



MonferVINUM. Enotrekking in Monferrato

Località varie:

Descrizione: Settembre è il mese perfetto per immergersi nell'atmosfera enoica monferrina, passeggiando tra le vigne colorate da turgidi grappoli d'uva e visitando le cantine che, pronte ad accogliere il raccolto della vendemmia 2022, introducono a originali e caratteristici infernot. Il Monferrato, dunque, torna ad essere una destinazione/viaggio che merita l'esperienza emozionale e che, di areale in areale e di vigneron in vigneron, culmina con la degustazione dei vini migliori, prodotti nelle terre monferrine Patrimonio dell'Unesco.

In questa speciale dimensione, la Fondazione Ecomuseo Pietra da Cantoni in collaborazione con la guida Anna Maria Bruno e col contributo della Fondazione CRT, torna a proporre due nuovi appuntamenti coincidenti con i fine settimana della "Festa del Vino del Monferrato" di Casale Monferrato.

L'edizione 2022 ha in programma due appuntamenti (18 e 25 settembre con prenotazione obbligatoria) previsti nei fine settimana che coincidono con la "Festa del Vino del Monferrato":

> Domenica 18 settembre

OTTIGLIO

MonferVINUM fa tappa presso l'AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALLEGRA, condotta dalla famiglia Ronchetti - Ruvera.

In posizione panoramica, incorniciata da vigne, ulivi, noccioli, alberi da frutta e fiori, al confine di un breve bosco e completamente isolata da altri insediamenti, sorge l'Ottocentesco cascinale in Pietra da Cantoni, al cui interno sono conservate testimonianze di un passato contadino che, ancora oggi, trasuda genuinità e autenticità. Varcando la porta d'ingresso, ove un tempo sorgeva la stalla bovina, si scorge una grande cucina conservata, tutt'oggi, col gusto della tradizione. Proseguendo, si raggiungono un singolare Infernot (cantina a pianta circolare scavata nella pietra sotto la casa), tra i più ben conservati del Monferrato casalese, e, nelle adiacenze, un antico forno a legna en plein air. Dalla corte panoramica, poi, è apprezzabile una visuale sconfinata sulle dolci colline monferrine che, degradando, paiono lambire le Alpi col Monviso.

Il ritrovo è previsto per le ore 10 presso l'Azienda Agricola per una passeggiata tra i vitigni di Barbera, Grignolino, Nebbiolo e Sauvignon Blanc.

A seguire, degustazione in cantina di:

- INCANTO 2020 Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Sorso fresco e asciutto, consistenza cristallina e fluida, aroma complesso di frutti e fiori rossi con note speziate, fresca sapidità e interessante persistenza.

- FALCO 2017 Monferrato Rosso DOC (blend di uve Barbera e Nebbiolo)

Sorso suadente soffice e scorrevole, consistenza fine e cremosa, aroma leggero di sottobosco confettura di prugna e tabacco, sapidità polposa e adeguata persistenza.



MONFERRATO DOMANDA OFFERTA

IL MONFERRATO CASALESE E LA PIANA DEL PO

In abbinamento: degustazione di salumi monferrini.

> Domenica 25 settembre

VIGNALE MONFERRATO

Ad accogliere i partecipanti dell'enotrekking saranno i colli vignalesi e l'AZIENDA AGRICOLA MORANDO SILVIO, a Vignale Monferrato in Via San Rocco 11.

A Vignale Monferrato, dove già dal toponimo (=terra de vino) si ha testimonianza dell'antica vocazione vitivinicola del luogo, la famiglia Morando tramanda il sapere della tradizione enoica da ben cinque generazioni. Trattasi di uno speciale areale sul quale i Morando coltivano biologicamente Barbera, Grignolino e Bonarda, producendo, tra gli altri, "Eretico", "Anarchico" e "Bastardo"...!

Il ritrovo è previsto per le ore 10 presso l'Azienda Agricola, da dove partirà la camminata per raggiungere il monte Ugé (in località il Mandorlo) e presso il quale, accomodati sul colorato "cadregon" (grande sedia/seggiola) installato in posizione panoramica, sarà possibile apprezzare l'ampio panorama che spazia dall'Appennino alle Alpi Cozie, passando per le dolci pendici vignalesi.

A seguire visita alla cantina e degustazione di:

- ANARCHICO Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2020

Tra i cavalli di battaglia del Monferrato, il Grignolino Anarchico si presenta di colore rosso rubino intenso e dal profumo fresco, gusto asciutto, tannico ma delicato e leggermente acido.

- BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2021

Barbera 100% dal colore rosso rubino intenso con riflessi viola, dal profumo vinoso con sfumature di rosa selvatica, gusto asciutto ma pieno, morbido e sapido.

In abbinamento: degustazione di salame monferrino e toma.

* * *

La prenotazione è obbligatoria.

Per info, costi e prenotazioni

mob. 348 2211219

e-mail

info@ecomuseopietracantoni.it

chebisa@virgilio.it

Dal: 18-09-2022

Per giorni: 1



MONFERRATO DOMANDA OFFERTA

IL MONFERRATO CASALESE E LA PIANA DEL PO

Foto

