



Vivi Vini - Cantine Aperte 2019



IL NOSTRO CANTINE APERTE...ovviamente BIO!
 Quest'anno il programma è ricco di appuntamenti e attività da non perdere!

VIVI VINI - CANTINE APERTE 2019
 con degustazioni vini bio, show cooking, yoga e musica dal vivo!
 in CANTINA PIZZOLATO
 via IV Novembre,12 - Villorba (TV)

PROGRAMMA DELLE GIORNATE

SABATO 25 MAGGIO DALLE 16.00 ALLE 22.00

ore 16.00 Apertura Cantine Aperte 2019
 ore 16.30 I VINI DA VITIGNI RESISTENTI: illustrazione del mondo delle PIWI, visita in vinificazione con l'enologo e degustazione guidata di vini da vitigni resistenti.
 ore 17.00 Visita guidata alla cantina con staff
 dalle 19.00 Aperitivo in cantina con musica dal vivo assieme ai "ROYAL ACOUSTIC LIVE"
 ore 21.00 Visita NOTTURNA alla cantina
 ore 22.00 Chiusura della giornata

INGRESSO SABATO 15€ CON DRINK CARD comprendente di:

- Tutte le attività proposte
 - 2 degustazioni di vini BIO
 - 1 Burger Gourmet e cartoccio di patate Steak house.
- Per info e prenotazioni 0422 928166

DOMENICA 26 MAGGIO DALLE 10.00 ALLE 19.00

ore 10.00 Apertura Cantine Aperte 2019
 ore 10.30 Lezione di YOGA con Vera Bettiol, maestra di yoga*
 ore 11.00 Show cooking "Le erbe di campo nei primi piatti"

12.00 -14.00 LA CUCINA DI CREMA TRA LE BOTTI PIZZOLATO

PRANZO con degustazione guidata dall'enologo dei nostri vini bio in abbinamento ai piatti proposti.
 In collaborazione con LA CUCINA DI CREMA.
 SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 17.05-19 - COSTO 48€ (ingresso incluso) - MAX 50 POSTI
 CHI PRENOTA IL PRANZO HA L'INGRESSO GRATUITO ALL'EVENTO: ANNUNCIARE NOME PRENOTAZIONE ALL'INGRESSO - PUNTO CASSA.

ore 14.30 Show cooking "Il tiramisù di Treviso"
 14.00 e 16.00 Degustazioni guidate VINI BIO in barricaia*
 11.30, 14.30 e 17.30 Visite guidate alla cantina con staff
 15.00 e 18.00 TOUR IN BICI tra i vigneti con staff (4 km)
 ore 17.00 Lezione di YOGA con Vera Bettiol*

ore 19.00 Chiusura Cantine Aperte 2019

*ATTIVITA' SU PRENOTAZIONE.

E per i più piccoli laboratorio di RICICLO CREATIVO!

INGRESSO DOMENICA 20€ CON CALICE DEGUSTAZIONE E DRINK CARD
comprendente di:

- Tutte le attività proposte,
- 4 degustazioni di vini bio con cicchetti
- Buono sconto in wine shop.

Per info e prenotazioni 0422 928166

ORGANIC WINE EXPERIENCE

SABATO

ore 16.30

I VINI DA VITIGNI RESISTENTI: L'ESPERIENZA DEI VINI DEL FUTURO! Illustrazione del mondo delle PIWI, visita in vinificazione con l'enologo e degustazione guidata di vini da vitigni resistenti.

DOMENICA

MINI CORSI E MINI DEGUSTAZIONI IN CANTINA

Adatte a tutti, appassionati e non!

Su prenotazione allo 0422 928166

Ore 14.00 Tasting in barricaia

Ore 16.00 Tasting in barricaia

Per prenotazioni scrivere a marketing@lacantinapizzolato.com o 0422928166

WINE SHOP APERTO

SABATO MATTINA DALLE 09.00 ALLE 12.30

SABATO POMERIGGIO DALLE 16.00 ALLE 22.00

DOMENICA DALLE 10.00 ALLE 19.00

MUSIC

Un sabato sera all'insegna del divertimento con i ROYAL ACOUSTIC LIVE!

VISITE GUIDATE E GRATUITE ALLA CANTINA

SABATO:

Ore 17.00

Ore 21.00 NOVITA' visita NOTTURNA con Settimo

DOMENICA:

Ore 11.30

Ore 14.30

Ore 17.30

PUNTO DI RITROVO: PIAZZETTA DELLA CANTINA

TOUR GUIDATO IN BICI DI 4 KM IN VIGNETO

durata 45 minuti circa

SOLO DOMENICA:

Ore 15.00

Ore 18.00

FOOD&PIC NIC**SABATO:**

l'ingresso è comprendente di 1 Burger Gourmet di G&G catering a scelta tra:

- Burger di Fassona
- Burger vegetariano
- Burger di Pesce

e di un cartoccio di patate steak house

Acqua e vino sempre disponibili nei punti Mescita

DOMENICA:

l'ingresso è comprendente di 4 degustazioni di vini nei punti mescita + 1 cicchetti a scelta tra:

- Paninetti con Porchetta trevigiana
- Paninetti con Formaggio Ubriaco
- Vasetti con crema al mascarpone e fragole

Acqua sempre disponibile.

oppure

PRANZO SUGGERITIVO IMMERSI TRA LE BOTTI IN VINIFICAZIONE

in collaborazione con LA CUCINA DI CREMA

SOLO SU PRENOTAZIONE ALLO 0422928166, MAX 50 POSTI. ENTRO IL 17.05.19

CHI PRENOTA IL PRANZO HA L'INGRESSO GRATUITO ALL'EVENTO: ANNUNCIARE NOME PRENOTAZIONE ALL'INGRESSO - PUNTO CASSA

Menù del pranzo

- Cappuccino di spuma di patate con polpettine di vitello e cornetto farcito al S.Daniele
- Roast Beef su insalatina ricca e dressing ai frutti di bosco
- Torta monoporzionata al Limone

Vini biologici in abbinamento con degustazione guidata dall'enologo

SHOW COOKING in collaborazione con LA CUCINA DI CREMA

- Ore 11.00 "Le Erbetto di campo nei primi piatti"
- Ore 14.30 "Il tiramisù di Treviso"

YOGA&BENESSERE IN CANTINA

Con vera Bettiol

SOLO DOMENICA SU PRENOTAZIONE ALLO 0422 928166

LEZIONI ALLE ORE 10.30 E ALLE ORE 17.00

MATERIALE NECESSARIO PER TUTTI I PARTECIPANTI:

- Abbigliamento comodo che consenta il movimento del corpo

- Tappetino (se già lo possedete)
- Piccolo asciugamano e acqua
- e tanta energia positiva!!

SPAZIO BIMBI

per tutta la giornata saranno disponibili i LABORATORI DI RICICLO CREATIVO con Giulia!

INFO:

Gli ingressi comprendono tutte le attività proposte.

Per info su tutte le attività e per prenotazioni chiamare lo 0422928166 o scrivere a marketing@lacantinapizzolato.com

I ragazzi al di sotto dei 14 anni non pagheranno l'ingresso.

Nel partecipare all'evento si dà automaticamente il consenso alla pubblicazione delle immagini e dei video televisivi. Alla cassa verrà consegnato un coupon da compilare per la privacy.