



## MonferVINUM. Enotrekking in Monferrato 2025

**Indirizzo:** 15030 - Treville

**Descrizione:** Domenica 30 marzo alle ore 10 a Treville

Torna MonferVINUM

l'Enotrekking nel Monferrato

Passeggiata lenta tra i vigneti e degustazione vini in cantina da Agricola Bes

\*\*\*\*\*

Torna "MonferVinum, Enotrekking nel Monferrato", domenica 30 marzo ore 10 a Treville, il format ideato da Anna Maria Bruno e promosso dalla Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni, per celebrare quell'imprescindibile e unico legame tra il vino e il suolo con i suoi infernot, quale componente imprescindibile che, 11 anni fa, portò al riconoscimento Unesco dei Paesaggi vitivinicoli Langhe-Roero e Monferrato.

Un'originale proposta che coniuga il camminare lento tra le vigne e la conoscenza del vino attraverso i suoi produttori, contribuendo alla conoscenza della cultura di quella che fu e torna ad essere una terra a schietta vocazione vitivinicola. L'appuntamento è realizzato in collaborazione col vigneron Daniele Balocco dell'Azienda Agricola Bes (acronico di Bere e Sognare), per narrare una scelta di vita ripartita proprio dalle colline monferrine. "Vivere e avere l'ufficio in vigna è un privilegio senza pari" racconta Daniele che, fino a prima di dedicarsi all'agricoltura biologica, era manager nell'automotive.

I vigneti dell'Agricola Bes sorgono su un terreno originato da sedimenti marini (Marne di Sant'Agata Fossili), quindi, di natura calcareo, argilloso, alcalino e povero di nutrienti, che conferisce ai vini piacevoli note fruttate e dalla spiccata mineralità.

La passeggiata prenderà, quindi, il via dai vigneti posti in regione Crosia, per poi raggiungere la vicina e panoramica chiesa romanica di San Quirico, costruita con la Pietra da Cantoni. Superato l'edificio di culto, si proseguirà lungo il percorso ad anello di circa cinque chilometri, allungandosi nel fondovalle per poi risalire e arrivare in cantina.

All'arrivo, si degusteranno due etichette di punta della Bes quali sono: "Bestia grama", l'indomito Grignolino del Monferrato Casalese doc, dal colore rosso rubino chiaro con lievi riflessi ambrati che, al palato, si presenta asciutto, gradevolmente tannico e con una buona persistenza; "Ciat", il bianco prodotto da uve Baratuciat che, nel Monferrato, trova nuova espressione, per risultare una versione molto interessante dalla struttura importante ed equilibrata. In abbinamento, salumi monferrini.

Evento organizzato col contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

### PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Info sul punto di ritrovo e modalità di partecipazione contattando: [info@ecomuseopietracantoni.it](mailto:info@ecomuseopietracantoni.it) – [chebisa@virgilio.it](mailto:chebisa@virgilio.it) - mob. 348 2211219.



## MONFERRATO DOMANDA OFFERTA

IL MONFERRATO CASALESE E LA PIANA DEL PO

**Dal:** 30-03-2025

**Per giorni:** 1

Foto

