



Colori, Profumi e Sapori dell'Autunno dei Longobardi

In collaborazione con

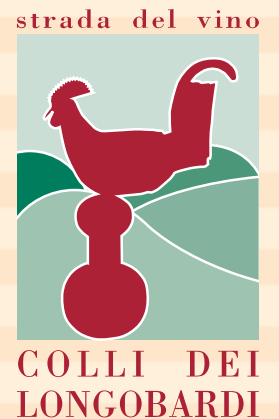


Associazione Strada del Vino
"Colli dei Longobardi"
c/o Youth Point CTS
via Tommaseo, 2/a - 25128 - Brescia
Tel. 030 41889
info@stradadelvinocollideilongobardi.it
www.stradadelvinocollideilongobardi.it



Seguici su Facebook
e iscriviti alla nostra newsletter

LA STRADA DEL VINO COLLI DEI LONGOBARDI



La Strada del Vino Colli dei Longobardi si sviluppa nell'area della Provincia di Brescia. Dal castello di Brescia, sul colle Cidneo, sul cui versante Nord si coltiva il vigneto Pusterla, ci si dirige verso Sud in direzione Flero, per proseguire verso Capriano del Colle, Poncarale, Montirone, Montichiari, Castenedolo, Cilverghe, Rezzato, Botticino e ritornare a Brescia, passando per il sobborgo di Sant'Eufemia.

Brescia è l'inizio e la fine del nostro viaggio enogastronomico e culturale: Brescia, città d'arte che orgogliosamente mostra l'imponenza della civiltà romana, lo splendore medievale di Santa Giulia, il vigneto urbano produttivo più grande del mondo: il vigneto Pusterla, ai piedi del castello, sotto la torre detta "dei francesi".

I prodotti interessati dalla Strada del Vino Colli dei Longobardi appartengono all'area di due Consorzi di Tutela Vini DOC. Consorzio Tutela di Botticino, che comprende i Comuni di Brescia, Rezzato e Botticino, sulle cui colline rocciose, in un terreno argilloso-calcareo, si coltivano vigneti a Barbera, Marzemino, Sangiovese e Schiava Gentile, per un vino rosso asciutto di corpo e giustamente tannico.

Nello stesso comprensorio si possono gustare salumi artigianali da piccoli allevamenti. Poco lontano ha sede un'importante scuola di formazione che opera ad altissimo livello nel settore dell'enogastronomia: la Cast Alimenti.

A Sud e a Sud-Est di Brescia le pendici del Monte Netto e della collina di Castenedolo sono ricoperte dai rigogliosi vigneti delle aziende del Consorzio Tutela Vini DOC Capriano del Colle.

Il terreno argilloso e quasi privo di calcare permette di produrre uve di trebbiano nei cloni Soave e Toscano, per un vino bianco secco, delicato e gradevole, mentre i vigneti di Sangiovese, Marzemino, Barbera, Cabernet e Merlot compongono l'uvaggio di vini rossi ideali con i saporiti piatti nella cucina bresciana ed i formaggi della zona.

A Cilverghe, nell'imponente settecentesca Villa Mazzucchelli, la Fondazione Giacomini-Meo ha allestito il Museo del Vino e del Cavatappi, con una collezione di oltre 2.000 cavatappi raccolti in ogni parte del mondo.

Il marchio della Strada del Vino Colli dei Longobardi raffigura, stilizzato, il galletto segnamento commissionato dal Vescovo Ramperto ad un artigiano locale per il campanile della chiesa di San Faustino in Brescia. È un reperto conservato nella sezione longobarda del Museo di Santa Giulia, punto di partenza del nostro percorso, insieme al vigneto Pusterla che già in epoca longobarda forniva il suo vino alle monache di quel convento.



VIII
edizione

Iniziativa realizzata nell'ambito del bando
Wonderfood & Wine di Regione Lombardia
e Unioncamere Lombardia per la promozione
di Sapore inLOMBARDIA



PRESENTA

Colori, Profumi e Sapori dell'Autunno dei Longobardi



VIII
edizione

Associazione Strada del Vino
"Colli dei Longobardi" c/o Youth Point CTS
via Tommaseo, 2/a - 25128 - Brescia
Tel. 030 41889
info@stradadelvinocollideilongobardi.it

www.stradadelvinocollideilongobardi.it

novembre 2018 dicembre
www.stradadelvinocollideilongobardi.it



Le degustazioni dei Filari

- Filari Dispari** – V.le Venezia 1/b Brescia
- Tutti i martedì di novembre e dicembre 2018 alle 19.30**
- Ogni martedì un menù diverso dello chef con studiati abbinamenti tra piatti e vini del territorio.
- Costo: 35 €**
Info e prenotazioni: 030 296885
eventi@filaridispari.com

Autori Pari @ Filari Dispari A cena con l'autore

- Filari Dispari** – V.le Venezia 1/b Brescia
- Tutti i giovedì di novembre e dicembre 2018 alle 19.30**
- Mini festival letterario che ha lo scopo di promuovere la cultura: dei libri, del cibo e del vino. Cultura scritta e gustata!
- Costo: 30 €**
Info e prenotazioni: 030 296885
autoripari@filaridispari.com

Aperitivo e Cena aziendale a km0

- Filari Dispari** – V.le Venezia 1/b Brescia
- Novembre – dicembre 2018**
- Prenota la nostra cantina solo per te e scegli come preferisci festeggiare: dall'aperitivo con musica alla cena degustazione. E se vuoi omaggiare i tuoi dipendenti, fornitori ed amici, il regalo acquistalo nel nostro punto vendita! Abbiamo la migliore selezione di vini eccellenze delle piccole cantine a km0, al prezzo del produttore!
- Info e prenotazioni: 030 296885
eventi@filaridispari.com

I martedì in Cast Alimenti Il ruolo dei materiali di cottura nella cucina professionale

- CAST Alimenti srl** – Via Serenissima, 5 Brescia
- 13 novembre 2018. Ore: 18.30-21.00**
- Zwilling Group, partner di CAST Alimenti specializzato nella produzione di materiali di cottura e di taglio per uso professionale, è protagonista di questo appuntamento. Durante la serata verranno trattati i seguenti argomenti:
- Panoramica sui materiali di cottura in commercio, caratteristiche tecniche e funzioni d'uso.
 - Focus sui materiali di cottura più utilizzati: riconoscere la qualità è possibile? Sperimentazione dei materiali.
 - Consegna di materiale tecnico/scientifico per approfondimento.

Docenti:
Jacopo Ferron e Roberto Alberti

- Ingresso libero**
Info e prenotazioni: 030 2350076
info@castalimenti.it

Vino novello in miniera

- Miniera Marzoli** – Pezzaze
- 18 novembre 2018. Dalle 14.00**
- Visita guidata e degustazione del vino novello e del Botticino DOP Vinum della Cantina Scarpari di Botticino, all'interno delle gallerie della Miniera Marzoli.
- Visita e degustazione: 15 €**
Info e prenotazioni: 339 6055118
miniereskimine@gmail.com

Natale a Villa Mazzucchelli

- Villa Mazzucchelli** – Via Mazzucchelli, 2 Cilliverghe di Mazzano
- Novembre – dicembre 2018**
- Regala alla tua azienda una cena di Natale in Villa. Scopri le proposte di Villa Mazzucchelli per festeggiare il magico periodo natalizio nell'atmosfera unica e suggestiva di un palazzo del Settecento.
- Costo: da 35 €**
Info e prenotazioni: 030 212421
info@villamazzucchelli.it

Ingresso ridotto in Villa

- Villa Mazzucchelli** – Via Mazzucchelli, 2 Cilliverghe di Mazzano
- Novembre – dicembre 2018**
- Biglietto ridotto da 8 a 6 €, per tutti coloro che si presenteranno con il presente coupon.
- Promozione valida per gli orari di apertura della Villa. Sabato e domenica, solo per gruppi min 15 pax (o con visita guidata) e su prenotazione.
- Costo: da 6 €**
Info e prenotazioni: 030 212421
info@villamazzucchelli.it



Cesti natalizi Sapori Longobardi

- Strada del Vino "Colli dei Longobardi"**
c/o Youth Point CTS
Via Tommaseo, 2/a Brescia
- Novembre – dicembre 2018**
- Per tutto il periodo che precede il Natale, sarà possibile ordinare cesti natalizi personalizzati con prodotti tipici forniti dalle aziende associate.
- Info e prenotazioni: 030 41889
info@stradadelvinocollideilongobardi.it

I menù di Casa Nuova

- Trattoria Casa Nuova**
Via Garibaldi, 2 Botticino
- Fino al 30 dicembre 2018**
- Sconto del 20% su tutti i menù alla carta, per tutti coloro che si presenteranno con il presente coupon. Promozione valida dal 2 novembre al 30 dicembre. Sono esclusi serate a tema, Natale e Capodanno.
- Info e prenotazioni: 030 2691293
trattoriacasanuova@yahoo.com



Cibo di Mezzo Food Experience II Edizione

- Ristoranti aderenti all'iniziativa**
- Fino al 2 dicembre 2018**
- Tornano le esperienze culinarie di "Cibo di Mezzo", presso alcuni tra i migliori ristoranti di Brescia e provincia. La seconda edizione della rassegna vede l'abbinamento di alcuni piatti con i vini dei nostri associati.
- Info e prenotazioni: www.cibodimezzo.it

Prodotti DE.CO.

- Agriturismo Borgo di Sopra**
Via Bettoni, 27/a – Castenedolo
- 23 novembre 2018. Ore: 20.00**
- Cena con menù De.Co. Antipasto di salumi, malfatti De.Co. di Carpenedolo, salmi di lepore De.Co. di Castenedolo, tagliata, contorno, vino, acqua e caffè.
- Costo: 25 €**
Info e prenotazioni: 338 72172014
info@vinicorani.it

Dopofestival Wonderland 2018 Cek Franceschetti

- MO.CA**
Spazio Teatro IDRA Via Moretto, 78 – Brescia
- 30 novembre 2018. Ore: 22.30**
- Brindisi con i vini della Strada del Vino "Colli dei Longobardi" con spettacolo blues.
- Intero: 12 € – Prevendita: 10 € – Ridotto: 8 €**
Info e prenotazioni: 030 291592
info@wonderlandfestival.it

Olive & Italy We share your passion

- Palazzo Novello** – Via T. Speri, 19 – Montichiari
- 5 dicembre 2018. Ore: 18.30-20.00**
- Un divertente viaggio nella cultura dell'olio in compagnia di Maria Paola Gabusi, assaggiatrice di olio professionista, direttrice della scuola di degustazione di O'Live & Italy e Direttore del Concorso Internazionale Leone d'Oro dei Mastri Oleari. L'olio evo, cosa è, come si fa, pregi e difetti/alcuni miti da sfatare/come leggere e capire l'etichetta/tecniche di assaggio e caratteristiche organolettiche/6/8 oli a confronto con assaggio guidato.
- Costo: 28 €**
Info e prenotazioni: 030 9650907
info@palazzonovello.it

A spasso tra i vigneti

- Cantina Peri Bigogno**
Via Garibaldi, 64 Castenedolo
- Tutti i sabato di novembre e dicembre 2018**
Partenza visite: ore 10.00 e 15.00
Durata: 2 ore
- L'iniziativa prevede la spiegazione delle peculiarità naturalistiche ed architettoniche della collina, la visita guidata ai locali storici della cantina, con confronto tra le tecniche di vinificazione attuali e le antiche, anche osservando i vecchi attrezzi esposti lungo il percorso. È prevista la degustazione guidata di 4 vini, accompagnati da prodotti degli artigiani del gusto soci della Strada del Vino.

Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente.

- Costo: 15 €**
Info e prenotazioni: 030 2731572
visite@peribigogno.com

La classicità del quotidiano Opere di Virgilio Vecchia

- Àcasagallery**
Via Bertolazzi, 9/b Poncarale
- 10 novembre 2018**
20 Gennaio 2019
- Mostra su "Virgilio Vecchia (1891-1968). La classicità del quotidiano".
Inaugurazione: sabato 10 novembre alle ore 18.00.
Apertura: sabato e domenica dalle 15.00 alle 19.00.
- Ingresso libero.**
Informazioni: 340 9195065
acasagallery@gmail.com

Prodotti DE.CO.

- Agriturismo Borgo di Sopra**
Via Bettoni, 27/a – Castenedolo
- 9 dicembre 2018. Ore: 12.00**
- Pranzo con menù De.Co. Antipasto di salumi, malfatti De.Co. di Carpenedolo, salmi di lepore De.Co. di Castenedolo, coniglio alla bresciana, vino, acqua e caffè.
- Costo: 25 €**
Info e prenotazioni: 338 72172014
info@vinicorani.it

Sapori Longobardi in città

- CTS – Youth Point**
Via Tommaseo, 2/a – Brescia
- 15 dicembre 2018. Ore: 10.00-13.00**
- Aspettando il Natale...Aperitivo longobardo con degustazione di vini e prodotti della Strada del Vino dolci e salati, presentazione del territorio e gadget.
- Ingresso libero**
Info e prenotazioni: 030 41880
info@stradadelvinocollideilongobardi.it

Open day della scuola dei mestieri del gusto

- CAST Alimenti srl** – Via Serenissima, 5 Brescia
- 15 dicembre 2018. Ore: 9.00-17.00**
- CAST Alimenti apre le porte a tutti coloro che vogliono conoscere la scuola. Un'occasione unica per testare la qualità dell'insegnamento, visitare gli spazi dedicati alle lezioni, incontrare i docenti e i responsabili della didattica.
- Nelle aule della scuola – all'interno di laboratori con attrezzature all'avanguardia – si terranno lezioni dimostrative ad accesso gratuito. Una vera full immersion nel mondo di CAST Alimenti, accompagnati da grandi maestri.
- Ingresso libero**

Cantine Aperte a San Martino + Al Bürger

- Azienda Agricola Lazzari**
Via Mella, 49 Capriano del Colle
- 11 novembre 2018. Ore: 10.00-20.00**
- Giornata di apertura straordinaria della cantina con visite e degustazioni. Dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 20.00 verrà proposto (solo su prenotazione) Al Bürger, l'hamburger dei giovani produttori della bassa bresciana, preparato con prodotti del territorio.
- Visita e degustazione di vino: 10 €**
Al Bürger e calice di vino: 12 €
Info e prenotazioni: 030 9747387
info@lazzarivini.it

Cantine Aperte a San Martino

- Az. Agricola Tenuta La Vigna**
Via Cascina La Vigna Capriano del Colle
- 11 novembre 2018. Ore: 10.00-19.00**
- Degustazione di vini dell'azienda con aperitivo, caldaroste e musica dal vivo.
- Visita e degustazione di vino: 5 €**
Info e prenotazioni: 328 8729264 – lavigna@libero.it

Cantine Aperte a San Martino Nasce il vino..Scoppia la festa!

- Cantina San Michele**
Via Parrocchia, 57 Capriano del Colle
- 11 novembre 2018. Ore: 10.00-19.00**
- Visita alla cantina, assaggio dei nostri vini in abbinamento a formaggi e salumi del territorio. L'artista Antonella Falcioni eseguirà i suoi famosi dipinti su bottiglia. L'Antica Trattoria "La Pergolina" preparerà una merenda speciale: tortino di cioccolato con ristretto di Marzemino, abbinato al Marzemino Passito "M".
- Visita e degustazione di vino: 5 €**
Visita, degustazione vini e merenda: 10 €
Info e prenotazioni: 030 9444091
info@sanmichelevini.it

Bolle di Natale - Brindiamo alle festività natalizie

- Azienda Agricola Botti**
Via S. Maria Crocifissa di Rosa, 81 Capriano del Colle
- 16 dicembre 2018. Ore: 10.00-19.00**
- Visita in cantina con degustazione dei vini dell'azienda, accompagnati da prodotti tipici locali.
- Visita e degustazione: 5 €**
Info e prenotazioni: 348 1334372
info@bottivini.it

Brindisi di Natale

- Azienda Agricola San Bernardo**
Via Cascina San Bernardo, 30 – Capriano del Colle
- 22 dicembre 2018. Ore: 8-12 e 13.30-18.30**
- Visita guidata alla cantina e all'attigua chiesetta del Quattrocento. Degustazione dei vini dell'azienda, accompagnati da prodotti tipici locali e da dolci natalizi.
- Ingresso libero**
Info e prenotazioni:
(per gruppi di più di 10 persone)
030 2640344
info@aziendasanbernardo.it



novembre 2018 dicembre

www.stradadelvinocollideilongobardi.it