

VIVI LA VENDEMMIA 2022

Programma

Ore 10.30 Arrivo in azienda : per gestire al meglio l'affluenza, chiediamo rispetto delle normative sanitarie vigenti e puntualità (non arrivare troppo in anticipo).

Ore 10.45 Spiegazione introduttiva sulla vendemmia: storia e tecniche. Distribuzione di 1 forbice e 1 cesta ogni 2 persone. Non sono forniti guanti o altro. Consigliato abbigliamento sportivo e scarpe da ginnastica.

Ore 11.00

- Camminata verso la vigna e distribuzione nei filari;
- Inizio della raccolta dell'uva a mano in cassetta;
- Trasporto delle cassette a mano fino in cantina;
- Assegnazione dei mastelli e pigiatura con i piedi nudi (consigliamo un piccolo telo);
- Assaggio del mosto appena pigiato.

Ore 12.15 Visita guidata della cantina

Ore 13.00 Pranzo a menu fisso abbinato ai vini in agriturismo

Ore 15.30 Termine della giornata.

MENU DEL VIGNAIOLO

Inganno 572

Sformato di peperone rosso con fonduta di Grana Padano

Insalata di faraona con melagrana, uvetta e sedano

Fico settembrino, caprino e miele

Focaccia tradizionale

Vigiö

Selezione di salumi locali

Campo Dottore

Risotto con Carnaroli, Campo Dottore e ragù d'anatra

Fioravanti

Cannelloni con ricotta fresca, melanzane e basilico su nostra passata di pomodoro

Perorossino

Vitello arrotolato con pasta di salame e pane al latte

accompagnato da patate al forno bio

Siliquastro

Torta di mele della Valle Staffora con gelato al Sangue di Giuda

Caffè della moka

Disponibile variante vegetariana e menu adatto ai bambini