844

locandalatorre@legalmail.it

www.ristorantebrezziatorre.it

RISTORANTE PIZZERIA

IL BORGO

Via Piave, 12

25031 Capriolo (BS)

Tel. 030 7461260

info@ristoranteilborgo.net

www.ristoranteilborgo.net

RISTORANTE SAN MARTINO

Via Porto Oldofredi, 8

25049 - Iseo (BS)

Tel. 030 9822032

oreste@netcities.it

RISTORANTE SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/a - 25050

Timoline di Corte Franca (BS)

Tel. 030 9828348

info@borgosantagiulia.it

www.borgosantagiulia.it

RISTORANTE VILLA CALINI

Via Ingussano, 19

25030 Coccaglio (BS)

Tel. 030 7243574

info@villacalini.com

www.villacalini.com

TRATTORIA ANTICO MULINO

Via Roma, 1

5038 Rovato (BS)

Tel. 030 7721534

trattoria.antico.mulino@gmail.com

TRATTORIA DA GINA

Via Vantini, 3

25038 Rovato (BS)

Tel. 030 7721125

info@trattoriadagina.it

www.trattoriadagina.it

TRATTORIA SANTA MARIA

Via S. Maria, 10 - 25030 Adro

(BS) - Tel. 030 7356643

trattoriasantamarias@alice.it

AGRITURISMO

AL ROCOL

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

CASCINA CARRETTO

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

CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25050
Nigoline di Corte Franca (BS)
Tel. 030 9884201
info@solive.it
www.solve.it

CORTE LANTIERI

Via Videtti (ing. Via 2 Agosto)
25031 Capriolo (BS)
Tel. 030 7364071/030 736151
info@cortelantieri.it
info@lantierideparco.it
www.cortelantieri.it

LA FIORITA

Via Maglio, 10
25050 Ome (BS)
Tel. 030 652279
la.fiorita@tiscali.it
www.lafiorita.bs.it

QUELLI CHE IL VINO ...

Via Barboglio, 14 - 25040
Caminogone di Passirano (BS)
Tel. 030 653117
quellicheilvino@ilmosnel.com
www.ilmosnel.com

DOVE DORMIRE

AGRITURISMO

AL ROCOL

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

BORGH SANTA GIULIA

Via Breascia, 3/a - 25040
Timoline di Corte Franca (BS)
Tel. 030 9828348
accoglienza@borgosantagiulia.it
www.borgosantagiulia.it

CASCINA

AGRITURISTICA SOLIVE
Via Calvarole, 15 - 25050
Nigoline di Corte Franca (BS)
Tel. 030 9884201
info@solive.it
www.solve.it

CASCINA CARRETTO

Borgo Case Sparse, 11
25030 Erbusco (BS)
Tel. e Fax 030 7268049
info@cascinacarretto.it
www.cascinacarretto.it

CASCINA CLARABELLA

Via delle Polle, 1800
25049 Iseo (BS)
Tel. 030 9821902/335 1809785
clarabella@cascinaciarabella.it
www.cascinaciarabella.it

LA FIORITA

Via Maglio, 10
25050 Ome (BS)
Tel. 030/652279
la.fiorita@tiscali.it
www.lafiorita.bs.it

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37
25031 Capriolo (BS)
Tel. 030 736094
info@riccicurbastro.it
www.riccicurbastro.it

VILLA GRADONI

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

ALBERGHI

ARABA FENICE HOTEL ****

Via Fenice, 4
25049 Pilzone d'Iseo (BS)
Tel. 030 9822004
info@arabafenicehotel.it
www.arabafenicehotel.it

HOTEL DE CHARME

CAPPUCCINI ****
Via Cappuccini, 54
25033 Cologne (BS)
Tel. 030 7157254
info@cappuccini.it
www.cappuccini.it

HOTEL LA FONTE ****

Via dei Sabbioni, 16
25050 Ome (BS)
Tel. 030 6527842
info@lafontehotel.eu
www.lafontehotel.eu

HOTEL TOURING ****

Via Vittorio Emanuele II, 40
25030 Coccaglio (BS)
Tel. 030 7721084
info@hotel-touring.it
www.hotel-touring.it

ISEOLAGO HOTEL ****

Via Colomera, 2
25049 Iseo (BS)
Tel. 030 98891
info@iseolagohotel.it
www.iseolagohotel.it

L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX *****

Via V. Emanuele II, 23
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7760550
info@albereta.it - www.albereta.it

LOCANDA PRIMAVERA HOTEL ***

Via Brescia, 18
25040 Rodengo Saiano (BS)
Tel. 030 6813357
info@locandaprimaverahotel.com
www.locandaprimaverahotel.com

RELAIS FRANCIACORTA ****

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

RELAIS I DUE ROCCOLI ****

Via S. Bonomelli
Loc. Invino 25049 Iseo (BS)
Tel. 030 9822977
relais@idueroccoli.com
www.idueroccoli.com

ROMANTIK HOTEL RELAIS

MIRABELLA ISEO *****
Via Mirabella, 34
25049 Clusane d'Iseo (BS)
el. 030 9898051
mirabella@relaismirabella.it
www.relaismirabella.it

BED & BREAKFAST

B&B ARIA DI LAGO

Via Barro, 2
25030 Paratico (BS)
Tel. 339 4597378
info@ariadilago.it
www.ariadilago.it

B&B IL DOSSO

Via Calvarole, 2
25040 Nigoline Corte Franca (BS)
Tel. 030 9826645
339/7727316
info@bb-ildosso.it
www.bb-ildosso.it

CAMPEGGI

CAMPEGGIO DEL SOLE

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

DIMORE STORICHE/ VILLE D'EPOCA

PALAZZO TORRI
Dimora storica con B&B
Via S. Eufemia, 5 - 25040

Nigoline di Corte Franca (BS)

Tel. 335 5467191
palazzotorri@libero.it
www.palazzotorri.it

SISTERS' HOUSE

Villa d'epoca con camere
Via Vittorio Emanuele, 25
25040 Bornato di Cazzago S. Martino (BS)
Tel. 331 9136678/335 5289160
sistershouse@libero.it
www.sistershouse.it

SPORT

CENTRO NAUTICO FRANCIACORTA

Via Vittorio Veneto, 13
25049 Pilzone d'Iseo (BS)
Tel. 030 9840022
info@nauticafranciacorta.it
www.nauticafranciacorta.it

FRANCIACORTA GOLF CLUB

Via Provinciale, 34/b
24040 Corte Franca (BS)
Tel. 030 984167
franciacortagolfclub@libero.it
www.franciacortagolfclub.it

ISEO BIKE

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

MILLEMONTI ESCURSIONI

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

TOUR OPERATORS

COMOINCOMING.COM

Tel/Fax 031 450208
mobile 328 4885721
info@comoincoming.com
www.thelakeandtheworld.com

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

Tel. 030 711935
mobile 338 6830082
Fax 030 712035
bougainville.viaggi@tiscali.it
www.bougainvilleviaggi.eu

TRASPORTI

TRENORD

numero verde 800 500005
my-link@trenord.it
www.trenord.it

IN BUS LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Girovagando in Franciacorta

Il Festival Franciacorta in Cantina è un'occasione unica per conoscere i luoghi dove nasce del Franciacorta. Per accompagnarvi in questa esperienza sono stati organizzati tour guidati in bus alla scoperta della Franciacorta e delle sue Cantine.

Partenza e arrivo dei bus:

Rovato - Piazza Garibaldi, 15 (Foro Boario - zona mercato)

Durata dei tour: 3 ore circa

Ogni tour prevede: la sosta in 2 o 3 cantine con visita guidata e degustazione. I partecipanti saranno accompagnati, per tutta la durata del tour, da una guida turistica che illustrerà loro il territorio.

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

È consigliata la prenotazione contattando il Consorzio per la tutela del Franciacorta (tel. 030 7760477 info@festivalfranciacorta.it) dal 29 agosto al 15 settembre 2011. Eventuali posti non prenotati saranno a disposizione dei visitatori senza prenotazione.

N.B. I partecipanti con prenotazioni dovranno presentarsi alla partenza (Rovato - Piazza Garibaldi, 15 (Foro Boario - zona mercato) almeno 20 min. prima dell'orario di inizio del tour prescelto per non perdere la prenotazione.

Sabato 17 settembre 2011

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

MATTINA

TOUR 1S partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

Abrami Elisabetta e Berlucci Guido

TOUR 2S partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

Villa Franciacorta e Al Rocol

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

POMERIGGIO

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

TOUR 3S partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Mirabella, Castello di Gussago e Longhi de Carli

TOUR 4S partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Bersi Serlini, Cola Battista e Contadi Castaldi

TOUR 5S partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Uberti, Ferghettina e Vigna Dorata

TOUR 6S partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Castello Bonomi e La Torre

TOUR 7S partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Lantieri de Paratico e Vignote

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

Domenica 18 settembre 2011

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

MATTINA

TOUR 1D partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

il Mosnel e Bosio

TOUR 2D partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

Le Cantorie e Antica Fratta

TOUR 3D Partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

Ronco Calino e Tenute La Montina

TOUR 4D partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

Villa Crespia Muratori e Tenuta Ambrosini

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

POMERIGGIO

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

TOUR 5D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

La Fiorita e Fratelli Berlucci

TOUR 6D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Quadra e Tenuta Moraschi

TOUR 7D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Castelveder, Barone Pizzini e Solive

TOUR 8D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

La Boscaiola e Monte Rossa

TOUR 9D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Vezzoli Ugo e Conti Bettoni Cazzago

TOUR 10D partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

Lo Sparviere e Ricci Curbaastro

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

IN APE CALESSINO LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Possibilità di raggiungere le cantine con Ape Piaggio Calessino (4 posti) percorrendo strade suggestive in Franciacorta in completa libertà.

NOLEGGIO 2 ORE € 30,00

NOLEGGIO 5 ORE € 50,00

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e indicazioni sui percorsi da seguire. Le visite in Cantina dovranno essere prenotate contattando direttamente le Cantine che aderiscono al Festival Franciacorta in Cantina.

Per informazioni e prenotazioni: ISEO BIKE

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

WEEK-END

2 GIORNI · 1 NOTTE

IL PACCHETTO INCLUDE:

1 VISITA GUIDATA IN UNA CANTINA che partecipa al Festival Franciacorta in Cantina con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

1 PRANZO O 1 CENA in ristorante o trattoria o agriturismo con menu completo.

1 PERNOTTAMENTO con prima colazione nella struttura prescelta in camera doppia con servizi privati, ecc.

TARIFFARIO INDIVIDUALE		
	2 Giorni · 1 Notte a partire da	3 Giorni · 2 Notti a partire da
in HOTEL 5 STELLE	€ 250,00	€ 450,00
in DIMORA STORICA VILLA D'EPOCA	€ 150,00	€ 250,00
in HOTEL 4 STELLE	€ 130,00	€ 210,00
in HOTEL 3 STELLE	€ 100,00	€ 170,00
in BED & BREAKFAST	€ 90,00	€ 150,00
in AGRITURISMO	€ 85,00	€ 130,00
in CAMPEGGIO (tende, case mobili, bungalow, chalet)	€ 85,00	€ 130,00
	(IVA, tasse e servizio inclusi)	

WEEK-END

3 GIORNI · 2 NOTTI

IL PACCHETTO INCLUDE:

2 VISITE GUIDATE IN DUE CANTINE che partecipano al Festival Franciacorta in Cantina con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

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

1 PRANZO O 1 CENA in ristorante o trattoria o agriturismo con menu completo.

1 PRANZO O 1 CENA in ristorante o trattoria o agriturismo con menu leggero.



INOLTRE SI SUGGERISCONO LE SEGUENTI ATTIVITÀ

(con pagamento in loco)

VISITE GUIDATE A:

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

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

Maglio Averoldi - fucina-museo del XV sec. (Ome);

Monastero di S. Pietro in Lamosa - XI sec.

(Provaglio d'Iseo);

Palazzo Torri - Villa seicentesca (Nigoline);

Riserva Naturale Torbiere del Sebino - (Provaglio d'Iseo);

Tour in bus con visite alle cantine;

gite in barca sul lago d'Iseo con tour delle tre isole

(Monte Isola, Loreto, San Paolo);

trattamenti benessere, golf, cicloturismo, passeggiate a piedi e trekking.

VALIDITA' dal 15 al 20 settembre 2011

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

Per prenotazioni

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

bougainville.viaggi@tiscali.it

www.bougainvilleviaggi.eu

T. 030 711935

M. 338 6830082

F. 030 712035



IN BICICLETTA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati in bicicletta in Franciacorta con sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione

SABATO 17 SETTEMBRE

ORE 14.30 partenza da Iseo Bike - c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26, I-25049 Iseo (BS)

itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta - **Itinerario giallo** sosta nella Cantina **Barboglio de Gaioncelli** per visita guidata e degustazione ore 18.30 circa rientro ad Iseo

DOMENICA 18 SETTEMBRE

ORE 10.00 partenza dalla stazione ferroviaria TRENORD di Rovato Borgo itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta - **Itinerario blu** sosta nella Cantina Villa Crespia Muratori per visita guidata e degustazione.

ORE 14.00 circa rientro a Rovato.

ORE 14.30 partenza dalla stazione ferroviaria TRENORD di Rovato Borgo itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta - **Itinerario blu** sosta nella Cantina Bersi Serlini per visita guidata e degustazione

ORE 18.30 circa rientro a Rovato

PERCORSO: circa 30 km totali (andata e ritorno) - adatto a tutte le fasce d'età - nessuna difficoltà tecnica.

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno accompagnati da una Guida ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike per tutta la durata del tour.

COSTO ESCURSIONE A PERSONA CON BICICLETTA A NOLEGGIO: € 23,00 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti).

CON BICICLETTA PROPRIA: € 16,00 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti).

Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di piccoli incidenti meccanici.

In occasione del Festival Franciacorta in Cantina verrà allestito un punto noleggio biciclette a Rovato su prenotazione nei pressi della stazione ferroviaria TRENORD di Rovato Borgo (di fronte alla stazione di Ferrovie dello Stato) in via Lombardia.

La prenotazione delle biciclette è obbligatoria per info e prenotazioni: **ISEO BIKE**

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

A PIEDI E IN BICICLETTA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati per metà a piedi e per metà in bicicletta in Franciacorta con sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione.

SABATO 17 SETTEMBRE

ORE 14.00 partenza da Iseo Bike - c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26, I-25049 Iseo (BS)

ITINERARIO GUIDATO IN BICICLETTA in Franciacorta fino a Monticelli Brusati - deposito biciclette.

ITINERARIO GUIDATO A PIEDI lungo il Torrente Gaina sosta nella Cantina Castelveder per visita guidata e degustazione.

ORE 19.00 circa rientro ad Iseo

DOMENICA 18 SETTEMBRE

ORE 14.00 partenza da Iseo Bike - c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26, I-25049 Iseo (BS)

ITINERARIO GUIDATO IN BICICLETTA in Franciacorta fino a Monticelli Brusati - deposito biciclette

ITINERARIO GUIDATO A PIEDI lungo il Torrente Gaina sosta nella Cantina La Montina per visita guidata e degustazione

ORE 19.00 circa rientro ad Iseo

PERCORSI: adatti a tutte le fasce d'età - nessuna difficoltà tecnica.

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno guidati da un Accompagnatore di media Montagna dell'associazione MilleMonti per tutta la durata del tour.

COSTO ESCURSIONE A PERSONA € 25,00 CHE INCLUDONO: uso della bicicletta, guida, visita con degustazione in Cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 8 partecipanti)

Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di piccoli incidenti meccanici.

Informazioni e prenotazioni: **ISEO BIKE**

T. 3403962095 – info@iseobike.com

A PIEDI LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati a piedi in Franciacorta tra i vigneti e lungo comodi sentieri con sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione.

USCITE IN GIORNATA SABATO 17 e DOMENICA 18 SETTEMBRE

MONTORFANO

Santuari, vigne e panorami.

Luogo di ritrovo: stazione ferroviaria di Coccaglio

Ore di cammino: 2,5

Orari partenza: 9.30 - 14.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione in una Cantina tra:

Castello Bonomi, Faccoli Lorenzo

BORGONATO

Tranquilla camminata per antichi borghi e filari.

Luogo di ritrovo: stazione ferroviaria di Borgonato

Ore di cammino: 2,5

Orari partenza: 9.30 - 14.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione in una Cantina tra:

Guido Berlucchi, Bosio, Barone Pizzini, Vignenote

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20. **Prenotazione obbligatoria.** Costo € 15,00 per persona, comprensivo di visita con degustazione in una cantina. Si consiglia abbigliamento da escursione. **Informazioni e prenotazioni:** 333.7513547 - 347.2451447

TREKKING DEL FRANCIACORTA

Alla scoperta del territorio della Franciacorta con un trekking di due giorni tra colline, vigneti e cantine.

SABATO 17 SETTEMBRE

Partenza da Brescia per le colline della Stella, visita e pranzo presso la cantina Le Cantorie. Nel pomeriggio sulle colline di Gussago e Rodengo Saiano con degustazione presso la cantina Mirabella. Cena e pernottamento a Rodengo Saiano, Locanda Primavera.

DOMENICA 18 SETTEMBRE

Monte Valenzano, Camignone. Visita con pranzo presso la cantina Il Mosnel e nel pomeriggio prosecuzione del trekking con arrivo a Iseo.

Numero di partecipanti: min 8 - max 20

Prenotazione obbligatoria. Costo € 195,00 per persona comprensivo di: pranzi del sabato e domenica, trattamento di mezza pensione in hotel 3 stelle con sistemazione in camera doppia, degustazioni in cantina, trasporto bagagli.

Informazioni e prenotazioni: 333.7513547 - 347.2451447

I partecipanti a tutti gli itinerari riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno accompagnati da Accompagnatori di media Montagna e Guide Alpine del Collegio Guide Alpine Lombardia, professionisti in grado di far conoscere l'ambiente in sicurezza e a fondo con spiegazioni naturalistiche.

MILLEMONTI

www.millemonti.it - info@millemonti.it





Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007 - 2013 Direzione Generale Agricoltura

UBI  Banca
UBI  Banco di Brescia
UBI  Banca di Valle Camonica

SAME

LINEA  **Cogeme**
GRUPPO LORE

risparmio5
Il vantaggio è lineare

DEMETRA

rastal

CST



T&T Italia
TECNOLOGIA NEL TRASPORTO



COMUNE DI ROVATO



COMUNE DI ISEO

STRADA DEL VINO  **Franciacorta**



Franciacorta
Unione di Passioni

IN AUTO:

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

IN TRENO:

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

La Franciacorta è comodamente raggiungibile in treno con i servizi TRENORD. Utilizzando il biglietto "lo Viaggio Ovunque in Lombardia" in occasione del Festival il trasporto della bici è gratuito. Info: www.trenord.it - my-link@trenord.it - numero verde 800.500.005

IN AEREO:

- › Aeroporto di Bergamo Orio al Serio (km 38)
- › Aeroporto di Brescia Montichiari G.D'Annunzio (Km 35)
- › Aeroporto di Verona Villafranca Catullo (Km 75)
- › Aeroporto di Milano Linate (km 80)
- › Aeroporto di Milano Malpensa (Km 130)



Franciacorta
Unione di Passioni

Consorzio per la tutela del Franciacorta
Via G.Verdi, 53 - 25030 Erbusco (Bs)
Tel. +39 030 7760477 Fax +39 030 7760467
info@franciacorta.net www.franciacorta.net
www.festivalfranciacorta.it