



Franciacorta
Unione di Passioni



FESTIVAL IN CANTINA

17 • 18 SETTEMBRE 2016

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 il settimo anno, nei giorni 17 e 18 settembre 2016. I visitatori avranno la possibilità di conoscere la Franciacorta percorrendo la *Strada del Franciacorta* con i suoi castelli e monasteri e 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 trekking 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.

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

LA PRENOTAZIONE DELLE VISITE È OBBLIGATORIA CONTATTANDO DIRETTAMENTE LE CANTINE.

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

Per informazioni: info@festivalfranciacorta.it



FESTIVAL IN CANTINA

1 1701 ●●
Piazza Marconi, 6 - 25046 Cazzago San Martino (BS)
T. 030 7750875 - F. 030 510931
www.1701franciaccorta.it - info@1701franciaccorta.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

TOUR BIODINAMICO CON L'AGRONOMO

Dalle 11 alle 17 visita al Brolo, un vigneto domestico cinto da mura dell'XI secolo, e della cantina 1701 con l'agronomo Marco Benedini che spiegherà i metodi e le tecniche dell'agricoltura biodinamica. A seguire degustazione di 1701 Franciacorta Brut e 1701 Franciacorta Rosé (entrambi dosaggio zero, 30 mesi sui lieviti) accompagnati da salame nostrano e formaggio di malga.

Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 11.00, 14.00, 17.00.
Costo € 10 a persona.

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

APERITIVO SULL'ERBA

Un lungo aperitivo con musica dal vivo alla luce del tramonto nella splendida cornice del giardino di tutti all'ombra degli ulivi e del vigneto. **Aperito a tutti.**

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 18.00 alle 22.00.
Costo € 5 al calice. Panino e salamella (o hamburger vegetariano) € 3.

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 (degustazione di tre Franciacorta, con stuzzichini).
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. Costo € 10 a persona (degustazione di un Franciacorta a scelta tra Rosé Alberelle, Brut Alberelle e Blanc de Blancs Alberelle, abbinato con formaggi caprini).
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IL SATÈN ALBERELLE INCONTRA LO SRI LANKA

Domenica 18 settembre potrete pranzare in compagnia dello Chef Karunanayake Liyanage che cucinerà per voi:

- pastry fish (involtino ripieno con tonno, carota, cipolla, aglio, pepe e curry),
- bocconcini di pollo al curry con riso basmati,
- watalappan (dolce composto da jaggeri, latte di cocco, uova, anacardi e uva passa).

Costo € 40 a persona (comprende tre calici di Franciacorta Satèn Alberelle).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

4 AL ROCOL ●
Via Provinciale, 79 - 25050 Ome (BS)
T. e F. 030 6852542
www.alrocol.com - info@alrocol.com
Visita con degustazione. Costo € 7 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

5 ANTICA FRATTA ●
Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652068 - F. 030 652661
www.anticafratta.it - visite@anticafratta.it
Visita con degustazione di due Franciacorta millesimati accompagnati da Parmigiano Reggiano e salame nostrano. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

6 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 (degustazione di tre Franciacorta millesimati).
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 17.00.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRECCIANERA FAB4

Fratelli Berlucchi accende il Festival 2016 con una serata che mette a confronto la bravura di quattro giovani bartender italiani.

Il concept dell'evento suggerisce un nuovo modo di bere Franciacorta, che con Freccianera diventa un cocktail raffinato ed unico. Un'altra occasione per mostrare la versatilità di questa Collection esclusiva di Fratelli Berlucchi.

Sabato 17 settembre dalle 19 (a notte inoltrata!) nella corte della Cantina, un allestimento vivace con un Live DJ Set accoglierà gli ospiti per degustare i "Fabulous 4". Con il sapore di una vera e propria sfida, i quattro giovani bartender presenteranno un cocktail a testa, ciascuno realizzato con uno dei quattro Freccianera: Brut, Rosa, Satèn e Nature. Abbinamenti finger food completeranno la degustazione.

La serata è open, senza limite di consumazione.
Costo € 25 a persona.

È gradita la prenotazione al numero 030 984451 oppure info@fratelliberlucchi.it

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

APERI-CENA MASSUSSI & TRITTICO DI PESCE

Presentazione in anteprima del nuovo Franciacorta *Extra Brut Riserva 2009 "Curte!"* Massussi, in abbinamento a capesante in conchiglia, *salade* di Gamberetti con avocado e pesce spada affumicato condito con Olio Extra Vergine Bio Massussi, in collaborazione con il Personal Chef Zanotti Duilio. Inoltre degustazione del nuovo giovanile Franciacorta



Satèn millesimo 2011 "si mi piace". 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). Sabato 17 dalle 19.00 alle 20.30.

Costo € 25 a persona (bicchiere firmato in omaggio, gadget ricordo fino ad esaurimento scorte).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

al numero 030 9822954 oppure info@massussifranciacorta.it

APERI-PRANZO E APERI-CENA MASSUSSI & "SI MI PIACE" SATÈN

La cantina resterà aperta per degustazioni della nuova linea giovanile e glamour "si mi piace" Satèn Massussi millesimato 2011 con Grana Padano stagionato e una selezione di prodotti tipici locali (il salame nostrano tipico Bresciano, il quartirolo e taleggio Dop Bresciano, la bresaola di Valle Camonica e bruschette con pomodorini di stagione conditi con il pregiato Olio Extra Vergine Biologico dell'azienda). Durante la giornata, in alcuni momenti, per i fortunati presenti, saranno aperte a Sorpresa diverse bottiglie della Pregiata 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'Isèo farà da cornice all'evento, musiche relax in sottofondo. Sabato 17 dalle 10 alle 14,00 e Domenica 18 dalle 10,30 alle 20,00.

Costo € 15 a persona (bicchiere firmato in omaggio, gadget ricordo fino ad esaurimento scorte).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 0309822954 oppure info@massussifranciacorta.it

8 AZIENDA VITIVINICOLA A CONDUZIONE BIOLOGICA DAL 2006 FRATUS LA RICCAFANA ●

Via F.lli Facchetti, 91 - 25033 Cologne (BS)
T. e F. 030 7156797

www.fratusfranciacorta.com
info@fratuslariccafana.com

Visita con degustazione. Costo € 6 a persona (degustazione di un calice di Franciacorta). Costo € 10 a persona (degustazione di due calici di Franciacorta).
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

9 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.

Costo € 10 a persona (degustazione di tre Franciacorta).
Sabato 17 alle ore 10,00 e 11,30 e Domenica 18 alle ore 11,00, 12,30, 14,00, 16,00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VISITA IN VIGNETO ALLA SCOPERTA DI CORTE FRANCA

Sabato 17 alle ore 10.30 e Domenica 18 alle ore 10.30 e 13.00.

Costo € 10 a persona (degustazione di tre Franciacorta).
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA: SAPORI, PROFUMI E FANTASIA

Barboglio De Gaioncelli Cantina & Ristorante sarà lieta di ospitarvi presso la propria location per un percorso degustativo ricco di profumi, sapori e fantasia. Le nostre proposte:

- Degustazione di tre Franciacorta a scelta tra sei tipologie (senza obbligo di prenotazione).
Costo € 10.

- Degustazione Pizza Gourmet e non solo.... (richiesta la prenotazione).
Costo € 15.

- Degustazione di salumi e formaggi (richiesta la prenotazione).
Costo € 10.

Sabato 17 dalle ore 10.30 alle ore 13.30.

Domenica 18 dalle ore 11.00 alle ore 18.30.

10 BARISELLI GABRIELLA ●

Via Rampaneto, 10/12 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7760063 - 348 8937245

www.bariselligabriella.com
info@gabriellabariselli.com

EVENTO IN CANTINA

In collaborazione con il Ristorante Cascinale Al Burnec, proponiamo la visita guidata alla cantina Bariselli Gabriella con aperitivo e degustazione di Franciacorta. Farà da cornice l'esposizione di capi d'abbigliamento proposta da Stone Shop Brescia, accompagnata da Dj Set.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10,00 alle 19,00.

Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONI a info@gabriellabariselli.com oppure Andrea 348 8937245, Alessandro 333 2482486

11 BARONE PIZZINI ●●

Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Isèo (BS)

T. 030 9848311 - F. 030 9848323

www.baronepizzini.it
info@baronepizzini.it

OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ - IL VIGNETO IN TAVOLA

Il vigneto biologico brulica di vita ed è fonte di molte specie vegetali spontanee commestibili. Imparare a riconoscerle significa arricchire la dispensa di ingredienti sani e gustosi.

Proponiamo una passeggiata* con un esperto che illustrerà le principali varietà vegetali nel vigneto biologico. Seguirà una visita guidata alla cantina ed una degustazione di tre Franciacorta abbinati a tre assaggi di ricette con erbe spontanee preparate dal Ristorante Posto Pubblico di Michele Loda.

*In caso di maltempo si terrà un'introduzione alle erbe spontanee in cantina con distribuzione di materiale informativo.

Sabato 18 e Domenica 19.

Costo € 29 a persona (€ 25 per acquisto on line sul sito www.baronepizzini.it entro il 10 settembre).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FESTIVAL IN CANTINA

12 BELLAVISTA ●

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7762000 - F. 030 7760386

www.bellavistawine.it - info@bellavistawine.it

Visita con degustazione. Costo € 25 (visita guidata alla scoperta della cantina dove nascono i Franciacorta Bellavista, seguita da degustazione di Alma Gran Cuvée e Riserva Vittorio Moretti 2008).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

ARRIVEDERCI ALL'ESTATE

Bellavista ha ascoltato il desiderio di quanti, una volta giunti in azienda, non vorrebbero mai andarsene e ha previsto sulla terrazza Bellavista un grande banco di assaggio, accompagnati dalle note di un dj set, per rivivere le emozioni della stagione più bella.

Per esaltare la stoffa setosa e l'eccellente energia dei vini Bellavista, un unico abbinamento di gusto:

"Insalata di mare con lenticchie beluga e scorza di limoni di Sorrento", a cura dello chef Fabio Abbattista de L'Albereta Relais & Chateaux.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00.

Non è necessaria la prenotazione.

DALLA RISERVA VITTORIO MORETTI A MERAVIGLIOSO: L'ANIMA PIÙ INTIMA E Vera DI BELLAVISTA E DELLA FRANCIACORTA

Protagonisti dell'incontro saranno Bellavista Riserva Vittorio Moretti e Bellavista Meraviglioso, per far vivere un'esperienza unica dove le sensazioni gustative saranno il mezzo che porterà a conoscere l'essenza più autentica e identitaria di Bellavista, di un vino di straordinaria qualità e del suo territorio di produzione.

Meraviglioso è il prezioso ultimo nato di casa Bellavista, prodotto solo in 3000 magnum. È la sintesi di più di trent'anni di vigna e di vendemmie, che testimonia concretamente un nuovo paradigma: la possibilità di produrre un Franciacorta di incredibile longevità.

Meraviglioso racchiude in sé sei grandi vendemmie di Riserva Vittorio Moretti: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001, 2002. Sei annate che sintetizzano il pensiero viticolo-enologico di Bellavista che da sempre ha esaltato i valori della freschezza, della sapidità, della mineralità e verticalità, presenti nel pensiero di Vittorio Moretti e Mattia Vezzola fin dalla genesi dell'azienda.

Il percorso prevede la visita guidata alla cantina e il seminario di degustazione guidato da Daniela Scrobogna, docente di Fondazione Italiana Sommelier.

Sabato 17 alle ore 11.00 e alle ore 16.30.

Domenica 18 alle ore 11.00.

Costo € 85 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

13 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. Costo € 20 a persona (visita con degustazione di '61 Satèn e Rosé accompagnati da tre sfiziosi assaggi di bontà del Lago d'Iseo).

Sabato 17 e Domenica 18, inizio tour alle 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 e 19.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

ECCLETTISMO NATURE

Visita con degustazione di Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2009 commentato dal suo ideatore, Arturo Ziliani, e accompagnato da tre preziosi finger food preparati da Stefano Cerveni del Due Colombe, unico ristorante "stellato" del territorio.

Domenica 18 alle ore 11.30.

Costo € 35 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

14 BERSI SERLINI ● ●

Via Cereto, 7 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)

T. 030 9823338 - F. 030 983234

www.bersiserlini.it - visite@bersiserlini.it

Visita con degustazione. Costo € 12 a persona (degustazione di due Franciacorta).

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PIC NIC TRA I VIGNETI

Rinnoviamo l'appuntamento più divertente e più amato del Festival: il pic nic tra i vigneti. Una degustazione unica ed esclusiva per brindare con gli amici tra i filari. Bersi Serlini fornisce agli ospiti cassette da pic nic, comodi teli e una piantina dei vigneti dove vengono segnalate le aree di sosta nella proprietà.

Il pic nic conterrà: selezione di formaggi provenienti

da presidi Slow Food, pane a volontà, salame, lardo ed altre prelibatezze abbinata ad un nostro Franciacorta.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 12.00 alle 14.00.

Costo € 50 a cassetta per 2 persone + € 20 di cauzione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

ESCLUSIVA DEGUSTAZIONE TECNICA GRANDI FORMATI

Sabato 17 e Domenica 18 ore 11.00, 15.00 e 17.00.

Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VISITE IN NOTTURNA

Visita guidata dai vigneti alle cantine, con tre soste durante il percorso per degustare i nostri Franciacorta Brut Anniversario, Brut Cuvée n°4 millesimato 2011 ed Extra Brut millesimato 2011. Agli ospiti verrà fornita una torcia da esplorazione per rendere il tutto ancora più "avventuroso".

Sabato 17 dalle ore 21.00

Costo € 18 a persona + € 15 di cauzione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

LA CORTE DEI SAPORI

Posizionata all'interno della nostra location, la Corte dei Sapori vi stuzzicherà con numerose prelibatezze, tra le quali ostriche, paella, frittura miste e un fantastico sorbetto al nostro Franciacorta Nuvola Demi Sec. Costo € 5 a porzione (previo acquisto di "gettone"). In funzione durante tutta la durata del Festival.

IL RISTORANTE PIÙ PICCOLO DELLA FRANCIACORTA

Si rinnova l'evento con Andrea Mainardi, lo chef più "atomico" del territorio, il quale cucinerà nella



casetta immersa nei vigneti, per un'esperienza unica nel suo genere.

Sabato 17 e Domenica 18:

1° turno ore 12.00

2° turno ore 19.00. Massimo 10 persone a turno.

Costo € 200 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

15 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.

16 BOCCADORO ●●

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

T. 392 9710853

www.cantinaboccardo.it - info@cantinaboccardo.it

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

BIKE TOUR

Ore 9.00 - Ritrovo e partenza da Via Località Boschi, n.10, Cazzago San Martino (BS) presso la cantina Boccardo (parcheeggio 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.

Ore 13.30 Rientro previsto, con visita guidata e degustazione in cantina.

Sabato 17 e Domenica 18.

Costo escursione: € 35 a persona con bicicletta a noleggio (comprensivi di noleggio bike, casco, snack energetico, con degustazione in cantina).

Costo € 25 con bicicletta propria.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (max 8 persone)

Informazioni e prenotazioni: Cycling Passion
347 8004606 oppure info@cyclingpassion.net

17 BONFADINI ●

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

T. 030 9826721 - F. 030 9847930

www.bonfadini.it - info@bonfadini.it

Visita con degustazione.

Costo € 15 a persona (tre Franciacorta e buffet).

Costo € 20 a persona (quattro Franciacorta e buffet).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CENA IN CANTINA SHOW COOKING

E LIVE MUSIC

Sabato 17 alle ore 20.00.

Costo € 40 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

18 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. Costo € 10 a persona.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PASSEGGIANDO CON L'AGRONOMO TRA LE VIGNE

L'agronomo Cesare Bosio vi accompagna tra le vigne della sua azienda raccontando il suo lavoro, le tecniche culturali a favore della sostenibilità ambientale e la sua filosofia produttiva. A seguire degustazione dei Franciacorta.

Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 11.00.

Costo € 15 a persona (compreso di degustazione).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero

030 9826224 oppure info@bosiofranciacorta.it

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI BOSCHEDÒR

Dopo la visita in cantina segue un'esclusiva degustazione verticale di Franciacorta Extra Brut Millesimato Boschedor (annate 2004-2007-2009-2010).

Sabato 17 alle ore 15.00. Costo € 25 a persona.

POSTI LIMITATI PRENOTAZIONE al numero

030 9826224 oppure info@bosiofranciacorta.it

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI: UN TERRITORIO SI RACCONTA

Alessandro Fontana, assaggiatore Onaf e titolare di "Questioni di gusto" propone una sua selezione di formaggi artigianali del territorio.

Domenica 18 dalle ore 11.00 alle ore 18.00.

Costo € 10 a persona.

Informazioni al numero 030 9826224

19 CA' DEL BOSCO ●

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7766136 - F. 030 7268425

www.cadelbosco.com - visite@cadelbosco.com

CA' DEL BOSCO E RISTORANTE TRUSSARDI ALLA SCALA: L'ARTE DEL VINO INCONTRA LA CREATIVITÀ GOURMET

L'arte del vino di Ca' del Bosco incontra la cucina del Ristorante Trussardi alla Scala per offrire un'esperienza sartoriale unica. La brigata guidata dallo chef Roberto Conti, infatti, abbinerà ai tre Millesimati della Vintage Collection altrettanti finger food serviti in un ambiente dal mood denim. Tre i protagonisti: Ca' del Bosco, un'opera d'arte chiamata vino, Trussardi con la sua vocazione sartoriale, e l'executive chef del Trussardi alla Scala con la sua creatività gourmet.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 9.00 alle 17.00.

Costo € 40 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero

030 7766136 oppure visite@cadelbosco.com

20 CAMOSSÌ ●

(sede provvisoria causa lavori di ampliamento nella cantina di Erbusco) Via Molino, 1 - 25030 Paratico (BS)

T. 030 7268022

www.camossifranciacorta.com

info@camossifranciacorta.com

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona

(degustazione di due tipologie di Franciacorta

accompagnate da prodotti tipici del territorio).

Sabato 17 e Domenica 18 nei seguenti orari 10.00,

12.00, 14.00, 16.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA Whatsapp al

numero 348 5581508 oppure tastingcamossi@gmail.com

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

21 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. Costo € 6 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA E LE ISOLE DEI PIACERI

Castello Bonomi apre le porte delle sue storiche cantine per accogliere gli ospiti in un piccolo, prezioso paradiso e 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 i Franciacorta CruPerdu, Satèn, Rosé e le riserve più esclusive del Castello si faranno degustare in abbinamento alle ostriche, ai crudi di Parma 30 mesi, ai fritti di verdure di stagione, al risotto al Franciacorta e ad altre stuzzicanti prelibatezze, ognuna in "isole dei piaceri e sapori" distribuite lungo il percorso. Sarà inoltre possibile degustare carni alla brace, contribuendo così all'opera di volontariato dell'AIDO.

DÉGORGEMENT À LA VOLÉE

Lo chef de cave Luigi Bersini effettuerà il *dégorgement à la volée* di riserve speciali bottiglie davvero indimenticabili per tutti gli appassionati del Franciacorta, la summa della nostra filosofia produttiva: qualità senza compromessi, lunghi affinamenti, sorprendente longevità.

Il sabato degustazione di annate speciali **SOLO SU PRENOTAZIONE.**

ARTE IN CANTINA

Artisti ed espositori locali arricchiranno la cantina con le loro creazioni.

22 CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA ●

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2069967
www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA & SPIEDO

Il Franciacorta non è solo un aperitivo!
Il 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 La Volpe" di Giuliano Etti. A seguire: minestra con fegatini e spiedo accompagnato da polenta e patate, a cura della "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 della cantina Castello di Gussago La Santissima. Sabato 17 alle ore 20.00. Costo € 40 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CON CAUZIONE.

Durante la serata sarà possibile visitare la cantina. Per info e prenotazioni www.castellodigussago.it oppure 030 2069967.

23 CASTELVEDER ●●

Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 652308 - F. 030 6527224
www.castelveder.it - info@castelveder.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona (degustazione di tre Franciacorta e snack del territorio) Sabato 17 alle 11.00 e 14.30 e Domenica 18 alle 11.00, 14.00 e 17.00. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

GIARDINI DIVITE

I vigneti vissuti come giardini, visti da un'originale prospettiva dell'artista trevisana Olimpia Biasi. I "teler", grandi tele verticali in esposizione sono cascate di colore entro cui avventurarsi come in un giardino rigoglioso. La visita alla cantina assumerà le sembianze di un astratto viaggio tra le energie della natura e le opere astratte di un'artista che ha interpretato varie tecniche di rappresentazione, dal mosaico all'incisione, dalla ceramica al vetro, virando sempre più verso la sperimentazione con passione e originalità.
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 18.00.

24 CAVALLERI ●●

Via Provinciale, 96 - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760217 - F. 030 7267350
www.cavalleri.it - cavalleri@cavalleri.it
Visita con degustazione. Costo € 12 a persona (degustazione di Franciacorta Brut e Satèn accompagnati da salumi e formaggi). Sabato 17 e Domenica 18 alle 10.00 e alle 15.00. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.**

METTIAMO I PIEDI IN VIGNA

Accompagnati dal nostro enologo, visite agli storici vigneti della Cavalleri sulle colline di Erbusco, alla scoperta dei vigneti alla base dell'eccellenza. Per concludere un giro in cantina e degustazione di Franciacorta Satèn e Pas Dose' 2011, accompagnati da salumi e formaggi. Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 11.00. Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

FRANCIACORTA A LA VOLÉE

Degustazione comparativa guidata dall'Enologo Giampaolo Turra tra Satèn, Pas Dosé e Collezione Grandi Cru, proposti sia nella versione sboccata e dosata tradizionalmente, sia degorgiati alla volée al momento. Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 18.00. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

25 CLARABELLA ●

Via delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9821041 - F. 030 9896131
www.cascinaclarabella.it - paola@cascinaclarabella.it
Visita con degustazione. Costo € 15 a persona (degustazione di tre Franciacorta). Sabato 17 e Domenica 18 dalle 17.00 alle 19.00. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

FESTIVAL IN CANTINA

EVOLUZIONE VERTICALE

Cena abbinata a Franciacorta di vecchie annate. Verticale alla scoperta di varie tipologie dei nostri Franciacorta.

Sabato 17 alle ore 20.00. Costo € 50 a persona.
Il ristorante Centottanta sarà aperto anche Sabato a pranzo e Domenica a pranzo e cena. *Costo € 28 a persona (vini esclusi).*

26 COLA BATTISTA ●

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

Visita con degustazione.

Costo € 10 a persona (degustazione di tre Franciacorta).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Ingresso consentito ogni ora, ultimo accesso alle 12.00 e alle 18.00.

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 17 e Domenica 18. Ingresso consentito ogni ora, ultimo accesso alle 12.00 e alle 18.00.

Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

27 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.*

(degustazione di due Franciacorta abbinati a salumi e formaggi del territorio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

28 CONTADI CASTALDI ● ●

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

contadicastaldi@contadicastaldi.it

Visita con degustazione.

Costo € 12 a persona (visita guidata e degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn Millesimato, con calice Franciacorta in omaggio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

CONTADI CASTALDI NEW GENERATION EDITION & DUCATI

Motorshow Ducati sulla grande piazza di Contadi Castaldi, dove poter degustare i Franciacorta Contadi Castaldi New Generation Edition, per brindare insieme ai 90 anni della casa motociclistica, accompagnati dalle note del dj set.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00.

Non è necessaria la prenotazione.

CONTADI CASTALDI TASTING ROADSHOW

Alla scoperta dei luoghi, dei sapori e dei paesaggi della Franciacorta e del lago d'Iseo, lungo tre itinerari

appositamente pensati per gli amanti delle due ruote. Attraverso emozionanti percorsi tra curve, salite e colline punteggiate di borghi, ti potrai immergere nell'atmosfera e nel paesaggio franciacortino.

All'arrivo in cantina, un eccezionale percorso degustativo legato alle diverse anime della Franciacorta:

- Franciacorta Brut, Franciacorta Rosé e Franciacorta Soul Rosé 2010
- Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn 2010 e Franciacorta Soul Satèn 2008
- Franciacorta Brut, Franciacorta Zero 2011 e Franciacorta Pinònero Natura 2009

abbinati alle eccellenze gastronomiche del territorio.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 11.00 alle 19.00.
Costo in base al percorso selezionato, con calice Franciacorta in omaggio.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

29 COOP. VITIV. CELLATICA GUSSAGO ●

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

Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona (degustazione di due Franciacorta).*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

30 CORTE AURA ●

Via Colzano, 13 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7357281 - F. 030 5533119
www.corteaurea.it - info@corteaurea.it

Visita con degustazione. *Costo € 8 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

31 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. *Costo € 15 a persona (degustazione di tre tipologie di Franciacorta, Extra Brut, Rosé millesimato 2011 e Satèn millesimato 2011, in abbinamento con prodotti locali).*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PANE EVOLUTIVO A/E CORTEBIANCA

Daniele Astori artigiano di eccellenza prepara il suo "pane evolutivo" nel forno a legna di CorteBianca. Questo prodotto nasce da una miscela di grani biologici selezionati da una ricerca partecipata tra uomo, scienza e natura. In abbinamento Franciacorta Riserva Bianca 2008 e il culatello di Massimo Spigaroli.

Domenica 18 alle ore 11.00. Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

32 CORTE FUSIA ● ● ●

Via degli Orti, 2 - 25030 Coccaglio (BS)
T. 328 8471276 - 338 4715169

www.cortefusia.com - cortefusia@hotmail.it

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

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 alla sardina essiccata del lago di Iseo, coregone 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.

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 "terroir" e vi racconteremo la nostra filosofia produttiva. Durante la passeggiata, degusteremo due nostri Franciacorta accompagnati da un "cestino goloso". Prima di tornare in cantina visiteremo il Convento dell' Annunciata.

Sabato 17 e Domenica 18 partenza alle ore 10.00.

Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA POSTI LIMITATI.

MOUNTAIN BIKE & WINE CON FRANCIACORTA BIKE TOUR

Cicloescursione attraverso i vigneti del Monte Orfano 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.

Al termine del giro visiteremo la cantina e degusteremo due dei nostri Franciacorta accompagnati dalla tipica sardina essiccata del lago di Iseo.

Sabato 17 e Domenica 18 partenza alle ore 10.00 e alle 16.00. Costo € 45 a persona

(comprensivo di noleggio bici).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

E-BIKE, WINE & PIC NIC CON FRANCIACORTA BIKE TOUR

Esclusivo tour con le nuovissime mountain bike a pedalata assistita dei ragazzi di Franciacorta Bike Tour che vi permetterà di salire in tutta tranquillità anche dal ripido pendio della nostra amata collina, godendovi il paesaggio e le bellezze del Monte Orfano dall'alto, un modo completamente rivoluzionario di andare in bici. Visiteremo i nostri vigneti e ci godremo il bel paesaggio sorseggiando due calici di Franciacorta deliziati da un gustoso pic nic. Sabato 17 e Domenica 18 partenza alle ore 10.00 e alle 16.00. Costo € 65 a persona (comprensivo di noleggio bici, casco, pic-nic degustazione e visita in cantina).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

MOSTRA

Jssor, l'età del vetro: "un mare di Franciacorta".

33 DERBUSCO CIVES ●

Via Provinciale, 83 - 25030 Erbusco (BS)

T. e F. 030 7731164

www.derbuscocives.com - shop@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 due tipologie di Franciacorta a cui verranno abbinata piccole preparazioni di cucina.

Sabato 17 e Domenica 18. Costo a partire da € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

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

34 FACCOLI LORENZO ●

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)

T. 030 7722761 - F. 030 7248931

www.faccolifranciacorta.it

info@faccolifranciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona (degustazione di Franciacorta Brut, Extra Brut, Rosé Brut e Dosaggio Zero 2011 accompagnati da salumi e Grana Padano proposti dalla Salsameria "La Vecchia Baracca" di Polesine Parmense).

Sabato 17 dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 17.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DIVERSE AFFINITA' DI AFFINAMENTO

Percorso di piacere e conoscenza guidato da MATTEO PESSINA (in)formatore enoico indipendente, attraverso le specialità selezionate da Andrea e Giacomo della Salsameria "La Vecchia Baracca" di Polesine Parmense (Stroghino, Lonardo, Culatta, Coppa DOP Piacentina) ed i nostri Franciacorta Brut, Extra Brut e Rosé Brut.

L'esperienza sensoriale proseguirà con l'abbinamento di Sua Maestà Il Culatello di Zibello Dop in tre diverse stagionature con altrettanti millesimati di annate diverse del nostro Dosaggio Zero.

In chiusura la ricerca continuerà in cantina alla scoperta di "qualcosa" sui lieviti che possa emozionare. Domenica 18 dalle ore 11.30. Costo € 45 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI

35 FERGHETTINA ●

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7451212 - F. 030 7453528

www.ferghettina.it - info@ferghettina.it

Visita con degustazione. Un piacevole "viaggio" attraverso profumi e sapori che vi appassioneranno per conquistarvi con la degustazione di due Franciacorta della nostra gamma.

Alla degustazione dei Franciacorta verrà abbinato, a scelta, una selezione di salumi artigianali dell'azienda agricola al Berlinghetto oppure un mini Hamburger di scottona preparato davanti agli occhi dei visitatori che potranno gustarlo appena cucinato da Macelleria Roberto di Erbusco.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 09.30 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00.

Costo per visita e degustazione con abbinamento gastronomico € 12 a persona.

Costo per SOLA degustazione di Franciacorta € 7 a persona.

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**



POLIEDROSTUDIO®



36 GATTI ENRICO ●

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

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona
(degustazione di due Franciacorta).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FRANCIACORTA & LAGO

Coregone con polenta realizzato dallo Chef Fausto Peci del Ristornate Albergo Rosa di Iseo abbinato al Franciacorta Satèn 2009 nel formato magnum.

Sabato 17 dalle 12.00 alle 15.00. Costo € 20 a persona.

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

FRANCIACORTA & MARE

Polpo grigliato in crosta di pane realizzato dallo Chef Fausto Peci del Ristornate Albergo Rosa di Iseo abbinato al Franciacorta Brut Millesimo 2009.
Domenica 18 dalle 12.00 alle 15.00.

Costo € 20 a persona.

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

37 IL DOSSO ●

Via Dosso, 2 - 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 984107 - 328 0345306
www.agricolaildosso.it - info@agricolaildosso.it

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

38 LA BOSCAIOLA ● ●

Via Riccafana, 19 - 25033 Cologne (BS)
T. e F. 030 7156386
www.laboscaiola.com - infowine@laboscaiola.com

Visita con degustazione. Costo € 6 persona (visita in cantina e vigneti, degustazione di un calice di Franciacorta, con stuzzichini).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

SOTTO IL PORTICO ALLA SCOPERTA DEI VIGNETI CENCI

Scopriamo insieme i migliori abbinamenti gastronomici per i nostri Franciacorta. Degustazione guidata di quattro diversi calici di Franciacorta, ciascuno abbinato a specialità gastronomiche tipiche. Degustando tutti insieme sotto il portico, all'insegna della cordialità e dell'arte, si potranno inoltre ammirare le sculture in ferro battuto di Aldo Caratti e contemporaneamente apprezzare la creatività di Luna Urzi che cercherà di catturare lo spirito del Festival realizzando le sue splendide opere.

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 18.00.
Costo € 18 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

39 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 € 6 persona
(degustazione di Franciacorta Brut Bio e Franciacorta Zero Bio). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

40 LA FIOCCA ●

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

Visita con degustazione.

Costo € 10 a persona (degustazione di due Franciacorta). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

APERITIVO IN TERRAZZA

Salmerino marinato con Pan Brioche fatto in casa, Gamberone in Tempura con salsa alla Senape Antica, Tartara di Manzo all'olio e limone, Biscottini salati con Peperoni e Cacio, Streghe farcite con Robiola nostrana e Borragine. In abbinamento calice di Franciacorta Brut La Fiocca e Dosaggio Zero 2010 La Fiocca.
Sabato pranzo e cena, domenica solo pranzo.

Costo € 20 a persona; con abbinata solo visita in cantina € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero
030 9884471 oppure www.ristorantelafioca.it

MENU FESTIVAL DEL FRANCIACORTA IN CANTINA

Antipasto con Salmerino Marinato all'aneto con Pan Brioche e spuma al Franciacorta Rosé e Sedano Rapa con calice di Franciacorta Rosé La Fiocca.
A seguire Risotto al Franciacorta Brut in abbinamento a Franciacorta Brut La Fiocca. Semifreddo al Franciacorta Satèn con salsa ai frutti di bosco accompagnato da calice di Franciacorta Satèn La Fiocca. Acqua e caffè.
Sabato a pranzo e a cena, domenica solo a pranzo.

Costo € 33 a persona; con abbinata solo visita in cantina € 38 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero
030 9884471 oppure www.ristorantelafioca.it

41 LA FIORITA ●

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

INCONTRO TRA TITANI (MILLESIMI VS BAGOSS)

Dopo la visita in cantina, due prodotti leader del territorio bresciano si incontrano creando un gioco di abbinamenti fra mesi sui lieviti e mesi di stagionatura; Satèn Millesimato 2010 (58 mesi sui lieviti), Zerzerosette+3 (60 mesi sui lieviti), e la riserva Eurosia 2006 (91 mesi sui lieviti) verranno degustati con 3 formaggi Bagoss d'Alpeggio di 12, 24 e 36 mesi affinati con sapienza da Andrea Pelizzari dell'Alimentari da Nello di Bagolino.

Costo € 15 a persona. Per info e prenotazioni al numero 030 652279 oppure info@lafioritafranciacorta.com

MENU FESTIVAL IN AGRITURISMO

Antipasto: salame nostrano, prosciutto Crudo di Parma, crostino integrale con lardo e miele, insalata russa, crema di mais con fonduta di formaggi in abbinamento un calice di Franciacorta Rosé. Primi piatti: tagliatelle ai sapori dell'orto e sarde di Montisola, casoncelli al burro versato in abbinamento un calice di Franciacorta Brut. Secondi piatti: Roast-beef al vino rosso con misticanza in abbinamento un calice di Franciacorta Dosaggio Zero.

Dolce: torta di mele con gelato al Franciacorta Satèn

FESTIVAL IN CANTINA

in abbinamento un calice di Franciacorta Demi-sec. *Sabato 17 e Domenica 18 a pranzo e a cena.*
Costo € 40 a persona. Per info e prenotazioni al numero 030 652279 oppure info@lafioritafranciacorta.com

42 LA MANÈGA ●

Via Manica 8/B - 25064 Gussago (BS)
T. 338 3646759
www.lamanega.it - manega.franciacorta@gmail.com
Visita con degustazione. Costo € 6 a persona.
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.30 alle 18.00.
INGRESSO LIBERO.

FRANCIACORTA IN MENTE

Degustazione dei nostri Franciacorta in abbinamento a portate del "MenteLocale", dinamico ristorante in Brescia. I nostri Satèn, Brut e Rosé saranno accompagnati dai piatti che usciranno direttamente dal "Fuori Di Mente", catering truck d'epoca, parcheggiato tra le vigne della tenuta "La Manèga". Ancora una volta il Franciacorta incontra lo street food d'autore. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA *Sabato 17 Apericena dalle 18.00 alle 21.00 e Domenica 18 Brunch dalle 11.00 alle 14.00.* Menù disponibile sulla pagina Facebook @lamanega. Per info e dettagli al numero 338 3646759 oppure info@lamanega.it

43 LA MONTINA ●

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. 030 653278 - F. 030 6850209
www.lamontina.it - info@lamontina.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona (degustazione di due tipologie di Franciacorta con in abbinamento Grana Padano, salame bresciano e crackers). *Sabato 17 e Domenica 18: sei turni di visite con partenza alle ore 10.00, 10.30, 11.00, 14.30, 15.30, 16.30.*
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

44 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 con degustazione.
Costo € 10 a persona (degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari).
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 18.30.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

L'ARTE DELLA NORCINERIA

Un tempo, ai primi freddi il norcino girava di cascina in cascina per uccidere il maiale e preparare i salumi, aiutato dagli uomini che tagliavano e impastavano la carne, dalle donne che si occupavano della manifattura e dai vecchi che curavano il fuoco e raccontavano le storie del passato... Antichi mestieri ancora praticati, ma che è difficile poter osservare dal vivo e carpirne i segreti, come un tempo facevano i nostri genitori e nonni quando erano bambini.....
L'agriturismo Corte Lantieri ha pensato di proporre

una dimostrazione di come venivano e vengono ancora prodotti i salumi secondo la tradizione artigianale della nostra zona dall'esperto norcino che ci farà apprezzare le antiche arti dei sapori....
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 la visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta e del Curtefranca con degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn accompagnati da stuzzichini vari.
Sabato 17 ore 10.30/11.00 e ore 17.30 e Domenica 18 ore 10.30/11.00. Costo € 10 a persona.

MENU FESTIVAL FRANCIACORTA

- Entrée di benvenuto
- Piccolo carpaccio manzetta marinata, con formaggio stagionato della Valle Camonica
- Selezione di Salumi della Franciacorta in abbinamento Franciacorta Extra Brut
- Risotto con finferli al profumo di maggiorana in abbinamento Franciacorta Satèn
- Rollè di faraona al forno con ripieno della tradizione, polenta di mais belgrano in abbinamento Franciacorta Brut Arcadia Millesimato
- Parfait alle nocciole con salsa alla vaniglia
- Caffè

Sabato 17 e Domenica 18 a pranzo e cena.
Costo € 40 a persona.

PREFERIBILE LA PRENOTAZIONE al numero 030 7364071 oppure 030 736151

45 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 € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

PIZZAPARTY IN TERRAZZA

Concludiamo i due giorni di Festival con un aperitivo sulla nostra terrazza immersa nei vigneti, con le pizze di Corrado Scaglione, vincitore del campionato del mondo di pizza napoletana STG del 2011. Due tipologie di pizza cotta nel forno a legna accompagnate da due calici a scelta tra i nostri EsseABrut, EsseASatèn, EsseARosé.
Domenica 18 a partire dalle ore 18.30 alle ore 22.30.
Costo € 20 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

46 LA TORRE ●

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. e F. 030 7450844
www.vinilatorre.it - info@vinilatorre.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.



MENU FESTIVAL

- Trittico di primi a scelta tra: casoncelli di carne con burro chiarificato, salvia e Grana. Gnocchetti di patata con ripieno di formaggio Gran Tonale al burro versato. Tagliatelle al salmi di lepre/cinghiale. Accompagnato da calice di Franciacorta Brut.
- Trittico di secondi a scelta tra: filetto di manzo con funghi porcini. Tagliata di manzo con Cognac e rosmarino e patate al forno. Filetto di pesce Persico Dorato su letto di insalatina e pomodorini. Accompagnato da calice di Franciacorta Rosé.
- Acqua e caffè

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 18.30 alle 22.00. Costo € 30 a persona.

INFO E PRENOTAZIONI

ai numeri 339 3701014 - 339 1431187 - 333 5882967
oppure info@vinilatorre.it - locandalatorre@legalmail.it
Pranzo e cena solo su prenotazione.

47 LE CANTORIE ●

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

www.lecantorie.com - info@lecantorie.com

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona
(degustazione di quattro Franciacorta).

PER INFO E PRENOTAZIONI.

48 LE MARCHESINE ●

Via Vallosa, 31 - 25050 Passirano (BS)
T. 030 657005 - F. 030 6857933

www.lemarchesine.com - info@lemarchesine.com

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

49 LE QUATTRO TERRE ●

Via Risorgimento, 11 - 25040 Corte Franca (BS)
T. e F. 030 984312

www.quattroterre.it - info@quattroterre.it

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona
(degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Rosé in abbinamento a salumi e formaggi).

Domenica 18 alle ore 11.00, 15.00, 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

50 LO SPARVIERE ●

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

www.losparviere.com - info@losparviere.com

Visita con degustazione.

Costo a partire da € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

51 MAJOLINI ● ●

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

TRENTACINQUE

Festeggeremo l'anniversario accompagnandovi attraverso gli spazi che dal 1981 si sono modificati

insieme a noi e ai nostri vini. Degusterete tre Franciacorta, di cui una Riserva 2005, abbinati ai formaggi ed ai salumi nostrani della Bottega della Valgrigna, e vedrete le splendide fotografie di Enrica Senini esposte con tema sogno, essenza e trasformazione.

€ 1 a ingresso ed il ricavato delle fotografie in vendita saranno devoluti al Comitato Maria Letizia Verga Onlus per lo studio e la cura della leucemia del bambino (www.comitatomarialetizaverga.it).
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 19. Visite con partenza ogni quarto d'ora.
Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (turni di visita con posti limitati) scrivere a Elena Maiolini a elena@majolini.it

52 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 € 10 a persona
(degustazione di due Franciacorta).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

53 MARZAGHE ● ●

Via Parlamento, 28 - 25030 Erbusco (BS) Fraz. Zocco
T. 392 1619263 - 030 7267245

www.marzaghefranciacorta.it

info@marzaghefranciacorta.it

Visita con degustazione.

Costo € 15 a persona (degustazione di tre tipologie di Franciacorta abbinata a finger food tradizionale o vegano). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

MARZAGHE FRANCIACORTA E IL MONDO DELLA BICICLETTA

L'innovazione corre sulle due ruote. Esposizione di Biciclette da Corsa, Mountain-Bike e City-Bike.

Marzaghe Franciacorta ama il mondo del ciclismo perché la bicicletta libera emozioni, pretende attenzione, cura e passione, la stessa cura e passione che l'azienda Marzaghe pone nel produrre e custodire il bouquet di aromi dei propri Franciacorta. La bicicletta disegna il proprio futuro attraverso una innovazione rispettosa della tradizione ed allo stesso modo Marzaghe Franciacorta cerca perennemente soluzioni tecnologiche per continuare a rispettare la grazia con cui la terra nutre la vigna Marzaghe. Un profumo di passione a base di Franciacorta Marzaghe accompagnerà gli ospiti alla degustazione delle migliori annate abbinata a piatti tradizionali e vegan nella splendida cornice del parco di "Casa Marzaghe" dove per l'occasione verrà allestita una esposizione di biciclette da corsa, mountain-bike e city-bike. Marzaghe Franciacorta cura le proprie vigne biologicamente scegliendo i grappoli migliori e solo dopo una lunga maturazione sui lieviti nascono le proprie inconfondibili bollicine. Perlage sottili ma strutturato, note di pane appena sfornato e sensazione di rotondità sono alcune delle

caratteristiche dei Franciacorta DOCG Marzaghe: il Brut "Treha" blanc de blancs, il Satèn "Premier" purezza e raffinatezza, il Rosè "Palace" dalla forte personalità, il Dosaggio Zero "Superno" vino di natura superbo ed eterno e il Brut "Millesimato" di pura sensibilità. Non potrà mancare, infine, la famosa ed irrinunciabile BOLLA di Gelato al Franciacorta Marzaghe "Brut Millesimato" il nostro vino pluripremiato.

CENA IN CANTINA

Cena su prenotazione Sabato 18 alle ore 20.00.

Costo € 40 a persona.

POSTI LIMITATI.

54 MIRABELLA ●

Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)

T. 030 611197 - F. 030 611388

www.mirabellafranciacorta.it

info@mirabellafranciacorta.it

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

Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 12.00, 15.00, 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DEGUSTAZIONE GUIDATA EN PRIMEUR DEI MONOVITIGNI DI FRANCIACORTA

I partecipanti saranno guidati dall'enologo alla degustazione dei monovitigni atti a divenire Franciacorta della vendemmia 2015, alla scoperta delle diverse personalità delle uve in affinamento. Tutti i partecipanti dovranno compilare un profilo aromatico dei campioni degustati e verranno contattati in seguito, a distanza di circa 8/10 mesi e per almeno due occasioni, per valutare insieme l'evoluzione dei singoli prodotti fino alla loro commercializzazione.

Una degustazione quindi diversa dal solito, a fianco dell'enologo e a fianco del Franciacorta in divenire, per svelare e sperimentare gli interessanti retroscena del metodo e le singole caratteristiche dei monovitigni.

Domenica 18 alle ore 16.00. Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 611197 oppure info@mirabellafranciacorta.it. Numero massimo di partecipanti 30.

55 MONTEALTO ●

Via Luigi di Bernardo, 98 - 25040 Clusane di Iseo (BS)

T. 347 8693294

www.montealtofranciacorta.it

info@montealtofranciacorta.it

Visita con degustazione. *Costo € 8 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

56 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. *Costo € 25 a persona*

(degustazione di Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blancs e di Franciacorta Salvadek Extrabrut 2010).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

57 MONZIO COMPAGNONI ●

Via Nigoline, 18 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7457803 - F. 030 7457853

www.monziocompagnoni.com

info@monziocompagnoni.com

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

58 MOSNEL ●●

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)

T. 030 653117 - F. 030 654236

www.mosnel.com - info@mosnel.com

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

persona. Sabato 17 e Domenica 18 ogni ora dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

LABORATORIO DI COSMETICA NATURALE CON GLI ESTRATTI DELLA VITE E DELL'UVA

Dopo la visita guidata alle cantine, un curioso ed interessante appuntamento per conoscere meglio la cosmesi fai-da-te. Durante il laboratorio realizzeremo due cosmetici con gli estratti della vite e dell'uva. Ogni partecipante al termine del corso porterà a casa un campione dei prodotti realizzati. Guest: Paola Lambardi, appassionata conoscitrice di bellezza naturale che e tiene corsi per l'autoproduzione di saponi, creme, lozioni e cosmetici naturali.

Sabato 17 alle 16.30. Costo € 20 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Evento aperto ad un massimo di 20 persone. Durata prevista 2 ore circa.

DEGUSTAZIONE ORIZZONTALE ANNATA 2010

Dopo la visita guidata alle cantine, una interessante degustazione dei nostri millesimati (Satèn, EBB e Parosé) nell'annata 2010. Con la collaborazione del nostro enologo dott. Flavio Polenghi scopriremo insieme le caratteristiche di questa annata in Franciacorta e come essa abbia influito su ciascun prodotto.

Sabato 17 alle 16.30. Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Evento aperto ad un massimo di 20 persone.

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI FRANCIACORTA EBB EXTRA BRUT MILLESIMATO

Dopo la visita guidata alle cantine, una coinvolgente degustazione didattica e interattiva di quattro annate del nostro Franciacorta EBB condotta dalla Sommelier Chiara Giovoni.

Domenica 18 alle 10.30. Costo € 35 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Evento aperto ad un massimo di 20 persone.

FRANCIACORTA A TAVOLA

Dopo la visita guidata alle cantine, sul loggiato panoramico dell'agriturismo "Quelli che il vino", tre dei nostri Franciacorta saranno abbinati ai sapori stagionali di terra e lago. Un menu alla carta delizierà gli ospiti, lasciando spazio all'impiego delle nostre farine biologiche nella realizzazione dei piatti proposti. Un interessante connubio tra il gusto deciso del pesce di lago, la delicatezza delle verdure di stagione e la qualità delle nostre farine BIO, il tutto



abbinato alla piacevolezza dei nostri Franciacorta.
Sabato 18 a partire dalle ore 12.30. Costo € 45 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Evento aperto ad un massimo di 40 persone.

BOTTIGLIA 0.75 VS. MAGNUM

Dopo la visita guidata alle cantine, una curiosa degustazione durante la quale, con la collaborazione del nostro enologo dott. Flavio Polenghi, andremo a confrontare le versioni 0.75 e magnum dei nostri Franciacorta Brut, Pas Dosé e Satèn Millesimato. Può davvero il formato influire sul gusto di un Franciacorta? Proveremo a scoprirlo insieme.
Domenica 18 alle 16.30. Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. Evento aperto ad un massimo di 20 persone.

MILLESIMART

Al tramonto, nell'incanto del nostro parco, fra piante secolari, il vino incontra l'arte. Canzoni, aforismi e poesie celebrano luoghi, mondi e sentimenti che il vino sollecita ad esplorare e a ripercorrere.

Domenica 18. Alle ore 17.30 visita guidata alle cantine, seguita da un brindisi alle ore 18.00. Alle ore 18.30 inizio spettacolo con Luciano Bertoli (voce) e Ombretta Ghidini (chitarra).

Costo € 25 a persona. Evento all'aperto. In caso di maltempo verrà spostato sul loggiato dell'agriturismo.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 333 7159729 oppure info@rosebudeventi.it.
Per info www.rosebudeventi.it

59 PIAN DEL MAGGIO ●●

Via Valli - 25030 Adro (BS)
T. 030 7750406 - F. 030 7254567
www.piandelmaggio.it - info@piandelmaggio.it

MUSICA E BOLLICINE SOTTO LE STELLE

Dalle 18.00 di Sabato 17 alle ore 6.00 di Domenica 18. 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 e assaporando i nostri Franciacorta accompagnati dalla cucina del GRIGLIATORE che soddisfi i vostri palati. Dalle ore 19,00 alle ore 4,00 sarà infatti possibile gustare salamelle alla griglia cucinate sul posto. Per i palati più raffinati un addetto aprirà ostriche a volontà.

Costo € 15 a persona (Musica e due calici di Franciacorta. Ostriche e salamelle a costidelicati).

PER PRENOTAZIONE al numero 335 5638610 oppure anita@piandelmaggio.it

60 PLOZZA OME ●

Via Lizzana, 13 - 25050 Ome (BS)
T. 030 6527775 - F. 030 6852822
www.plozzaome.com - info@plozzaome.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.
Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00.

WINE, MUSIC & CHISCIÒI - LA FRANCIACORTA INCONTRA LA VALTELLINEA

Plozza Ome propone un originale programma che unisce la tradizione franciacortina alla cucina valtellinese. Durante la giornata di Sabato 17 sarà infatti possibile degustare vari prodotti tipici tra cui i

rinomati "Chisciò", frittelle a base di grano saraceno e formaggio, cucinati direttamente in cantina dalla "Confraternita del Chisciò" custode della più antica ricetta. Il tutto sarà accompagnato dai nostri fantastici Franciacorta Brut, Satèn e Rosé, veri protagonisti dell'evento. Ci faranno compagnia due note band valtellinesi: i Pectoralz, duo che ripropone in versione acustica l'incredibile musica dei Coldplay e i SuperMe! con il loro originale electropop d'autore. Vi aspettiamo!

Sabato 17 dalle 10.00 alle 19.00.

Costo € 15 a persona (Visita + Degustazione + Evento).
Per info Filippo Artini 340 9155909 oppure Andrea Galli 339 8955206 - 0342 701297 oppure tirano@plozza.com

61 QUADRA ●●

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologne (BS)
T. 030 7157314 - F. 030 7059728
www.quadrafranciacorta.it - info@quadrafranciacorta.it
Visita con degustazione. Costo € 10 a persona.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

GREEN DAY

Giornata a tema "verde": franciacorta, cucina, erbe officinali e altro.... Spazi espositivi e degustazioni a tema.
Domenica 18 ore 10.00-13.00 / 14.00-19.00.

DEGUSTAZIONE "VERTICALE PARALLELA" CON SBOCCATURA A LA VOLÉE

Condotta da Mario Falcetti.
Due vini (Satèn e Quvée Extra Brut) e quattro annate a confronto con lunga permanenza sui lieviti (rispettivamente con oltre 10, 9, 8 e 7 anni di affinamento).
Tutti sboccati al volo per un confronto in parallelo tra i due vini. *Domenica 18 alle ore 11.00.*

APERITHÉ TIME

Aperitivo a base di Franciacorta Green Vegan e Thè verde in collaborazione con Ferri dal 1905.
Domenica 18 alle ore 17.00.

62 RICCI CURBASTRO ●●

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)
T. 030 736094 - F. 030 7460558
www.riccicurbastro.it - info@riccicurbastro.it
Visita con degustazione. Costo € 9 a persona (degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn Millesimato). **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

CAMPIONATO PROVINCIALE SEMILAMPO DI SCACCHI

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta.
Sabato 17 alle ore 14.30.
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.
Per info e preiscrizioni 348 7306656 oppure www.scacchifranciacorta.org oppure scacchifranciacorta@gmail.com

FRANCIACORTA E OSTRICHE DA TUTTA EUROPA

Ostriche dai mari d'Irlanda, Francia e Sardegna abbinata a tre grandi Franciacorta Ricci Curbastro: Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2006 Magnum (5 Grappoli Bibenda 2013, 3 Bicchieri Gambero Rosso 2013), Franciacorta Extra Brut 2007 (4 Grappoli Bibenda 2013, 3 Bicchieri Gambero Rosso 2013), Franciacorta Satèn Brut 2007 Magnum (4 Grappoli

Bibenda 2013, 2 Bicchieri Gambero Rosso 2013).
Domenica 18 alle ore 11.30 e alle 17.30.
Costo € 30 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

**IL MUSEO AGRICOLO E DEL VINO
RICCI CURBASTRO COMPIE 30 ANNI**

Gli oggetti raccontano - Testi di Alessandro Panini
Finotti. *Sabato 17 alle ore 16.00 e 17.00 e Domenica 18
alle ore 11.00, 15.00, 17.00.*

63 RIVA DI FRANCIACORTA ●

Via Carlo Alberto, 19 - 25050 Fantecolo di Provaglio d'Iseo (BS)
T. e F. 030 9823701

www.rivadifranciacorta.it - info@rivadifranciacorta.it

Visita con degustazione.

Costo € 10 a persona (degustazione di due Franciacorta).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTO IN CANTINA

Spiedo bresciano e musica Blues nel parco
all'aperto, con degustazione e visita in cantina.

Domenica 18. Costo € 25 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

64 ROMANTICA ●●●

Via Vallosa, 29 - 25060 Passirano (BS)
T. 389 6442167 - 030 657362

www.romanticafranciacorta.com

visite@romanticafranciacorta.com

Visita con degustazione. Costo € 12 a persona.

Domenica 18 alle 14.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IN VIGNETO CON L'ENOLOGO

Giuseppe Avanzi vi condurrà nei nostri dieci ettari
di vigneto e nella meravigliosa cantina di Romantica
in un emozionante tour. La visita si concluderà
con la degustazione di Franciacorta Brut e Satèn
accompagnata da stuzzichini.

Sabato 17 dalle 11.00 alle 12.30.

Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

JAZZ E FRANCIACORTA

Raffaele Olivieri e il suo gruppo "Kandinsky" vi
accompagnerà alla scoperta di Romantica con un
jazz romantico.

Raffaele Olivieri, al piano - Pier Angelo Pasquali, alla
tromba - Antonio Pota, al basso

Osipi: Monica Manza, voce; Tiziana Corti, voce

Sabato 17 dalle 17.00 alle 18.30.

Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

SHOW COOKING CASONCELLI DI BARBARIGA

La ricetta del tipico piatto bresciano svelata in
uno strabiliante show cooking con degustazione
finale dei Casoncelli di Barbariga abbinati al nostro
pluripremiato Franciacorta Brut.

Domenica 18 dalle 11.00 alle 13.00.

Costo € 15 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Durante il festival il Ristorante Romantica proporrà

il seguente MENÙ:

Antipasto Romantica (Black Angus, Crudo di Parma,

Bresaola di Cervo e Speck di Cinghiale)

Risottino Fiori di Zucchine e Formaggio di Valle

Battuta di Cavallo

Patate al Forno ed Insalatina

Selezione Pane Speciale

Tiramisù

Acqua, caffè, coperto, un calice Romantica Franciacorta.

Costo € 30 a persona. E' richiesta la prenotazione.

65 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. Costo € 10 a persona

(degustazione di Franciacorta Brut e Satèn).

*Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00 (ultima
visita ore 18.00). PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.*

FAST FOOD, FAST GOOD!

In collaborazione con lo staff del 18B di Iseo.

L'eleganza del Franciacorta sposa il re dello street

food: l'hamburger. La celeberrima polpetta di

carne tritata e pressata che deve il nome alla città

tedesca, diventata una vera e propria arte negli Stati

Uniti, sarà proposta in due versioni gourmet create

espressamente per l'occasione:

"MEXICO E NUVOLE" - Un viaggio oltreoceano: pane

artigianale con semi di sesamo, Burger di pollo alla

paprika accompagnato da salsa guacamole, insalata

alla julienne e, per finire, una spruzzata di lime. In

abbinamento con Franciacorta Brut Millesimato 2009.

"FUSION" - Il classico "bun" rivisitato con ingredienti

selezionati provenienti da varie parti del mondo:

un pane artigianale soffice spennellato con tuorlo

d'uovo, carne taglio reale di Blonde d'Aquitaine a

media cottura accompagnata da bacon, radicchio

rosso, crema di tartufo e, direttamente dal presidio

Slow Food del Somerset, il Montgomery's Cheddar.

In abbinamento con Franciacorta Brut Rosé "Radijan".

*Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.00 alle 19.00 (ultima
visita ore 18.00). Costo € 20 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero

030 7451073 oppure anna@roncocalino.it

66 SAN CRISTOFORO ●

Via Villanuova, 2 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7760482

www.sancristoforo.eu - info@sancristoforo.eu

Visita con degustazione. Costo € 10 a persona

(degustazione di due tipologie di Franciacorta

accompagnati da selezione di salumi di nostra

produzione e Grana Padano del Caseificio San Vitale di

Seniga). Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.30 alle 18.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

BATTUTA DI FASSONA E FRANCIACORTA

PAS DOSE' 2008 CELESTE

Al termine della visita guidata della cantina

la Dispensa Pani e Vini Franciacorta proporrà



una battuta di fassona al profumo di limone; in degustazione Franciacorta Pas Dosè 2008 Celeste: con 72 mesi di affinamento sui lieviti rappresenta la massima espressione del Franciacorta.

Sabato 17 dalle ore 12.00 alle 15.00.

Costo € 25 a persona.

A CHI NON PIACE PANE&SALAMINA?

Visita guidata della cantina e a seguire pane e salamina tra i filari del nostro vigneto. In degustazione Franciacorta Brut ND – NON DOSATO.

Domenica 18 dalle 12.00 alle 17.00.

Costo € 15 a persona.

67 SANTA LUCIA ●

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

www.santaluciafranciacorta.com - info@santaluciawine.it

Visita con degustazione. *Costo € 6 a persona (degustazione di due Franciacorta).* **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

68 SOLIVE ●

Via Bellavista - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7450138

www.solve.it - cantina@solve.it

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

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 12.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

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 tre tipologie di Franciacorta di cui una sui lieviti, abbinata a prodotti tipici.

Costo € 10 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

MENÙ FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA

Quest'anno la cantina Solive, sita in Erbusco, per la ricorrenza del Festival organizzerà una cena *Sabato 17 settembre alle ore 20.30 (costo € 60 a persona)* e il pranzo a buffet *Domenica 18 settembre alle ore 12.30 (costo € 35 a persona)* con menù speciali, il tutto accompagnato dai nostri Franciacorta.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

- Menù Pranzo

Culaccia di Langhirano su Berkel. Taglieri di salumi Cascina Bariselli. Grissini rustici con Lardo e Pancetta. Banco di formaggi con gorgonzola tiepido su crostone di pane, ruota di grana, stagionato di malga. Sfiogline calde con crema di Taleggio e Rucola. Pastellati di verdure. Tris di tramezzini (salmone e ricotta, crema di noci, erbetto). Fantasie di finger food. Mousse di Salmone al cucchiaino. Seppioline in guazzetto di pomodoro e basilico. Crema di patate con Funghi Porcini. Spiedini di Gamberi spadellati al Brandy con sesamo e bacon. Pizzette calde e

Fagottini. Frittella di moscardini con julienne di zucchine fresche. Risotto al Franciacorta Brut Solive. *Costo € 35 a persona.*

- Menù Cena

Aperitivo di benvenuto.

Sfoggia di riso con mousse di robiola al melograno tortino di mais profumato al timo limone con julienne di zucchine. Francio di tonno all'arancia. Sformatino di melanzane al basilico.

Risotto al Franciacorta Saten' Solive con ristretto di fragola e Bacon croccante.

Dall'allevamento "Cascina Bariselli": tartare di manzo con spuma di nocciola e funghi porcini.

Gelato mantecato alla cannella con biscotti casarecci.

Caffè correzione.

Il tutto accompagnato dai nostri Franciacorta.

Costo € 60 a persona.

69 TENUTA AMBROSINI ●

Via Pace, 58 - 25046 Cazzago S.M. (BS)

T. 030 7254850 - 335 5716809

www.tenutambrosini.it - info@tenutambrosini.it

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTO IN CANTINA

- Degustazione di salmone affumicato Norvegese in abbinamento al Franciacorta Rosè millesimato 2011 e all'Extra Brut "Santa Caterina".

Costo € 20 a degustazione.

- Degustazione di Sardine del lago d'iseo presidio Slow Food in abbinamento al Franciacorta

Dosaggio zero "Nihil" e al Franciacorta Brut "Batudé".

- Degustazione di Spiedo Bresciano e Polenta in abbinamento al Franciacorta Satèn Millesimato 2012 e Franciacorta Dosaggio Zero "Nihil".

- Degustazione di Crudo di Parma (24 mesi di stagionatura, Az. Fontana & Anghinetti) e formaggio nostrano in abbinamento al Franciacorta Rose' Millesimato 2011 e al Franciacorta Satèn Millesimato 2012.

Costo € 15 a degustazione. E' compresa la visita in cantina con spiegazione del metodo Franciacorta.

GRADITA PRENOTAZIONE al numero 030 7254850 oppure 335 5716809 oppure info@tenutambrosini.it

70 TENUTA MONTEDELMA ●

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)

T. 335 6814192 - 030 2620152

www.montedelma.it - info@montedelma.it

Visita con degustazione. *Costo € 15 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

71 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 € 8 a persona.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

FESTIVAL IN CANTINA

72 TENUTA VILLA CRESPIA ●●

Via Valli, 31 - 25030 Adro (BS)
T. 030 7451051 - F. 030 7451035
www.arcipelagomuratori.it
villa.crespia@arcipelagomuratori.it

Visita con degustazione. Costo € 12 a persona (degustazione di Franciacorta Numero Zero Dosaggio Zero e Franciacorta Cisiolo Dosaggio Zero).
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 14.00 alle 19.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VERTICALE DI PINOT NERO IN MOUNTAIN BIKE

I ragazzi di Franciacorta Bike Tour vi guideranno all'interno del Vigneto Fornaci per scoprire questa vigna di 7 ettari interamente piantata a Pinot nero situata nel comune di Adro. Da Fornaci vengono raccolte le uve di Pinot nero destinate a far nascere Cisiolo e la Riserva Francesco Iacono.

Costo € 45 a persona (compreso di noleggio mountain bike e casco, accesso in cantina con visita guidata al seguito del giro in bici e degustazione di due Franciacorta Dosaggio Zero: NumeroZero e Cisiolo).
Sabato 17 e Domenica 18 alle ore 16.00.

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE.

VERTICALE RISERVA FRANCESCO IACONO CONDOTTA DA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Fondazione Italiana Sommelier Lombardia si presenta per la prima volta ufficialmente al pubblico in Franciacorta e lo fa a Villa Crespia. Massimo Billetto (storico relatore Fondazione Italiana Sommelier Roma, Docente Worldwide Sommelier Association e Co-Autore Guida Bibenda) conduce, insieme a Francesco Iacono, la verticale della Riserva Francesco Iacono Villa Crespia Dosaggio Zero Pinot nero. Si comincia dal Millesimo 2007 poi si passa al 2005, tornando al 2006 e concludendo con il 2004 e il 2002, seguendo l'ordine di uscita sul mercato. Per ultima una sorpresa alla volée in anteprima: la nuova annata 2008, presentata quest'anno alle guide di settore e in uscita per fine 2016. Il tutto rigorosamente RD (récentement dégorgé) seguendo il pensiero di degustazione di Francesco Iacono.
Domenica 18 alle ore 15.00 e alle 17.00.

Costo € 45 a persona.

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE. 15 posti disponibili a degustazione, comprensivo di visita in cantina.

73 UBERTI ●●

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

Visite con degustazione. Costo € 12 a persona.
Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10.30 alle 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

DEGUSTAZIONE DEI FRANCIACORTA MILLESIMATI E RISERVA

Nel corso delle due giornate sarà possibile degustare i nostri millesimati e le nostre riserve, anche in formato Magnum. Oltre ai millesimati

e alle riserve troverete in degustazione il nostro ultimo nato nella famiglia dei Franciacorta: Franciacorta Extra Brut Cinque una cuvée di cinque vendemmie in una sola bottiglia; cinque vendemmie completamente diverse tra loro, di cinque appezzamenti diversi, assemblate nel tino. Cinque anni nel tino, almeno sei anni in bottiglia. Solo 2.540 magnum prodotti e numerati. Un'occasione unica.

IL TRAPIZZINO

Da Roma. I nostri Franciacorta accompagneranno le specialità della tradizione culinaria romana e non solo contenute in un angolo di pizza a forma di tasca "Il Trapizzino". Il Trapizzino è un must nello street food; qualità e praticità, gusto e risparmio, tradizione e riscoperta della cucina regionale; è un pasto veloce, una scelta d'eccellenza, un'alternativa culinaria. Da provare! www.trapizzino.it E tra un Trapizzino e un bicchiere di Franciacorta si potrà dare una sbirciata alle MOTO D'EPOCA esposte, tutte provenienti da una collezione privata.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 7267476 oppure info@ubertivini.it

Parte del ricavato verrà devoluto all'associazione Abe per il progetto "cure palliative pediatriche".

74 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, GUSTO & FRANCIACORTA

Arte gastronomica e arte fotografica, unite alla tradizione e alle bollicine Franciacorta: in occasione del Festival, l'azienda agricola Ugo Vezzoli accoglierà gli ospiti proponendo una serie di tappe lungo le quali, immersi nella tranquillità del luogo, sarà possibile ammirare la mostra fotografica "Scatti di danza in Franciacorta", curata da Raoul Iacometti, e degustare i nostri Franciacorta abbinati ad una serie di gustose specialità gastronomiche preparate dallo chef Davide Omodei, con le quali si sono volute esprimere le tipicità del territorio che ci circonda.
Sabato 17 dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00;
Domenica 18 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00. Costo € 15 biglietto intero, € 3 sotto i 15 anni.
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 17 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 salumi e formaggi, spiedo bresciano con polenta, insalate, dolce e caffè, naturalmente abbinati ai nostri Franciacorta.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 738018 oppure info@vezzolifranciacorta.it





DA NOI L'AGROALIMENTARE TROVA TERRENO FERTILE

Subito Impresa Farm&Food: un'ampia gamma di prodotti e servizi per la tua impresa agricola o agroalimentare. Scegli ciò che ti è più utile!



UBI  **Banca**

UBI  **Banco di Brescia**

75 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. Costo € 12 a persona (degustazione di Franciacorta abbinata a prodotti del territorio, calice in omaggio). Sabato 17 e Domenica 18 dalle 11.00 alle 18.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IL TRADIZIONALE: SPIEDO BRESCIANO

Una ricetta storica tipica della provincia di Brescia esaltata dall'abbinamento del Franciacorta. Il piatto di carne sarà contornato da polenta, patatine e formaggi. Sarà presente la "Confraternita Lo Spiedo Tradizionale Bresciano" per presentare e spiegare le caratteristiche della vera ricetta. Sabato 17 alle ore 19.30 e Domenica 18 alle ore 12.30 ed alle ore 19.30. Costo € 23 a persona (compresa visita guidata alla cantina, degustazione dei nostri Franciacorta e calice in omaggio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

Per info 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

IL CONTEMPORANEO: SUSHI & FRANCIACORTA

La freschezza e la qualità del pesce lavorato e presentato nella forma giapponese: il sushi. Verrà preparato sotto i vostri occhi da mani esperte. Preparazione e servizio a cura del Catering DOLCE AMARE di Bosio di Clusane d'Isseo.

Sabato 17 alle ore: 11.00, 12.30, 14.00, 15.00, 18.00.

Domenica 18 alle ore: 11.00, 14.00, 15.00, 18.00.

Costo € 18 a persona (compresa visita guidata alla Cantina, degustazione dei nostri Franciacorta e calice in omaggio).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. POSTI LIMITATI.

Per info 030 7254275 oppure info@vignadorata.it

IL MENU' DELLA POESIA

Tra Franciacorta ed abbinamenti culinari serviremo in tavola la cultura, coniugando teatro, letteratura e arte culinaria.

Un gruppo di attori professionisti, diplomati nelle migliori Accademie Teatrali italiane, in veste di curiosi maître de sala, presenteranno agli ospiti dei veri e propri Menu, con poesie come fossero vivande, che verranno servite - o meglio recitate - direttamente al tavolo. La cultura come esperienza conviviale, con portate a base di versi e rime per nutrire anima e intelletto, per vivere un momento di piacere, divertimento e relax.

Domenica 18 dalle ore 11.00 alle 14.00.

76 VILLA FRANCIACORTA ●

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652329 - F. 030 6852305

www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

Visita con degustazione. Costo € 15 a persona.

Sabato 17 e Domenica 18 alle 10.00, 11.30, 14.30, 16.00 e 17.30. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

VILLA IN ROSA

Intriganti Franciacorta, suggestione di colori e sapori per una serata all'insegna del colore rosa.

Villa in Rosa, evento ideato da Roberta Bianchi per la prima volta nel 2010, è la serata che Villa Franciacorta propone ogni due anni in occasione del Festival del Franciacorta. Si tratta di una serata dedicata al mondo femminile dove il colore rosa viene declinato in tutte le sue sfumature, dal vino al cibo, dalla musica agli abiti. Il borgo Villa diverrà il contesto suggestivo dove verranno proposti abbinamenti accattivanti con il Franciacorta Boké Rosé Brut Millesimato e il Franciacorta Briolette Rosé Demi-Sec. La partecipazione alla serata darà la possibilità a chi lo desidera di visitare la cantina. E' richiesto per il dress code un tocco rosa. Gli uomini potranno venire solo se in compagnia femminile. Sabato 17 dalle 18.30. Costo € 60 a persona.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 030 652329 oppure info@villafranciacorta.it.





Predore

Villongo

Sarnico L A G O

Clusane

Iseo

Credaro

20

Paratico

Tengattini

55

17

25

TORRIERE DEL SEBINO

9

Colombaro

Capriolo

MALTO 6520

44

62

71

30

28

Corte Franca

18

11

Timoline

14

PALAZZOLO

Nigoline

Borgonato

2

35

57

6

13

S. Pancrazio

26

10

68

40

37

Qualtrovie

49

74

33

72

59

12

46

65

75

Spina

53

61

Zocco

24

73

24

73

67

19

65

75

16

56

Bornate

15

66

66

45

52

Calino

45

52



Cologno

MONTE ORZANO

Pedengnana

ROVATO

Cazzago S. Martino

69

Coccaglio

21

34

Rovato

3

32



I S E O

Sulzano

Pilzone

Polaveno

7

IL CIMARONE
726 Δ

Gnina

43 Foina

23

Monticelli
Brusati

Valle

Ome

51

Brione

0 0.5 1 1.5 2
Km.

vaglio
seo

31

Montane

teolo

63

erolondo

Cannignone

58

70

Passirano

Bettola

54

R
Carneto

41

4

39

60

Navezzo

22

27

64

48

Paderno
Franciacorta

Rodengo-
Sariano

Gussago

42

47

Cellatica

29

Sale

OSPITALETTO

Castegnato

Unago
Mella

Ospitaletto

Mandolossa



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).

È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE al numero 030 7760870 *oppure a* info@festivalfranciacorta.it. Eventuali posti non prenotati saranno a disposizione dei visitatori senza prenotazione. **N.B.** I partecipanti con prenotazioni dovranno presentarsi alla partenza a Rovato - Via Martinengo (Foro Boario - zona mercato) almeno 20 min. prima dell'orario di inizio del tour prescelto per non perdere la prenotazione.

SABATO 17 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
Le Cantorie (€15) e Antica Fratta (€15)

TOUR 2S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Tenuta Ambrosini (€ 10) e Bellavista (€ 20)

TOUR 3S: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
La Montina (€ 10) e Castello di Gussago La Santissima (€ 15)

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** 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
Monzio Compagnoni (€ 10), Solive (€ 10) e Camossi (€ 10)

TOUR 5S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Riva di Franciacorta (€ 10), Abrami Elisabetta (€ 10) e Bersi Serlini (€ 12)

TOUR 6S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Marzaghe (€ 15), Tenuta Moraschi (€ 8) e Ricci Curbastro (€ 9)

TOUR 7S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
La Boscaiola (€ 6), Derbusco Cives (€ 15) e Contadi Castaldi (€ 10)

TOUR 8S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Castelveder (€ 10), Plozza Orme (€ 15) e Mosnel (€ 10)

TOUR 9S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
1701 Franciacorta (€ 10), San Cristoforo (€ 10) e Tenuta Villa Crespia (€ 12)

TOUR 10S: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Il Dosso (€ 15), Az. Agr. Fratelli Berlucci (€ 15) e La Torre (€ 8)

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

DOMENICA 18 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
Biondelli (€ 15) e Ca' del Bosco (€ 35)

TOUR 2D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Berlucci Guido (€ 20) e Barboglio de Gaioncelli (€ 15)

TOUR 3D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Uberti (€ 12) e Bonfadini (€ 15)

TOUR 4D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Colline della Stella (€ 15) e Le Marchesine (€ 10)

TOUR 5D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Coop. Vitiv. Cellatica Gussago (€ 6) e Majolini (€ 15)

TOUR 6D: partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15
Al Rocol (€ 7) e Villa Franciacorta (€ 15)

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 7D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
La Fioca (€ 10), Bosio (€ 10) e Barone Pizzini (€ 15)

TOUR 8D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Ferghettina (€ 12) Cola Battista (€ 10) e Alberelle (€ 10)

TOUR 9D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Fratus La Riccafana (€ 6), Quadra (€ 10) e Vezzoli Ugo Franciacorta (€ 15)

TOUR 10D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Corte Fusia (€ 10), Castello Bonomi (€ 6) e Lantieri de Paratico (€ 10)

TOUR 11D: partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00
Mirabella (€ 10), La Fiorita (€ 8) e Lo Sparviere (€ 15)

FESTIVAL IN CANTINA

TOUR 12D: partenza ore 14.30 – rientro ore 19.00
Vigna Dorata (€ 12), Boccadoro (€ 10) e Ronco Calino (€ 10)

TOUR 13D: partenza ore 14.30 – rientro ore 19.00
Montealto (€ 8), Clarabella (€ 15) e Quattro Terre (€ 10)

TOUR 14D: partenza ore 14.30 – rientro ore 19.00
Tenuta Montedelma (€ 15) e Romantica Franciacorta (€ 12)

TOUR 15D: partenza ore 14.30 – rientro ore 19.00
Corte Aura (€ 10) e Bariselli Gabriella (€ 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 17 SETTEMBRE 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 a cura di una Guida ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike.
Sosta in una cantina per **visita e degustazione**.

Ore 18.30 rientro a Iseo.
Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio: € 28 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti - massimo 25 persone). Circa 30km totali (andata e ritorno), adatto a tutte le fasce di età, nessuna difficoltà tecnica. Si consiglia abbigliamento sportivo.

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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Iseo Bike

T. 340 3962095

www.iseobike.com - info@iseobike.com

DOMENICA 18 SETTEMBRE MATTINO

Ore 10.00 partenza da Iseo Bike c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS)
Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura di una Guida ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike.
Sosta in una cantina per **visita e degustazione**.

Ore 14.00 circa rientro a Iseo.

Costo escursione a persona con bicicletta a noleggio: € 28 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti - massimo 25 persone). Circa 30km totali (andata e ritorno), adatto a tutte le fasce di età, nessuna difficoltà tecnica. Si consiglia abbigliamento sportivo.
Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di piccoli incidenti meccanici.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Iseo Bike

T. 340 3962095

www.iseobike.com - info@iseobike.com

A PIEDI

LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

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

SABATO 17 SETTEMBRE

TRA LE TORBIERE E BORGONATO: ESCURSIONE E NORDIC WALKING

Camminata per antichi borghi e filari a piedi e/o con tecnica Nordic Walking, accompagnati da istruttore qualificato della scuola certificata MilleMonti. Possibilità di effettuare l'escursione anche a passo libero e/o fit walking.

Luogo di ritrovo: stazione ferroviaria di Provaglio d'Iseo.

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

Indicato per: Famiglie. **Visita e degustazione** in una cantina. Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

Costo € 22 per persona, comprensivo di visita con degustazione in una cantina. Si consiglia abbigliamento da escursione. Informazioni e prenotazioni:

MilleMonti Escursioni

T. 338 9013003

www.millemonti.it - info@millemonti.it

ESCURSIONE NOTTURNA CON BRINDISI SUL MONTE ALTO

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

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

Luogo di ritrovo: parcheggio di via Bonomelli, Nigoline di Corte Franca. *Ore complessive di cammino: 3 - Orario partenza: 17.00. Indicato per: Adulti.* Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. *Costo € 30 per persona, comprensivo di spuntino rustico.* Escursione su



sentieri in collina. Richiesti abbigliamento da escursione e pila per il ritorno. Ritrovo almeno 15 minuti prima della partenza. Informazioni e prenotazioni:
MilleMonti Escursioni
T. 338 9013003
www.millemonti.it - info@millemonti.it

DOMENICA 18 SETTEMBRE

ERBUSCO: ESCURSIONE E NORDIC WALKING

Camminata su dolci colline e tra i filari. Dal centro storico di Erbusco 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: Sede Consorzio Franciacorta, Via Verdi 53 Erbusco.

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

Indicato per: Famiglie.

Visita e degustazione in una cantina.

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

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

Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

MilleMonti Escursioni

T. 338 9013003

www.millemonti.it - info@millemonti.it

MONTEROTONDO: ESCURSIONE E NORDIC WALKING

Camminata tra dolci colline e filari. L'itinerario si svilupperà tra l'abitato di Passirano, Monterotondo e il Monte di Fantecolo con visita in piccole cantine in cui si potrà degustare il Franciacorta!

Possibilità di effettuare l'escursione anche con la tecnica del Nordic Walking, con istruttore qualificato della scuola certificata MilleMonti. Bastoncini specifici a disposizione gratuitamente. Luogo di ritrovo: parcheggio campo sportivo di Passirano, Via Bachelet. *Ore di cammino: 2,5 - Orario partenza: 14.30*

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 Escursioni

T. 338 9013003

www.millemonti.it - info@millemonti.it



The background is a solid orange color with several darker orange geometric shapes. At the top left, there are two small squares. Below them is a large vertical rectangle with a rounded top. To the right of this rectangle is a vertical bar. The text is centered in the lower half of the page.

DOVE DEGUSTARE
E ACQUISTARE

ENOTECHES E WINE BAR

AZIENDA AGRICOLA TUAM

Enoteca e prodotti tipici

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.cantinedifranciacorta.it

info@cantinedifranciacorta.it

Alle Cantine di Franciacorta 30 dosaggio zero, e non solo, in degustazione: banco d'assaggio, salottiero e chic, suddiviso nelle due giornate dedicate al Festival, che vede la diretta partecipazione di 30 produttori che proporranno ciascuno: un Franciacorta Dosaggio Zero ed un altro Franciacorta scelto dalla stessa cantina.

Gli assaggi saranno accompagnati da un elegante buffet.

Sabato 17 e domenica 18 settembre dalle 10,00 alle 19,30

Costo € 15 a persona, con calice Franciacorta e tracolla porta calice in omaggio.

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

Wine bar, enoteca e prodotti tipici

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

T. 030 7450757

www.dispensafranciacorta.com

info@dispensafranciacorta.com

Aperitivo/Degustazione: un calice di Franciacorta scelto tra quelli in mescita e una selezione di salumi artigianali del banco, pane e focaccia fatti in casa.

Costo € 15 a persona.

ENOTECA LIQUORIFICIO FRATI

Enoteca e prodotti tipici

Via X Giornate, 1 - 25038 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

DISTILLERIE E PRODOTTI TIPICI

DISTILLERIA BORGO ANTICO SAN VITALE

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

T. 030 9828977

www.borgoanticosanvitale.it - info@borgoanticosanvitale.it

Visita con degustazione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Sabato 17 e domenica 18 settembre dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00. Costo € 10 a persona.

Un viaggio emozionante tra antichi alambicchi e moderni apparati di distillazione, alla scoperta delle nostre pregiate Grappe, prodotte con passione dal 1901.

Al termine del percorso guidato, degustazione di una selezione di distillati abbinati a cioccolato e pasticceria.

DISTILLERIA PERONI MADDALENA

Via De Gasperi, 39 (angolo Via M. D'Azeglio, 9)

25064 Gussago (BS) - T. 030 2770640

www.distillerieperoni.it - info@distillerieperoni.it

CASEIFICIO CASCINA LA BENEDETTA

Produzione e vendita formaggi tipici

Via Brescia, 91 - 25050 Rodengo Saiano (BS)

T. 338 6829925

www.cascinalabenedetta.it - info@cascinalabenedetta.it

Visita con degustazione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. *Sabato 17 e domenica 18 settembre dalle 9.00 alle 18.00. Costo € 9 a persona.*

Visita alle stalle, agli ambienti di lavorazione e ai campi coltivati a bordo del trattor-tour. Al termine degustazione di quattro tipologie di formaggi e di due tipologie di salumi.

MACELLERIA ROBERTO

Vendita prodotti tipici

Via G. Verdi, 24 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7267206

macell.roberto@gmail.com - www.macelleriaroberto.it

NORCINERIA POLASTRI MACELER

Produzione e vendita salumi tipici

Via Quattro Vie, 2 (angolo Via Risorgimento)

25030 Torbiato di Adro (BS) - T. 030 7357154

www.polastrimaceler.it - info@polastrimaceler.it

Degustazione prodotti tipici.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. *Costo € 10 a persona.*

FESTIVAL IN CANTINA

The background is a vibrant yellow-orange gradient. On the left side, there are several vertical rectangular bars of varying heights and widths, creating a stepped effect. A large, stylized archway shape is formed by a vertical bar on the left and a horizontal bar on the right, with a semi-circular top. The text "DOVE MANGIARE" is centered in the lower half of the image.

DOVE MANGIARE

RISTORANTI

ANTICA TRATTORIA DEL GALLO

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

CUCINA SAN FRANCESCO HOTEL DE CHARME CAPPUCCINI

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

HOSTARIA UVA RARA

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

LOCANDA DI MARE BURRO&ALICI

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

OSTERIA DELL'ANGELO

Via Fontana, 25 - 25064 Gussago (BS)
T. 030 2770139
www.osteriadelangelo.it - info@osteriadelangelo.it

RISTORANTE ALBERGO SAN MICHELE

Via S. Michele, 5 - 25050 Orme (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 ARABA FENICE HOTEL

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

RISTORANTE BORGO SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25040 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
www.ristorantebrescialatorre.it - info@vinalatorre.it

RISTORANTE PIO NONO

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

RISTORANTE SAN MARTINO

Via Porto Oldofredi, 8 - 25049 Iseo (BS)
T. 030 9822032 - oreste@netcities.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. 030 745 0594 - ristorante@burnec.it - www.burnec.it

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 - trattoriamuliner@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 Orme (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 (Loc. Cascina Carretto, 1) - 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7268049
www.cascinacarretto.it - info@cascinacarretto.it

FESTIVAL IN CANTINA

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 Orme (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 - 329 5907390
www.mosnel.com - www.quellicheilvino.it
quellicheilvino@mosnel.com



STAMPIAMO CON PASSIONE
COLORE E CREATIVITÀ
DA OLTRE 50 ANNI

GRAFICHE  MASNERI

Palazzolo sull'Oglio (BS) • Tel. 030 7402305 • grafiche@masneri.it







DOVE DORMIRE

HOTEL

ARABA FENICE HOTEL ****

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

HOTEL DE CHARME CAPPUCCINI ****

Via Cappuccini, 54 - 25033 Cologne (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/C - 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

RELAIS I DUE ROCCOLI ****

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

RISTORANTE ALBERGO

SAN MICHELE ***

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

ROMANTIK HOTEL RELAIS

MIRABELLA ISEO ****

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

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

VILLA GRADONI

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

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

BED & BREAKFAST

BORGIO SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
T. 030 9828348
www.borgiosantagiulia.it - info@borgiosantagiulia.it

CAMIGNONE

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

CA' MINORE

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

LA CORTE

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

.....

DIMORE STORICHE/ VILLE D'ÉPOCA

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

Via Vittorio Emanuele, 25 - 25046 Bornato di Cazzago S.M. (BS)
T. 331 9136678 - 335 5289160
www.sistershouse.it - sistershouse@libero.it

CASE PER VACANZE

FRANCIACORTA HOLIDAY APARTMENTS

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

VILLA PACE

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

.....

CAMPEGGI

CAMPEGGIO DEL SOLE

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



COSA FARE
E COSA VEDERE

MUSEI/CULTURA

ARTECONNOI

Guide Turistiche

T. 333 6507551

www.arteconnoi.it - info@arteconnoi.it

BRESCIASTORY

Guide Turistiche

T. 340 5084447

www.bresciastory.it - info@bresciastory.it

GRANAIO VERDE

Antiquario

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 7460275

www.granaioverde.it - granaioverde@riccicurbastro.191.it

IL BORGO DEL MAGLIO

Maglio Averoldi e Casa Museo Pietro Malossi

Via Maglio, 51 - 25050 Orme

T. 030 2809556 - 030 8337495 - 3453422015

cup@cm.valletrompia.it - www.valtrompia.cosedafare.net

MUSEO AGRICOLO E DEL VINO

RICCI CURBASTROI

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo

T. 030 736094

www.riccicurbastro.it/museo.html - info@riccicurbastro.it

IL MUSEO AGRICOLO E DEL VINO RICCI CURBASTRO COMPIE 30 ANNI.

Gli oggetti raccontano - Testi di Alessandro Panini Finotti
*Sabato 17 ore 16.00 e 17.00 e Domenica 18 ore 11.00,
15.00, 17.00 (vedere sezione Gli Eventi nelle Cantine -
Cantina Ricci Curbastro)*

MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA

REMO BIANCO LA MONTINA

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati

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

T. 030 9826200 - 335 5467191

www.palazzotorri.it - palazzotorri@libero.it

Visita guidata. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo €6 a persona.

SANTA GIULIA - MUSEO DELLA CITTÀ

Via dei Musei, 81B - 25121 Brescia

T. 030 2977834

www.bresciamusei.com

SPORT

FRANCIACORTA BIKE TOUR

T. 329 3569525 www.franciacortabiketour.com

info@franciacortabiketour.com

FRANCIACORTA GOLF CLUB

Via Provinciale, 34/B - 24040 Corte Franca (BS)

T. 030 984167 - www.franciacortagolfclub.it

segreteria@franciacortagolfclub.it

ISEO BIKE

Via per Rovato, 26 - 25049 Iseo (BS) c/o Campeggio del Sole

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

MILLEMONTI ESCURSIONI

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

REMO LUCIA SPORT

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

.....

CATERING

LE PERLAGE FRANCIACORTA EVENTS

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

AGENZIE VIAGGI

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

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

FRANCIACORTA TOUR

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

MILLEPONTI VIAGGI

T. 030 736381 federica@millepontiviaggi.it
capriolo@milleponti.it - www.millepontiviaggi.it

PALTOURS

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

VITOR - Visit Italy On the Road

T. 030 9823655
info@vitor.it - www.vitor.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:



info@franciacorta.net - www.franciacorta.net

