

FESTIVAL D'ESTATE

17 • 18 GIUGNO 2017



STRADA DEL VINO
Franciacorta





La giornata di **SABATO 17 GIUGNO** sarà dedicata alla scoperta del territorio, dei suoi vini, dei suoi prodotti e dei suoi cibi. Le cantine organizzeranno micro eventi a tema, visite guidate e degustazioni. Aperte al pubblico saranno anche le aziende di prodotti tipici e le distillerie, che sveleranno ai visitatori i segreti delle loro lavorazioni. Il sabato sera sarà all'insegna di un grande evento diffuso su tutto il territorio, che coinvolgerà ristoranti, trattorie e agriturismi associati alla Strada del Franciacorta, ciascuno dei quali proporrà il suo personalissimo Menu dedicato alla cultura enogastronomica locale.

DOMENICA 18 GIUGNO, appuntamento nello storico Palazzo Monti della Corte di Nigoline, fra le più suggestive dimore nobiliari franciacortine: i prati del suo parco secolare e l'antico brolo accoglieranno una grande festa en plein air con Piatti d'Autore a base di prodotti franciacortini ed eccellenze italiane. Sarà allestito un Banco d'assaggio dove oltre 50 cantine avranno la loro postazione e metteranno in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un'occasione unica, per il pubblico, di conoscere da vicino i produttori e di degustare i vini sotto la loro guida attenta e competente. Alcune cantine, distillerie e produttori tipici saranno aperti anche domenica 18 giugno (verifica l'apertura nell'elenco delle cantine, delle distillerie e dei produttori tipici nelle pagine seguenti).

www.festivalfranciacorta.it

FESTIVAL D'ESTATE



INDICE

SABATO 17 GIUGNO

EVENTI DIFFUSI SUL TERRITORIO

- LE CANTINE
- DISTILLERIE E PRODUTTORI TIPICI
- ENOTECHE
- LE CENE
- CARTINA & SOCI PARTECIPANTI

...

DOMENICA 18 GIUGNO

EVENTI A PALAZZO MONTI DELLA CORTE

- BRUNCH PIC NIC
- APERITIVO
- ORARI, COSTI INGRESSO & DEGUSTAZIONI

...

- TOUR IN BICI, PIEDI, IN VESPA E PULMINO VINTAGE
- CULTURA
- DOVE DORMIRE, AGENZIE VIAGGI & TAXI
- COME ARRIVARE



FESTIVAL D'ESTATE

EVENTI DIFFUSI SUL TERRITORIO

SABATO 17 E DOMENICA 18 GIUGNO

LE CANTINE

1 1701

Piazza Marconi, 6 • 25046 Cazzago San Martino (BS)
Tel. 030 7750875
www.1701franciacorta.it • info@1701franciacorta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

TOUR BIODINAMICO

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 biodynamica. A seguire degustazione di 1701 Franciacorta Brut e 1701 Franciacorta Satèn (entrambi 30 mesi sui lieviti) accompagnati da salame nostrano e formaggio di malga.

Costo: € 10,00 a persona.

*Sabato 17 Giugno. Orari di partenza delle visite:
11.00, 15.00, 17.00.*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a:
[info@1701franciacorta.it](http://www.1701franciacorta.it) o 030 7750875.

APERITIVO SULL'ERBA

Un lungo aperitivo con dj set alla luce del tramonto nella splendida cornice del giardino 1701 all'ombra degli ulivi e del vigneto. Food track con hamburger (anche veg), patatine etc.

Costo: € 5,00 al calice.

Sabato 17 Giugno dalle 19.00 alle 23.00.

Aperto a tutti.

...

2 ABRAMI ELISABETTA

Via Fosche, 5 • 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
Tel. 030 6857185
www.vinielisabettaabrami.it • info@vinielisabettaabrami.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

3 ALBERELLE DI LUCA DABENI ZEFERINO

Via Isonzo, 37 • 25038 Rovato (BS)
T. 389 6539025
www.agriturismoalberelle.it • info@agriturismoalberelle.it

...

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

4 ANTICA FRATTA

Via Fontana, 11 • 25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel. 030 652068
www.anticafratta.it • visite@anticafratta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 20,00 a persona (degustazione di 3 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

5 AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCI

Via Broletto, 2 • 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 984451
www.fratelliberlucci.it
info@fratelliberlucci.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 15,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 18.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

6 AZIENDA AGRICOLA MASSUSSI LUIGI

Via Bonomelli, 60/C • 25049 Iseo (BS)
T. 389 9883669
www.massussifranciacorta.it • info@massussifranciacorta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona (inclusi 2 Franciacorta "Mi & Mi"),
€ 15,00 a persona (inclusi 3 Franciacorta: 2 "Mi & Mi" e
1 Rosè - gadget ricordo, fino ad esaurimento scorte).

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
L'Azienda è aperta tutto l'anno su prenotazione.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

VISTA LAGO MASSUSSI E APERITIVO "MI & MI"

Con vista privilegiata sui vigneti Massussi verranno proposte degustazioni in chiave Aperitivo della nuova linea giovanile e Glamour Franciacorta "Mi & Mi" Brut e Satèn Millesimati 2013 Massussi con grana padano e stuzzichini vari. Il magnifico panorama del Lago d'Iseo farà da cornice all'evento, musiche relax in sottofondo.

Costo: € 10,00 a persona (inclusi 2 Franciacorta "Mi & Mi"),



€ 15,00 a persona (inclusi 3 Franciacorta: 2 "Mi & Mi" e 1 Rosé) - gadget ricordo, fino ad esaurimento scorte.

Sabato 17 Giugno dalle ore 10 alle ore 19.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 389 9883669 oppure a info@massussifranciacorta.it.

•••

7 BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Via Nazario Sauro • 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)
T. 030 9826831
www.bargogliodegaioncelli.it • info@bargogliodegaioncelli.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 10,00 a persona (include 2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

8 BARISELLI GABRIELLA

Via Rampaneto, 10/12 • 25030 Erbusco (BS)
T. 348 8937245 • 333 2482486
www.gabriellabarisselli.com • info@gabriellabarisselli.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 10 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

9 BARONE PIZZINI

Via San Carlo, 14 • 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
T. 030 9848311
www.baronepizzini.it • visite@baronepizzini.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 16,00 a persona.

Apertura: Domenica 18 Giugno dalle ore 9.00 alle ore 12.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

OMAGGIO ALLA BIODIVERSITÀ

Per vivere il significato di Biodiversità, proponiamo una passeggiata in vigna con un esperto che illustrerà le principali varietà vegetali presenti nel vigneto biologico. Seguirà la visita cantina e la degustazione di tre Franciacorta.

Costo: € 25,00 a persona.

Sabato 17 Giugno nei seguenti orari:

- Dalle 11.00 alle 12.30
- dalle 14.30 alle 16.00
- dalle 16.30 alle 18.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
al sito www.baronepizzini.it

•••

FESTIVAL D'ESTATE

10 BELLAVISTA

Via Bellavista, 5 • 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7762000

www.bellavistawine.it • visit@bellavistawine.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 20,00 a persona (visita alla scoperta della cantina dove nascono i Franciacorta Bellavista, seguita da degustazione guidata di Franciacorta Vendemmia Satèn 2011, con un abbinamento gustoso)

Apertura: Sabato 17 Giugno e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: visit@bellavistawine.it o al 030 7762000

EVENTI IN CANTINA

BENVENUTO ALL'ESTATE

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

Costo a consumo.

Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00.

NON È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE.

Per info: visit@bellavistawine.it - 030 7762000

•••

11 BERLUCCHI GUIDO

Piazza Duranti, 4 • 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

Tel. 030 984381

www.berlucchi.it • visit@berlucchi.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Le visite guidate nelle Cantine Storiche Guido Berlucchi si concluderanno con la degustazione dei Franciacorta, accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi del territorio, con grissini artigianali.

-Degustazione di "I Moderni" (Berlucchi '61 Satèn e Berlucchi '61 Rosé): € 20,00 a persona

-Degustazione di "I Preziosi" (Berlucchi '61 Satèn, Berlucchi '61 Rosé, Berlucchi '61 Nature 2010); € 35,00 a persona

Orari visite guidate e degustazioni:

Sabato 17 Giugno: ITALIANO: 10,00; 12,00; 13,00; 15,00, 17,00; INGLESE: 14,00

Domenica 18 Giugno: ITALIANO: 11,00, 15,30, 17,00; INGLESE: 14,00.

EVENTI IN CANTINA

SHOWCOOKING ED ESPERIENZE

ENOASTRONOMICHE IN COLLABORAZIONE CON JRE ITALIA

Creazione dal vivo di finger food da parte di uno chef stellato Michelin dell'Associazione JRE, composta da cuochi creativi under 40.

LE CANTINE



Gli stessi finger accompagneranno la degustazione di un Franciacorta riservato ai ristoranti JRE, disponibile in assaggio solo in questa eccezionale occasione.
Degustazione "JRE Festival" (Berlucchi '61 Franciacorta Satén, Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2010 e Berlucchi Cuvée n. 3 JRE Franciacorta Rosé Riserva 2007) accompagnata da tre finger food.

Costo: € 45,00 a persona.

Sabato 17 Giugno nei seguenti orari:
Visite guidate, showcooking e degustazione JRE:
ITALIANO: 11.00, 16.00.

...

12 BERSI SERLINI

Via Cereto, 7 • 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
Tel. 030 9823338
www.bersiserlini.it • visite@bersiserlini.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: a partire da € 12,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

13 BORGO LA GALLINACCIA

Via 4 Novembre, 15 • 25050 Rodengo Saiano (BS)
Tel. 030 6810691
www.borgolagallinaccia.it • info@borgolagallinaccia.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE:

Costo: € 10,00 a persona (visita con degustazione di 2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

14 BOSIO

Via Mario Gatti, 4 • 25040 Corte Franca (BS)
Tel. 030 9826224
www.bosiofranciacorta.it • info@bosiofranciacorta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: a partire da € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI BOSCHEDÒR

Dopo la visita in cantina segue un'esclusiva degustazione verticale di Franciacorta Extra Brut Millesimato Boschedòr (annate 2004-2007-2010-2011).

Costo: € 25,00 a persona. Posti limitati.

Sabato 17 Giugno alle ore 15.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: 030-9826224,
info@bosiofranciacorta.it

...

15 CA' DEL Bosco

Via A. Zanella, 13 (ingresso da Via Lovera)
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7766136
www.cadelbosco.com • visite@cadelbosco.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 40,00 a persona (visita alla cantina seguita da degustazione di Franciacorta in abbinamento a Burgers Gourmet).

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

L'azienda è aperta tutto l'anno, inclusi sabato e domenica.

Visite solo su prenotazione.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

16 CA' D'OR

Via Brescia 3/A • 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
Tel. 030 9826224
www.cadorwine.it • d.rolfi@menmade.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona (visita e degustazione di 2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

17 CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini, 2 • 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS)
Tel. 030 6363196
www.cascinaspietro.it • info@cascinaspietro.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 8,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

18 CASTELLO BONOMI TENUTE IN FRANCIACORTA

Via San Pietro, 46 • 25030 Coccaglio (BS)
Tel. 030 7721015
www.castellobonomi.it • francesca.cavalli@castellobonomi.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: A partire da € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

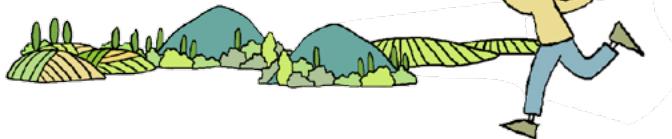
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

CASTELLO BONOMI, UN FRANCIACORTA DA RACCONTARE

Prenditi del tempo per conoscere meglio il Franciacorta.
Vieni a degustare le prestigiose bollicine di Castello Bonomi,





LE CANTINE

migliore Cantina Lombarda secondo la Guida AIS 2017. Saremo lieti di accogliere i nostri ospiti nella preziosa tenuta ai Piedi del Monte Orfano, passeggiando fra le pupitres in compagnia dello Chef de Cave, che svelerà i segreti di un Franciacorta unico.

Le degustazioni saranno accompagnate da Ostriche, Prosciutto Crudo di Parma, e tante altre prelibatezze a vostra scelta!

Costo: € 10,00 a persona (visita guidata con degustazione di Franciacorta Brut Cruperdu e Franciacorta Brut Gran Cuvée).
Apertura: Dégustation de Franciacorta Satèn, Franciacorta Dosage Zero 2010: a partire da € 15,00

Sabato 17 Giugno dalle 10.00 alle 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: 030 7721015,
info@castellobonomi.it - www.castellobonomi.it

•••

19 CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA

Via Manica, 8 • 25064 Gussago (BS)
Tel. 030 2069967
www.castellodigussago.it • info@castellodigussago.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 20,00 a persona (degustazione di 5 Franciacorta)
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

20 CASTELVEDER

Via Belvedere, 4 • 25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel. 030 652308
www.castelveder.it • camilla@castelveder.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

21 CAVALLERI

Via Provinciale, 96 • 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030 7760217
www.cavalleri.it • cavalleri@cavalleri.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

22 CLARABELLA

Via delle Polle, 1800 • 25049 Iseo (BS)
Tel. 348 6818335
www.cascinclarabella.it • alessandro@cascinclarabella.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

23 COLLINE DELLA STELLA

Via Forcella, 70 • 25064 Gussago (BS)
Tel. 349 7454503 • 030 2770596
www.collinedellastella.it • collinedellastella@libero.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

24 CONTADI CASTALDI

Via Colzano, 32 • 25030 Adro (BS)
Tel. 030 7450126
www.contadicastaldi.it • visit@contadicastaldi.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona (visita guidata della cantina e
degustazione di Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn Millesimato
in grandi formati, con calice Franciacorta in omaggio)
Apertura: Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

25 CORTE AURA

Via Colzano, 13 • 25030 Adro (BS)
Tel. 030 7357281
www.corteaura.it • info@corteaura.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

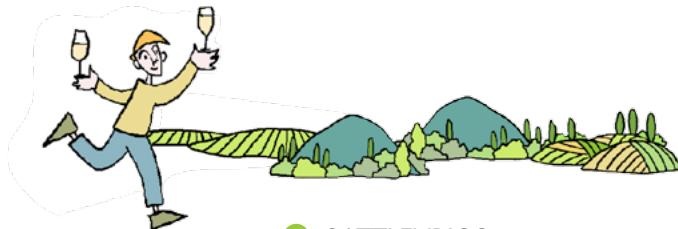
26 CORTE FUSIA

Via degli Orti, 2 • 25030 Coccaglio (BS)
Tel. 328 8471276 • 338 4715169
www.cortefusia.com • cortefusia@hotmail.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona (due Franciacorta in degustazione)
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle 10.00 alle 18.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

LE CANTINE



EVENTI IN CANTINA

A SPASSO SUL MONTE ORFANO

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. Tornati in cantina e assaggeremo i nostri Franciacorta.

Costo: € 20,00 a persona.

Sabato 17 Giugno dalle 9.30.

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

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.

Costo: € 45,00 a persona (comprensivo di noleggio bici, casco e visita in cantina).

Sabato 17 Giugno alle 10.00

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

E-BIKE & WINE

CON FRANCIACORTA BIKE TOUR

Esclusivo tour con le nuovissime mountain bike a pedalata assistita dei ragazzi di Franciacorta Bike Tour che vi permetterà di pedalare in tutta tranquillità e senza fatica sulle colline della nostra amata Franciacorta, un modo completamente rivoluzionario di andare in bici.

Costo: € 55,00 a persona (comprensivo di noleggio bici, casco, e visita in cantina)

Sabato 17 giugno alle ore 10.00.

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

27 FERGHETTINA

Via Saline, 11 • 25030 Adro (BS)

Tel. 030 7451212

www.ferghettina.it • laura@ferghettina.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona (degustazione di 2 Franciacorta); € 15,00 a persona (degustazione di 3 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 18.00

L'Azienda è aperta tutto l'anno per visite con degustazione su prenotazione il Sabato dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 18.00 e la Domenica dalle 10.00 alle 12.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

28 GATTI ENRICO

Via Metelli, 9 • 25030 Erbusco (BS)

Tel. 030 7267999

www.enricogatti.it • info@enricogatti.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 8,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle 10.00 alle 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

29 LA COSTA DI OME

Via Pianello, 16 • 25050 Ome (BS)

Tel. 333 6115649

www.lacostadiome.it • info@lacostadiome.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 8,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle 10.00 alle 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

30 LA FIÒCA

Via Villa, 13/B • 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)

Tel. 030 9826313

www.lafioca.com • mail@lafioca.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

31 LA MANÈGA

Via Manica 8/B • 25064 Gussago (BS)

Tel. 338 3646759

www.lamanega.it • info@lamanega.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona (degustazione di 2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

L'Azienda è aperta tutto l'anno.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

32 LA MONTINA

Via Baiana, 17 • 25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel. 030 653278

www.lamontina.it • amministrazione@lamontina.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona (degustazione di 2 calici di Franciacorta con salame, Grana Padano e cracker con lardo)





Apertura: Sabato 17 e Domenica 18 Giugno con partenza
visite alle ore 9.30, 10.30 e 15.30
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

33 LANTIERI DE PARATICO

Via Videtti, ingresso da Via 2 Agosto • 25031 Capriolo (BS)
Tel. 030 7364071 • 030 736151
www.lantierideparatico.it • info@lantierideparatico.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

34 LA RICCAFANA DI RICCARDO FRATUS

Via Fratelli Facchetti, 91 • 25033 Cologne (BS)
Tel. 030 7156797
www.riccafana.it • segreteria@fratuslariccafana.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 6,00 a persona (degustazione di 1 Franciacorta).
Per tutta la durata del Festival saranno presenti stand gastronomici con prelibatezze e stuzzicherie.

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e
Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

IL METODO FRANCIACORTA E LA FILOSOFIA DI LA RICCAFANA

Conferenza e degustazione dell'intera linea di Franciacorta Biologici La Riccafana.

Costo: € 40,00 a persona.

Sabato 17 Giugno dalle ore 16.00

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

35 LA ROTONDA

Via Boschi, 1 • 25046 Cazzago San Martino (BS)

Tel. 030 7750909

www.larotondafranciacorta.it

info@larotondafranciacorta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: da € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

EVENTI IN CANTINA

CHIC-NIC BY VITA NOVA

Il pic-nic più chic di Brescia si sposta in Franciacorta. I famosi cestini di prelibatezze preparati dal ristorante Vita Nova abbinati a due calici di Franciacorta La Rotonda (EsseA Brut e DiZeta 2011), serviti nel verde che circonda la nostra cantina.

Costo: € 30,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle 11.30 alle 14.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

allo 030 2091464 o via mail a info@ristorantevitanova.it

•••

36 LE CANTORIE

Via Castello di Casaglio, 25 • 25064 Gussago (BS)

Tel. 030 2523723 • 393 7701733

www.lecantorie.com • info@lecantorie.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

37 LE MARCHESEINE

Via Vallosa, 31 • 25050 Passirano (BS)

Tel. 030 657005

www.lemarchesine.it • info@lemarchesine.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

38 MARCHESI ANTINORI TENUTA MONTE NISA

Via Paolo VI, 62 • 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS)

Tel. 030 7750838

www.tenutamontenisa.it • info@montenisa.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

39 MONTE ROSSA

Via Monte Rossa, 1 rosso

25040 Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Tel. 347 7586945 • 030 6371924

www.monterossa.com • paola@monterossa.com

LE CANTINE



EVENTI IN CANTINA

MONTE ROSSA, CHE STORIA!

Vino e storia, un binomio vincente e di grande fascino: sabato 17 Giugno Monte Rossa apre eccezionalmente al pubblico la storica villa privata che domina la collina di Bornato sulla quale ha sede la Cantina. I visitatori vengono coinvolti in un inedito percorso alla scoperta degli scorsi più suggestivi della tenuta di Monte Rossa.

La prima parte della visita guidata si svolge in Cantina, dove ai visitatori viene raccontata la storia della metodologia e della filosofia produttiva di Monte Rossa, dalle origini ad oggi. Segue l'itinerario in villa con degustazione finale nella Sala degli Olandesi, salone meravigliosamente affrescato da pittori di Scuola Fiamminga che si affaccia sul portico e sul giardino – belvedere unico nel suo genere per ammirare il panorama. Anche la degustazione ha i tratti della storia: agli ospiti viene proposto il prezioso Franciacorta Cabochon 2012 nel formato 0,750 l, un'occasione unica per ripercorrere la nascita e la storia di questo Millesimato d'eccezione abbinato a un salame nostrano. La sua semplicità e la piacevolezza di beva conquistano al primo assaggio, che storia!

Costo: € 35,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno alle ore 11.00 e alle ore 15.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a:

paola@monterossa.com o al 347 7586945

Posti disponibili: 25 persone a visita.

...

40 MOSNEL

Contrada Barboglio, 4 • 25040 Carnignone di Passirano (BS)

Tel. 030 653117

www.mosnel.com • quellichevino@mosnel.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: a partire da € 12,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno e Domenica 18 Giugno alle ore 10.00, 11.30, 13.00, 15.00 e 16.30.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

BIO CHE PASSIONE!

Alle ore 10.00 visita guidata alle cantine ed ai vigneti dell'azienda condotti in regime biologico accompagnati dal nostro enologo Dott. Flavio Polenghi. I vigneti di Mosnel sono certificati dal 2014, ma il 2017 è l'anno della presentazione del primo nostro Franciacorta BIO. Un'interessante occasione per capire meglio insieme le peculiarità del metodo e le ragioni che hanno spinto l'azienda a questo importante cambiamento.

Seguirà una degustazione guidata del Franciacorta Mosnel certificato BIO, Brut Nature DOCG.

Costo: € 20,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno alle ore 10.00

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

...

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RICCI CURBASTRO:
ELEGANTE POTENZA DAL 2000 ATTRA BICCHIERI.
Degustazione verticale di Franciacorta Extra Brut, annate 2012 – 2009 – 2007 – 2006 Museum Release – 2004 – 2000. Presso la sala degustazioni dell'Azienda Agricola Ricci Curbastro – Via Adro, 37 Capriolo.
Costo: € 10,00 a persona (include la visita al Museo Agricolo e del Vino e alla cantina e degustazione di un calice di Franciacorta Satén 2012 e un calice di Franciacorta Extra Brut 2012).
Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
L'Azienda è aperta tutto l'anno per visite. Sempre aperto anche il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

POSTI LIMITATI. Prenotazioni a: info@riccicurbastro.it oppure al 030 736094.

...

43 ROMANTICA

Via Vallosa, 29 • 25060 Passirano (BS)

Tel. 331 7727486

www.romanticafranciacorta.com

visite@romanticafranciacorta.com

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona (visita in vigneto e degustazione di Franciacorta Brut e Satén, accompagnati da prodotti locali)

Apertura: Sabato 17 Giugno alle ore 11.00 e Domenica 18 Giugno dalle 10.00 alle 17.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.



EVENTI IN CANTINA

SCIABOLATA INVIGNETO.

I nostri ospiti avranno l'occasione di apprendere il nobile gesto della sciabolata in una cornice davvero suggestiva. Per l'occasione si avrà l'opportunità di degustare alcune anteprime dei nostri Franciacorta.

Degustazione di 3 Franciacorta in abbinamento a prodotti locali.

Costo: € 20,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 16.00.

GRADITA LA PRENOTAZIONE.

•••

44 RONCO CALINO

Via Fenice, 45 • 25030 Adro • frazione Torbiato (BS)

Tel. 030 7451073

www.roncocalino.it • anna@roncocalino.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona (in abbinamento a salumi selezionati)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

45 SAN CRISTOFORO

Via Villanova, 2 • 25030 Erbusco (BS)

Tel. 030 7760482

www.sancristoforo.eu • info@sancristoforo.eu

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

46 SANTA LUCIA

Via Verdi, 6 • 25030 Erbusco (BS)

Tel. 030 7769814

www.santaluciأفرانسياتورا.it • info@santaluciawine.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 7,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

47 SOLIVE

Via Bellavista, SNC • 25030 Erbusco (BS)

Tel. 030 7450138

www.solive.it • cantina@solive.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 6,00 a persona (1 Franciacorta), € 10,00 a persona (2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 12.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

48 TENUTA AMBROSINI

Via della Pace, 60 • 25046 Cazzago San Martino (BS)

Tel. 030 7254850

www.tenutambrosini.it • info@tenutambrosini.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona (degustazione di 2 Franciacorta)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica dalle ore 10.00 alle ore 17.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

DEGUSTAZIONE di Sardine del Lago d'Iseo presidio Slow Food e Polenta Bresciana, in abbinamento a un calice di Franciacorta Dosaggio Zero Nihil e un calice di Franciacorta Brut.

Costo: € 20,00 a persona

DEGUSTAZIONE di Prosciutto Crudo di Parma

DOP 24 mesi e Mozzarella di Bufala Campana DOP dell'Azienda Fattoria Garofalo, in abbinamento a un calice di Franciacorta Rosé Millesimato 2011 e un calice di Franciacorta Satèn Millesimato 2012.

Costo: € 20,00 a persona

DEGUSTAZIONE di Salame e Formaggi bresciani, in abbinamento a 2 calici di Franciacorta a scelta.

Costo: € 15,00 a persona

Per tutte le degustazioni, è compresa a visita in cantina con spiegazione del metodo Franciacorta.

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA a: info@tenutambrosini.it oppure al 0307254850 oppure al 3355716809

•••

49 TENUTA MONTEDELMA

Via Valenzano, 23 • 25050 Passirano (BS)

Tel. 030 2620152 • 335 6814192

www.monetedelma.it • info@monetedelma.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e

Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

•••

50 UGO VEZZOLI

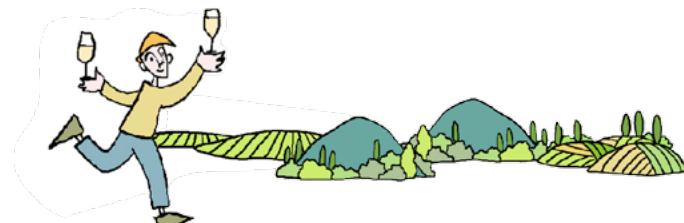
Via G. B. Vezzoli, 20

25036 San Pancrazio di Palazzolo S/O (BS)

Tel. 030 738018

www.vezzolifranciacorta.it • info@vezzolifranciacorta.it

LE CANTINE



VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 10,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

51 VILLA CRESPIA

Via Valli, 31 • 25030 Adro (BS)

Tel. 030 7451051

www.arcipelagomuratori.it/villa-crespia/
villa.crespia@arcipelagomuratori.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 12,00 a persona (*degustazione di Franciacorta Simbiotico Brut e Franciacorta NumeroZero Dosaggio Zero*)

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

YOGA IN VIGNA

Maria Cristina Trapletti condurrà una lezione di Hatha Yoga tra i filari delle vigne che crescono sui suoli Simbiotici sui quali è nato il Simbiotico Brut, un Franciacorta prodotto senza residui di antiparassitari di sintesi ed in assenza di solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale e OGM. Lavoriamo e sperimentiamo ogni giorno possibilità nuove per entrare sempre più in "simbiosi" con l'ambiente portando vita e biodiversità nei suoli. Lo Yoga ci insegna a curare ciò che non deve essere sopportato e a sopportare ciò che non può essere curato. Al termine brinderemo insieme in vigna con Franciacorta Simbiotico.

Costo: € 20,00 a persona.

Sabato 17 Giugno dalle ore 16.00.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

VEGAN FOOD

I piatti vegani dell'Hosteria Uva Rara di Adro (BS) presentati da Ennio Zanoletti e Daniela Codeluppi.
Costo: € 20,00 a persona, inclusa la visita guidata in cantina e la degustazione di Franciacorta Simbiotico Brut e Franciacorta NumeroZero Dosaggio Zero.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

...

ERBORISTERIA ANTICHI RIMEDI IN CANTINA

In cantina troverete Erboristeria Antichi Rimedi di Capriolo (BS), Debora Fedrighini spiegherà e farà provare la sua selezione di prodotti a base di resveratolo in tutte le loro forme.

52 VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 25040 Monticelli Brusati • frazione Villa (BS)

Tel. 030 652329

www.villafranciacorta.it • info@villafranciacorta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Costo: € 15,00 a persona

Apertura: Sabato 17 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 19.00 e Domenica 18 Giugno dalle ore 10.00 alle ore 17.00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

EVENTI IN CANTINA

EMOZIONE IN VERTICALE

Durante la mattina di sabato 10 Giugno si terrà l'evento "Emozione in Verticale", una degustazione di cinque annate del nostro Brut Emozione, un percorso sensoriale attraverso cinque millesimi che interpretano l'unicità di ogni singola vendemmia.

Si comincia alle ore 10:00, con il tour nei vigneti e nelle Cantine Villa, un vero e proprio viaggio alla scoperta della filosofia unica e originale del millesimo Villa Franciacorta. Si potrà così scoprire come nascono le celebri bollicine in un percorso a ritroso nel tempo, dalla moderna sala di vinificazione alle gallerie di spumantizzazione per giungere alle cantine di affinamento che risalgono al XVI secolo. Al termine della visita guidata per tutti gli ospiti verrà condotta una degustazione verticale dello storico Franciacorta di casa Villa "Emozione" studiata per illustrare ed apprezzare le grandi potenzialità di evoluzione positiva dei millesimi Villa.

Costo: € 30,00 a persona

Sabato 17 Giugno alle ore 10.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al +39 030 652329 o via e-mail a info@villafranciacorta.it.

...



EVENTI DIFFUSI SUL TERRITORIO

SABATO 17 GIUGNO

LE DISTILLERIE, I PRODUTTORI TIPICI E LE ENOTECHE

DISTILLERIE E PRODUTTORI TIPICI APERTI

1 BORGO ANTICO SAN VITALE

DISTILLERIE FRANCIACORTA

Via Foresti, 13 • 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 9828977 • www.borgoanticosanvitale.it
info@borgoanticosanvitale.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Sabato 17 giugno dalle 10.00 alle 19.00.

Costo: € 8 per persona

Per info e prenotazioni: T. +39 030 9828977
info@borgoanticosanvitale.it

EVENTO

UN APERITIVO IN DISTILLERIA

Sabato 17 Giugno dalle 10 alle 18

La Grappa di Franciacorta incontra i cocktail
Al termine della visita in distilleria, un Barman
professionista creerà originali cocktail con le nostre
Grappe di Franciacorta.

Una nuova e fresca idea per brindare insieme
all'arrivo dell'Estate!!!

Costo a persona per visita e degustazione: € 10,00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

...

2 CASCINA LA BENEDETTA

PRODUZIONE FORMAGGI TIPICI

Via Brescia, 91 • 25050 Rodengo Saiano (BS)
T. 338 6829925 • www.cascinalabenedetta.it
info@cascinalabenedetta.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Sabato 17 Giugno dalle 10.00 alle 19.00.

Costo: € 9 per persona

Per info e prenotazioni: T. +39 338 6829925
info@cascinalabenedetta.it

...

3 NORCINERIA POLASTRI MACELER

PRODUZIONE SALUMI TIPICI

Via Quattro Vie, 2 • 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7357154
www.polastrimaceler.it • info@polastrimaceler.it

VISITA CON DEGUSTAZIONE

Sabato 17 giugno dalle 10.00 alle 19.00.

Costo: € 10 per persona

Per info e prenotazioni: tel. 030 7357154
info@polastrimaceler.it

EVENTO

PERCORSO SENSORIALE:

SALUMI CREATIVI E FRANCIACORTA

Degustazione di salumi realizzati con spezie alternative
(liquirizia, caffè, miele, paprika affumicata...) in
abbinamento al Franciacorta.

Costo: € 15 per persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

.....

ENOTECHE

4 TUAM

Via del Borgo, 50 (c/o Franciacorta Outlet Village)
25050 Rodengo Saiano
T. 030 6813012
www.tuamitalia.com

...

5 ENOTECA FRATI

Via X Giornate, 1 • 25038 Rovato
T. 030 7721872
www.liquorifrati.it

...

6 CANTINE DI FRANCIACORTA

Via Iseo, 98 • 25030 Erbusco
T. 030 7751116
www.cantinedifranciacorta.com

...

FESTIVAL D'ESTATE

LE CENE



LE CENE

I ristoranti e gli agriturismo della Strada del Franciacorta che partecipano al Festival Franciacorta d'Estate 2017 vi aspettano con i loro speciali menu per la cena di sabato 17 giugno 2017. Un viaggio enogastronomico tra i sapori del territorio e non solo, con menu creati appositamente, dove saranno protagonisti i piatti con prodotti tipici franciacortini e con eccellenze italiane in abbinamento alle varie tipologie di Franciacorta.

AGRITURISMO

1 AGRITURISMO CENTOTTANTA CANTINA & CUCINA

Via Enrico Mattei, snc • 25040 Corte Franca (BS)
T. 030 9821041 • 347 1278891
centottanta@casinclarabellait
www.casinclarabellait

MENU

Benvenuto con piccola bavarese di robiola bresciana con crumble salato di mandorla

Sardina essiccatà del lago d'Iseo, con crostone di polenta ed erbette di campo

Trofie con pasta di salame, funghi misti e pesto di rucola

Manzo della tradizione in tempura con puree di ceci e cetriolo

Semifreddo al miele e nocciole con olio extra vergine d'oliva

In abbinamento Franciacorta biologici

Costo: € 35 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi

2 AGRITURISMO CORTE LANTIERI

Via Videtti, 3 (ingr. Da Via 2 Agosto) • 25031 Capriolo (BS)
T. +39 030 7364071
www.cortelantieri.it • info@cortelantieri.it

MENU

Entrée di Benvenuto con sfiziosità della Corte

Strudel di ricotta e spinacino fresco padellato con fonduta di robiola

Pancetta nostrana della Franciacorta e R.E.T. salame

De.Co. di Capriolo

In abbinamento Franciacorta Extra Brut

Fusilli Gragnano con ragout di coniglio e punte d'asparagi

In alternativa

Pennette di Gragnano con filetto di scardola essiccatà, cipolla rossa e pomodorini

In abbinamento Franciacorta Brut

Filetto di maialino bardato al lardo, purea di sedano rapa e salsa allo Chardonnay

In abbinamento Franciacorta Rosè

Crema cotta al pistacchio con salsa ai frutti rossi

Caffè

Costo: € 45 per persona

RISTORANTI

3 ALBERGO RISTORANTE SAN MICHELE

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

MENU

Entrée di pinzimonio con verdure fresche all'olio del Sebino

Scardole e sardine del Lago d'Iseo sott'olio con polenta abbrustolita, prezzemolata e vinaigrette

Bigoli al torchio con sarde di lago

Filetto di coregone in carta fata con pomodori confit e olive taggiasche

Verdure di stagione

Semifreddo Mojito

Costo: € 40 a persona, con due bicchieri di Franciacorta Brut, acqua e caffè inclusi

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

4 ALBERGO ROSA

Via Roma, 47 • 25049 Iseo (BS)
T. 030 980053
info@albergorosaiseo.com

MENU

Insalata di lago con verdure al vapore e vellutata di zucchine

Spaghettoni di Benedetto Cavalieri con sarde del Sebino e basilico

Rotolo di coregone al forno con vellutata di carote e polvere di pane raffermo





Gelato alla liquirizia

Costo: € 50 per persona, coperto, acqua, caffè e 2 calici di Franciacorta inclusi

5 ANTICA TRATTORIA DEL GALLO

Via Risorgimento, 46 • 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 9829200
www.anticatrattoriadelgallo.it

MENU

Sardine essiccate con polenta abbrustolita
Cavedani essiccati con polenta abbrustolita
Insalatina di luccio con verdurine

Linguine con gamberi di lago
Pennette alla pescatora

Tinca ripiena al forno con polenta
Filetto di persico reale alla salvia
Coregone alla griglia
Verdure di stagione

Dessert

In abbinamento Franciacorta Brut

Costo: € 50 per persona, una bottiglia di Franciacorta Brut ogni due persone e caffè inclusi

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

6 BISTRÒ VISTALAGO - L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX

Via Vittorio Emanuele, 23 • 25030 Erbusco (BS)
T. 030 7760550
info@albereta.it • www.albereta.it

MENU

Insalata VistaLago
Tagliolini alla bottarga di lago e limone
Filetti di persico impanati e salsa tartara
Dolce alla carta

In abbinamento Franciacorta Brut

Costo: € 60 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi

7 CUCINA SAN FRANCESCO - CAPPUCCINI RESORT

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

CENA EVENTO

"DIRE, FARE, BACIARE...FRANCIACORTA"

Passeggiata "street food gourmet" nel chiostro e nel parco del Resort Cappuccini con musica e ... "misteri in Convento"

MENU DA PASSAGGIO:

SAPER FARE CON IL TERRITORIO

* Il Benvenuto del Casaro - mozzarele con latte vaccino della Val Trompia preparate e servite al momento dal nostro casaro

* Il piatto d'autore - Éclair all'olio d'oliva riserva Cappuccini con fonduta di formaggella della Valsabbia e sarde di Montisola

* Il norcino - Salumi affettati con la nostra Berkel e serviti al momento

* La fattoria - Battuta di manzo all'olio dei Cappuccini

* L'Orto nel bicchiere - centrifuga di verdura fresca di stagione

Franciacorta in abbinamento

IL PIATTO PRENDE LA PAROLA

* Poesia di cereali e verdure dell'orto dei frati Cappuccini

* Dialogo aperto fra il maccheroncino all'uovo, il pomodoro confettato, l'olio del nostro oliveto e l'origano Franciacorta in abbinamento

SECONDO A NESSUNO - LA BRACERIA CONTADINA

* Griglia sul fuoco, calde braci e la tradizione rivisitata con:

- Hamburger di manzo di Rovato con salsa al pomodoro fatta in casa e soffice panino

- Maijalino di corte cotto a bassa temperatura

- Polpa di pollo bio

Franciacorta in abbinamento

DOLCI BACI

Gelati & sorbetti in allegria ... con la Franciacorta-sangria!

Costo: € 70,00 per persona

8 DISPENSA PANI E VINI

Via Principe Umberto, 23 • 25030 Torbiato di Adro (BS)
T. 030 7450757
info@dispensafranciacorta.com
www.dispensafranciacorta.com

MENU OSTERIA

Menu del Territorio

Uovo bio della fattoria Paradello con asparagi del nostro orto e fonduta di fatuli

Risotto piselli e crema di stracchino all'antica

Manzo all'olio tradizionale di Rovato con polenta e crema di patate

Tiramisù tradizionale

Coperto, acqua, caffè Lavazza Etigua inclusi. Vino escluso

Costo: € 35,00 per persona

Menu Ristorante

"Scoperta"

3 piatti a scelta dalla carta

Vino, coperto, acqua esclusi

Costo: € 60,00 a persona

LE CENE



9 OSTERIA DELL'ANGELO

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

MENU

Tartara di Scottona con verdure croccanti e olio ai limoni di Tignale

Gnocchetti di ricotta bio nostrana con pesto di valeriana e pomodorini

Petto di anatra e patate novelle con salsa ai lamponi

Torta al cioccolato tiepida con gelato alla crema

In abbinamento una bottiglia di Franciacorta ogni due persone

Costo: € 55,00 a persona

10 RISTORANTE BELLA ISEO

Via Caproni, 246 • 25049 Pilzone d'Iseo
T. 030 9868537
www.aglioneoglio.it • iseо@aglioneoglio.it

MENU

Aperitivo con stuzzicheria e Franciacorta Brut

Insalatina di lavarello al vapore con asparagi, finocchio e mandorle
Crème Brûlée al Silter in cupola croccante al sesamo nero e vellutata di piselli
*Abbinamento: Franciacorta Brut Millesimato ****

Spaghetti alla chitarra con filetto di coregone e la sua bottarga
*Abbinamento: Franciacorta Rosé ****

Filetto di manzo al bacon cotto a bassa temperatura e croccantizzato alla piastra servito con patate mantecate all'olio di Montisola
*Abbinamento: Franciacorta Non Dosato ****

Semifreddo al calamansi con frutta fresca e frollino alla menta

Costo: € 65,00 a persona, acqua, Franciacorta e caffè inclusi

11 RISTORANTE BORGOSANTA GIULIA

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

MENU

Salumi e formaggi del Borgo con giardiniera di verdure

Antipasti caldi del Borgo

Risotto con porcini mantecato con robiola di monte

Casoncelli al burro e salvia con pancetta croccante

Tagliata del Borgo con patate

Dessert a cura dello Chef

In abbinamento Franciacorta Extra Dry

Costo: € 35 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi

12 RISTORANTE CARLO MAGNO

Via Campiani, 9 • 25060 Collebeato (BS)
T. 030/2511107
info@carlomagno.it • www.carlomagno.it

MENU

Aperitivo di Benvenuto

"Aperitivo al tavolo"

Cappasanta alla plancia con tabouleh di verdure

Tartara di astice al profumo di zenzero con crema tiepida di topinambur

Trippa di baccalà allo zafferano dei Campiani con spuma di peperone affumicato

Risotto mantecato con cipollotto, maggiorana, limone e gamberi rossi

Ricciola in olio cottura con riduzione di pompelmo rosa, finocchi confit e polvere di olive

Zuppetta di frutta e verdura con sorbetto ananas e lampone

Meringhetta, gelato alla fava Tonka e frutti di bosco

Caffè

Piccola pasticceria

Costo: € 55,00 per persona, bevande e Franciacorta esclusi

13 RISTORANTE DUE COLOMBE AL BORGO ANTICO

Via Foresti, 13 • 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. 030 9828227
stefano@duecolombe.com • www.duecolombe.com

Menu

Stuzzichini di Benvenuto

La Patata Viola, il Gambero Rosso ed il Franciacorta

Tinca al Forno 2016

Tagliolini alle Erbe, Parmigiano Reggiano, Scorza di Limone e Bottarga di Coregone

L'Anguilla Psichedelica





Sfilacci di Pollo Bio, Sarde Essiccate di Monte Isola, Salsa Verde e Pop Corn di Pollo

PreDessert

Semifreddo al Miele, Nocciole Caramellate, Olio Extravergine del Sebino

Piccola Pasticceria

Dalla cantina: Franciacorta Brut, Franciacorta Brut Millesimato, Franciacorta Brut Rosé Millesimato, Franciacorta Demi-Sec

Costo: € 95 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi
MENU DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE

In caso di eventuali intolleranze/allergie o gusti differenti verranno proposte agli ospiti opportune alternative di pari livello

14 RISTORANTE HOSTARIA UVA RARA

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

MENU

Tartare di trota salmonata BIO marinata al momento

Sardine essiccate di Montisola, spezzettate su vellutata di topinambur, sedano rapa, gocce di peperone rosso
In abbinamento Franciacorta Brut Millesimato

Ravioli di tinca ripiena

In abbinamento Franciacorta Brut

Luccio sfogliato cotto a bassa temperatura con olio evo, verdure croccanti e polvere di capperi
In abbinamento Franciacorta Extra Brut

Torta bresciana alle mandorle, gelato allo zabaione, frutti di bosco alla mentuccia
In abbinamento Amaretto

Costo: € 60,00 a persona acqua, Franciacorta, caffè, coperto e servizio inclusi

15 RISTORANTE LOCANDA LA TORRE

Via San Zeno, 6 • 25030 Torbato di Adro (BS)
T. 030 7450844 • 339 1431187
locandalatorre@legamail.it • www.ristorantebrescialatorre.it

MENU

Un primo piatto a scelta tra:

Casoncello di carne con burro versato

Gnocchi di pane con basilico e zucchine trifolate

Tagliatelle di funghi porcini

In abbinamento calice di Franciacorta Brut Millesimato 2014

Un secondo piatto a scelta tra:

Tagliata di manzo con rosmarino e cognac con patate al forno

Filetto di manzo con patate al forno

Filetto di pesce persico dorato su letto di verdure

In abbinamento calice di Franciacorta Rosé Millesimato 2013

Costo: € 30 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi
MENU SOLO SU PRENOTAZIONE

16 RISTORANTE PIO NONO

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

MENU

Salumi e formaggi del Pio Nono con giardiniera di verdure

Antipasti caldi del Pio Nono

Risotto con porcini mantecato con robiola di monte

Casoncelli al burro e salvia con pancetta croccante

Tagliata del Pio Nono con patate

Dessert a cura dello Chef

In abbinamento Franciacorta Extra Dry

Costo: € 35 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi

17 RISTORANTE ROMANTICA HOLIDAY FRANCIACORTA

Via Vallosa 29/d • 25050 Passirano
Tel. +39 329 8028335
info@romanticaholiday.it • www.romanticaholiday.it

MENU

Carpaccio di cavallo

Abbinato a 1 calice di Franciacorta Brut

Risotto ai porcini

Abbinato a 1 calice di Franciacorta Satèn

Filetto al pepe rosa

Abbinato a 1 calice di Franciacorta Millesimato

Macedonia di frutta fresca con gelato

Costo: € 45,00 a persona inclusi acqua, caffè e Franciacorta
MENU DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE

18 RISTORANTE VILLA CALINI

Via Ingussano, 19 • 25030 Coccaglio (BS)
T. 030 7243574
info@villacalini.com • www.villacalini.com

MENU

Piccola entrée di benvenuto

Spuma di patate, cipolla rossa e uovo di quaglia

LE CENE



Gamberi vegetali arrosto su disco di quinoa e crema di piselli

Cannellone d' acqua, con verdure estive e profumo di mare

Riso Venere mantecato su specchio di pomodoro ed erbe aromatiche

Duo di fagiano e foie gras caramellato, paillason di patate novelle

Frutta e verdura con sorbetto all'olio

Mezza sfera di meringa, cheese cake e crunch al caffè
Caffè e la nostra sbrisolona

Costo: € 75,00 a persona con 4 Franciacorta serviti alla cieca

19 TRATTORIA AL PORTO

Via dei Pescatori, 12 • 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 989014
www.alportoclusane.it • info@alportoclusane.it

MENU

Insalata di lago al vapore con olio del Sebino

Spaghetti ai gamberi di lago

Buffet di dolci

Costo: € 30,00 per persona, acqua, caffè e
Franciacorta Brut inclusi

20 TRATTORIA AL BURNEC

Via Bornico, 32 • 25030 Adro (BS)
T. 030 7450594
www.burnec.it • ristorante@burnec.it

MENU

Affettati selezionati dal Cascinale della Franciacorta

Giardineria della casa in agrodolce

Robiola bresciana con olio del Sebino e pepe nero

In abbinamento Franciacorta Brut

Risotto al Franciacorta con cialda di Parmigiano Reggiano
(minimo due persone)

oppure

Tagliolini alle verdure Julienne e pesto di basilico

In abbinamento Franciacorta Sautè

Filetto di vitellone alla brace scaloppato al pepe verde

Patate dorate al forno km zero

In abbinamento Franciacorta Brut Millesimato

Sorbetto al Franciacorta Rosè

Costo: € 45 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi
È GRADITA LA PRENOTAZIONE

21 TRATTORIA DA GINA

Via Vantini, 3 • 25038 Rovato (BS)
T. 030 7721125
info@trattoriadagina.it • www.trattoriadagina.it

MENU

Antipasto di Salumi Nostrani e Sottoli

Riso al Franciacorta e Timo

Tagliata di manzo con riduzione al Curtefranca Rosso

Dolce della casa

In abbinamento un calice di Franciacorta

Costo: € 40 per persona, Franciacorta, acqua e caffè inclusi
È GRADITA LA PRENOTAZIONE

22 TRATTORIA DEL GALLO

Via Cantine, 10 • 25038 Rovato (BS)
T. 030 7240150
info@trattoriadelgallo.it • www.trattoriadelgallo.it

APERITIVO RE-STYLE

Dalle ore 18.00

Assaggi e prelibatezze nati dalla rivisitazione di piatti della tradizione accompagnati dal Franciacorta della cantina Derbuso Cives:

Rivisitazione del manzo all'olio alla vegetariana con acciughe e bufala in finger

Gelé di trippa con cremoso pomodoro e basilico

Sfogliatelle a cubo con paté di fegato di vitello alla veneta al profumo di tartufo estivo

Rondella di tortello con baccalà alla bresciana e olio alla mentuccia

Cappuccino in Bormioli di stracchino delle Valli Orobiche con delizia d fichi caramellati

In giardino Live show cooking a cura di Marco Moreschi, concorrente di Masterchef 6.

5 assaggi + 2 calici d Franciacorta: € 10

Aperitivo + cena: € 45

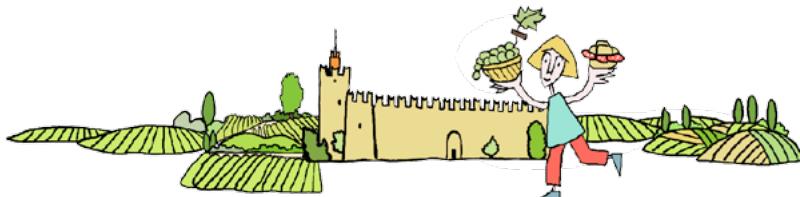
Possibilità di cena anche alla carta.

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

23 TRATTORIA DEL MULINER

Via San Rocco, 16 • 25049 Clusane d'Iseo (BS)
T. 030 9829206
trattoriamuliner@libero.it • www.trattoriadelmuliner.it





Menù Il Pesce di Lago incontra il Franciacorta

Gran Misto di Lago
Franciacorta Rosé

"The Floating Fishes" piatto dedicato all'Artista Christo
Riso estivo al Pesce di Lago e cialda allo Zafferano del
Sebino

Tinca al Forno con Polenta
Franciacorta Extra Brut o Nature

Meringhetta alle Nocciole e Olio Dop del Sebino

Caffè, piccola pasticceria

Costo: € 45,00 per persona, bevande incluse
MENU DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE

WINE BAR

24 CHRISSY CAFÈ

Via Principe Umberto, 33 • 25030 Torbiato di Adro
T. 030 74 57974
Orario di apertura: 7:00-20:00

L'ORA DELLA COLAZIONE

Da Chrissy Cafè puoi dare il giusto spazio ad uno dei momenti più importanti della giornata gustando brioches e torte di pasticceria accompagnate da ottimi cappuccini e caffè.

L'ORA DEL PRANZO

La pausa pranzo diventa un momento piacevole perché oltre ad assaporare piatti semplici ma gustosi, vi accoglieranno la nostra cordialità e professionalità accompagnate sempre da un sorriso.

L'ORA DELLA MERENDA

Quella della merenda è un ora stupenda da passare al Chrissy puoi scegliere tra dolci, frullati, gelati, yogurt e centrifughe.

L'ORA DELL'APERITIVO

Un'ora di ritrovo in un'atmosfera rilassante in cui degustare selezionati vini della Franciacorta, aperitivi alcolici ed analcolici accompagnati da deliziosi stuzzichini accuratamente preparati.

25 LANZANI BOTTEGA & BISTROT

Via Albertano da Brescia, 41 • 25127 Brescia
T. 030 313471
info@gastronomialanzani.it • www.gastronomialanzani.it

MENU

Antipasto di benvenuto al tavolo
Sardina essicidata di Monte Isola incontra il Mediterraneo
In abbinamento Franciacorta Satèn Brut

Antipasto

Tartare di manzo alla Donna Veronica
In abbinamento Franciacorta Dosaggio Zero Rosè

Primo piatto

Gnocchi di patate alla plancha, salsa al Franciacorta e
tartufo nero estivo
In abbinamento Franciacorta Brut Millesimato

Secondo piatto

Scaloppa di baccalà con verdure biologiche dell'orto
estivo
In abbinamento Franciacorta Vintage Dosage Zéro

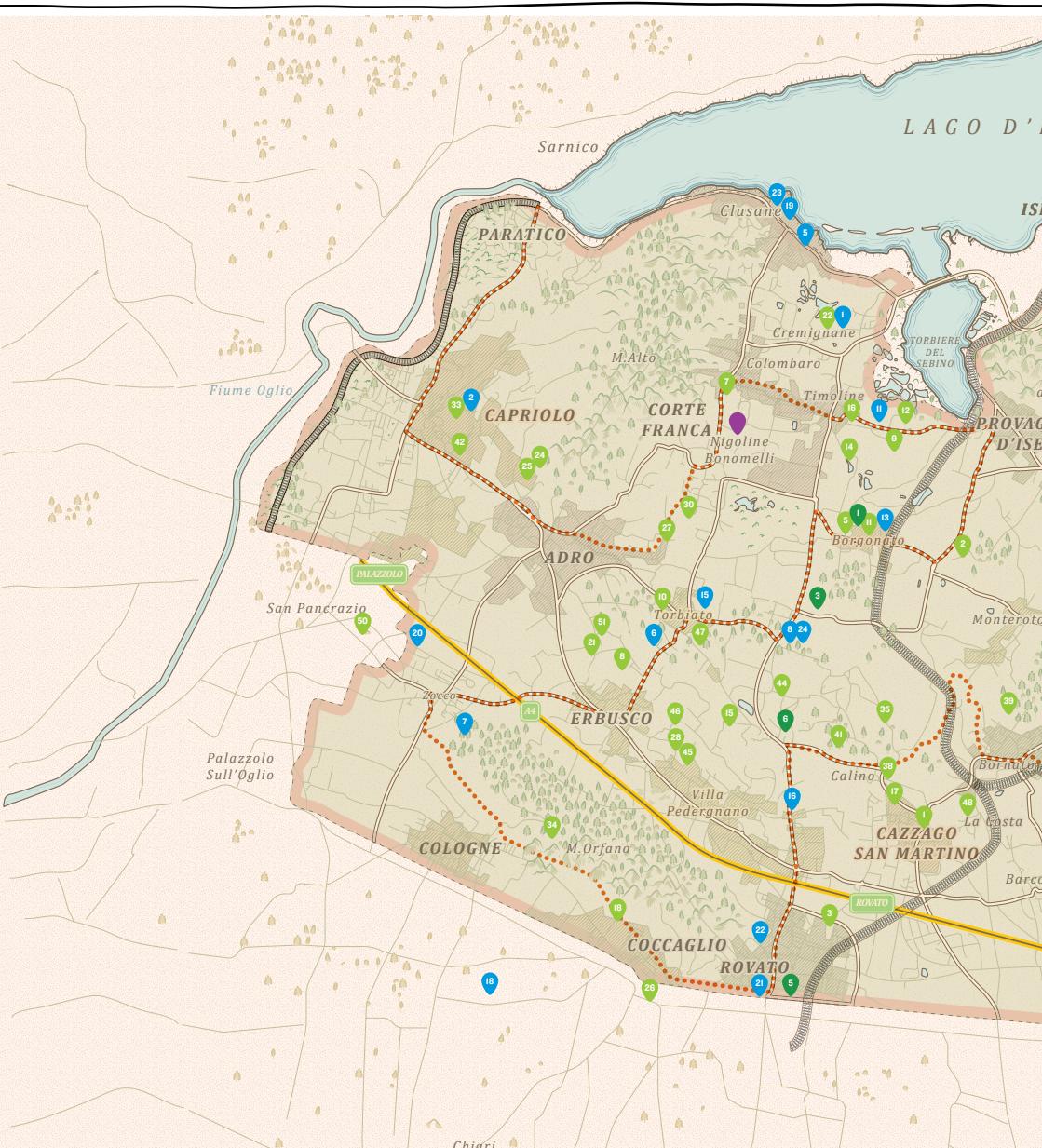
Dessert

Zabaione al moscato brûlée, fragole, menta e lime
In abbinamento Franciacorta Rosé Demi Sec

Caffè torrefazione Giamaica e piccola pasticceria

Costo: € 90,00 a persona incluso Franciacorta
30 posti disponibili

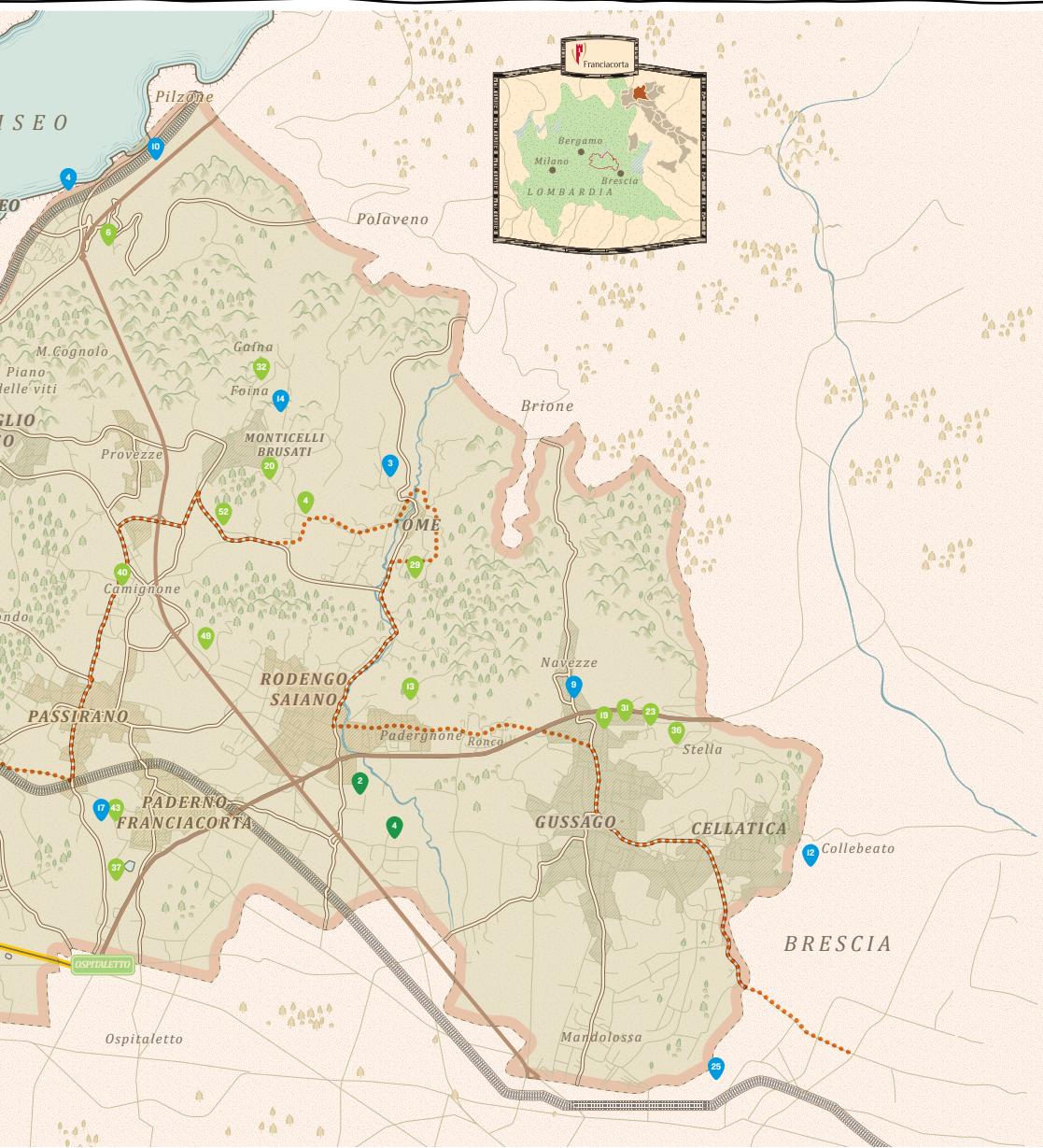
CARTINA CON SOCI PARTECIPANTI



LEGENDA:

PALAZZO MONTI DELLA CORTE
DOMENICA 18 GIUGNO

- LE CANTINE DI SABATO 17 E DOMENICA 18 GIUGNO
- LE CENE DI SABATO 17 GIUGNO
- DISTILLERIE, PRODUTTORI TIPICI E ENOTECHE APERTI
SABATO 17 GIUGNO



FESTIVAL D'ESTATE

EVENTI A PALAZZO MONTI DELLA CORTE

DOMENICA 18 GIUGNO

BRUNCH PICNIC

All'interno del suggestivo Palazzo Monti della Corte (Via Alessandro Volta, 2 – Nigoline di Corte Franca BS) per la giornata di domenica 18 giugno 2017, il FESTIVAL FRANCIACORTA D'ESTATE vi aspetta per due grandi appuntamenti.

Dalle ore 11.00 alle 17.00

Palazzo Monti della Corte,
Via Alessandro Volta, 2
Nigoline di Corte Franca (BS)

IL BRUNCH PICNIC

Un autentico brunch, sul prato del secolare parco del Palazzo Monti della Corte, dedicato al Franciacorta e ai piatti d'autore con prodotti tradizionali franciacortini preparati da grandi chef e maestri pizzaioli. Degustazioni ai banchi d'assaggio con la presenza di oltre 50 produttori di Franciacorta, assaggi di prodotti tipici, laboratori e non solo.

GLI CHEF PRESENTI

CHEF FRANCIACORTINI

FABIO ABBATTISTA

BISTRÒ VISTALAGO

PIATTO D'AUTORE

Pancetta di maialino
laccata e ketchup
di albicocche



MARCO ACQUAROLI

DISPENSA PANI E VINI
FRANCIACORTA

PIATTO D'AUTORE

Manzo all'olio
non tradizionale



ATTILIO BERNACCHINI

RISTORANTE BELLA ISEO

PIATTO D'AUTORE

Spaghetti trafiletti al bronzo
con bottarga di lavarello e
spuma di aglio
e olio del Sebino

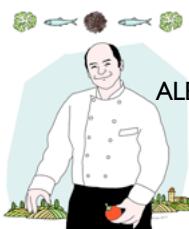


ALBERTO BITTU

TRATTORIA DEL GALLO

PIATTO D'AUTORE

Manzo all'Olio di Rovato



ALESSANDRO CAPPOTO

RISTORANTE VILLA CALINI

PIATTO D'AUTORE

Sarda di lago fritta in crosta,
lattuga di mare
e cialda di riso venere



STEFANO CERVENI

DUE COLOMBE,

RISTORANTE AL BORGIO AN'

PIATTO D'AUTORE

Anguilla Psichedelica



ANDREA MARTINELLI

TRATTORIA DEL MULINER

PIATTO D'AUTORE

Tinca al Forno
versione street food



FAUSTO PECCI

ALBERGO ROSA

PIATTO D'AUTORE

Sfoglia all'uovo ripiena,
accompagnata da vellutata
di zucchine e bottarga del Sebino



BRUNCH PICNIC

CHEF FRANCIACORTINI IN TRASFERTA

ENNIO ZANOLETTI

HOSTARIA UVA RARA

PIATTO D'AUTORE

Raviolo di tinca ripiena,
con burro di malga e
formaggella camuna



FABRIZIO ALBINI

CRISTALLO HOTEL SPA & GOLF | CORTINA D'AMPEZZO

PIATTO D'AUTORE

Pasta fermentata,
cappuccio, speck,
rafano e blu di malga



PIERCARLO ZANOTTI

CAPPUCINI CUCINA SAN FRANCESCO

PIATTO D'AUTORE

Éclair all'olio d'oliva
riserva Cappuccini
con fonduta di formaggella
della Valsabbia e
sarde di Montisola



CHEF AI CONFINI DELLA FRANCIACORTA

BEPPE MAFFIOLI

RISTORANTE CARLO MAGNO

PIATTO D'AUTORE

Risotto mantecato
al Franciacorta
con ragout di faraona
e tartufo estivo



VITTORIO FUSARI

AL PONT DE FERR | MILANC

PIATTO D'AUTORE

Picnic sul Lago



IL PIZZAIOLINO OSPITE



CORRADO SCAGLIONE

PIZZE D'AUTORE

Una classica e una integrale
con prodotti tipici
della Franciacorta

DEGUSTAZIONI E LABORATORI

Sala Rossa - Palazzo Monti della Corte

Ore 12.00: Water&Wine Tasting - Acqua Panna | San Pellegrino

Ore 14.00: Slow Food e il presidio della Sarda di Montisola

Ore 16.00: Pizza Napoletana: impasto, tradizione e curiosità a cura di Corrado Scaglione - Molino Quaglia | Petra

Ingresso libero. Posti limitati.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

su <http://festivalfranciacorta.eventbrite.it>

BRUNCH PICNIC

CANTINE PRESENTI AL BANCO D'ASSAGGIO Palazzo Monti Della Corte

1701

ABRAMI ELISABETTA

ALBERELLE DI DABENI LUCA ZEFFERINO

ANTICA FRATTA

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCHI

AZIENDA AGRICOLA MASSUSSI LUIGI

BARBOGLIO DE GAIONCELLI

BARISELLI GABRIELLA

BARONE PIZZINI

BELLAVISTA

BERLUCCHI GUIDO

BERSI SERLINI

BORGO LA GALLINACCIA

BOSIO

CA' DEL BOSCO

CA' D'OR

CASCINA SAN PIETRO

CASTELLO BONOMI
TENUTE IN FRANCIA CORTA

CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA

CASTELVEDER

CAVALLERI

CLARABELLA

COLLINE DELLA STELLA

CONTADI CASTALDI

CORTE AURA

CORTE FUSIA

FERGHETTINA

GATTI ENRICO

LA COSTA DI OME

LA FIÒCA

LA MANÈGA

LA MONTINA

LANTIERI DE PARATICO

LA RICCAFANA DI FRATUS RICCARDO



BRUNCH PICNIC

LA ROTONDA

RONCO CALINO

LE CANTORIE

SAN CRISTOFORO

LE MARCHESINE

SANTA LUCIA

MARCHESE ANTINORI
TENUTA MONTENISA

SOLIVE

MIRABELLA

TENUTA AMBROSINI

MONTE ROSSA

TENUTA MONTEDELMA

MOSNEL

UGO VEZZOLI

PRIORE

VILLA CRESPIA

RICCI CURBASTRO

VILLA FRANCIA CORTA

ROMANTICA



FESTIVAL D'ESTATE

APERITIVO

Dalle ore 18.00 alle 23.00

Palazzo Monti della Corte,
Via Alessandro Volta, 2
Nigoline di Corte Franca (BS)

L'APERITIVO FESTA FINALE

Una grande festa durante la quale i protagonisti del Festival Franciacorta d'Estate si uniranno al pubblico per celebrare tutti insieme il territorio della Franciacorta fra musica, dj set, grande banco d'assaggio di Franciacorta in abbinamento a un aperitivo dedicato ai classici sapori dei prodotti del territorio, piatti d'autore e al barbecue.

CHEF FRANCIACORTINO

ALBERTO BITTU

TRATTORIA DEL GALLO

PIATTO D'AUTORE

Risotto alle fragole
con sfumature
di Franciacorta Rose'



CHEF AI CONFINI DELLA FRANCIACORTA

MAURIZIO ROSSI

OSTERIA DELLA VILLETTA

PIATTO D'AUTORE

Pasta e fagioli cannellini,
pomodorini, basilico
e olio extravergine
dell'orto del Terzo Paradiso



IL PIZZAIOLINO OSPITE

CORRADO SCAGLIONE

PIZZE D'AUTORE

Una classica e una integrale
con prodotti tipici
della Franciacorta



PRODUTTORI TIPICI PRESENTI

- NORCINERIA POLASTRI MACELER
- CASCINA LA BENEDETTA



APERITIVO

COME RAGGIUNGERE PALAZZO MONTI DELLA CORTE

• Location Festival

Palazzo Monti della Corte
Via Alessandro Volta, 2 – 25040 Nigoline di Corte Franca

• Parcheggio auto

Zona Industriale di Via Giulio Pastore – 25040 Nigoline di Corte Franca (Distanza da Palazzo Monti della Corte: 1 km – 10 minuti a piedi)

• Navetta gratuita

Da Zona Industriale di Via Giulio Pastore per Palazzo Monti della Corte



FESTIVAL D'ESTATE

ORARI, COSTI DI INGRESSO E DEGUSTAZIONI

ORARI

La giornata di **domenica 18 giugno** del Festival d'Estate si svolgerà **dalle 11.00 alle 23.00** a Palazzo Monti della Corte (via A. Volta, 2 - Nigoline di Corte Franca BS) e sarà suddivisa in due momenti:

Brunch Picnic dalle 11.00 alle 17.00
Aperitivo dalle 18.00 alle 23.00

Nella fascia dalle 17.00 alle 18.00 non si effettuerà emissione di biglietti. Il pubblico già presente all'interno della location, potrà rimanere e partecipare anche all'aperitivo.



COSTI DI INGRESSO E DEGUSTAZIONI

BIGLIETTI INGRESSO

Acquistabili *in loco* e *in prevendita*

ADULTI: €25

Il biglietto include:

- INGRESSO
- **9 GETTONI**
- CALICE & TASCA PORTA CALICE
- ACQUA*
- CAFFÈ*

RAGAZZI

FINO A 18 ANNI: GRATUITO

Per i ragazzi è disponibile il menu "PICCOLI AMICI DELLA FRANCIACORTA", che al prezzo di **€15** include:

- **6 GETTONI**
- ACQUA*

* Disponibile fino ad esaurimento

COME UTILIZZARE I GETTONI:

- I DEGUSTAZIONE DI FRANCIACORTA: **2 Gettoni**
- I PIATTO D'AUTORE: **3 Gettoni**
- I PORZIONE DI PIZZA D'AUTORE/PRODOTTI TIPICI/ PANINO E SALAMINA: **2 Gettoni**
- I GELATO: **1 Gettone**
- I COPERTINA: **2 Gettoni**

PACCHETTI "REFILL"

Acquistabili *in loco* per chi è già in possesso del biglietto d'ingresso:

- PACCHETTO REFILL **6 GETTONI**: **€15**
- PACCHETTO REFILL **12 GETTONI**: **€25**
- PACCHETTO REFILL **30 GETTONI**: **€50**

PREVENDITE BIGLIETTI ONLINE SU:

www.festivalfranciacorta.eventbrite.it

Biglietti: disponibili in prevendita anche presso Infopoint FRANCIACORTA OUTLET VILLAGE Piazza Cascina Moie, 1/2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)

Gli aderenti FAI, che esibiranno la tessera di iscrizione alle biglietterie del Festival, avranno diritto a una **riduzione del 20% sul solo biglietto di ingresso al Festival Franciacorta d'Estate a Palazzo Monti della Corte per la giornata del 18 giugno 2017**. Sono esclusi dallo sconto i pacchetti refill.

Per ogni biglietto verrà donato 1€ al Comune di Civitella del Tronto (TE) per la ricostruzione della Scuola Materna.

È vietato introdurre nella location cibo e bevande provenienti dall'esterno





FESTIVAL D'ESTATE

TOUR IN BICI, A PIEDI, IN VESPA E PULMINO VINTAGE



IN BICICLETTA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA SABATO 17 GIUGNO

MATTINO

Ore 9.30 PARTENZA da Piazza Salmister • Iseo (BS) presso il negozio Remo Lucia Sport. Escursione guidata nel cuore dei vigneti della Franciacorta. Ciclopercorso con guida della durata di 3 ore circa, visita e degustazione in una cantina della Franciacorta.

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio € 30 comprensivi di noleggio bike MTB Merida, casco, gadget personalizzato, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria € 20).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Remo Lucia Sport
movement@remoluciasport.it
T. 3358020431

TOUR ENOGASTRONOMICO IN BICICLETTA

Ore 10.30 PARTENZA da Coccaglio. Tour della durata di circa 2 ore con giro del Monte Orfano. Visita guidata e degustazione in cantina. Escursione adatta a tutti, livello facile.

Costo escursione a persona: € 45 comprensivi di noleggio bicicletta, guida, visita in cantina con degustazione. Possibilità di utilizzare E-Bike al costo di € 55. L'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 4 partecipanti.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Franciacorta Bike Tour
info@franciacortabiketour.it
T. 329 3569525

POMERIGGIO

Ore 14.30 PARTENZA da Via per Rovato, 26 • Iseo (BS) presso Iseo Bike/Campeggio del Sole. Itinerario guidato in Franciacorta a cura di una Guida ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale di MTB. Sosta per visita guidata e degustazione in cantina. Percorso di 30 km adatto a tutti, media difficoltà, abbigliamento sportivo.

Ore 18.30 RIENTRO

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio € 25 comprensivi di noleggio bike e casco, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria € 20). L'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 8 partecipanti (numero massimo 25).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Iseo Bike
T. 340 3962095
info@iseobike.com

Ore 14.30 PARTENZA da Piazza Salmister • Iseo (BS) presso negozio Remo Lucia Sport. Escursione guidata nel cuore dei vigneti della Franciacorta. Ciclopercorso con guida della durata di 3 ore circa, visita e degustazione in una cantina della Franciacorta.

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio € 30 comprensivi di noleggio bike MTB Merida, casco, gadget personalizzato, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria € 20).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Remo Lucia Sport
movement@remoluciasport.it
T. 3358020431

DOMENICA 18 GIUGNO

MATTINO

Ore 9.30 PARTENZA

da Piazza Salmister • Iseo (BS) presso negozio Remo Lucia Sport. Escursione guidata nel cuore dei vigneti della Franciacorta. Ciclopercorso con guida della durata di 3 ore circa, visita e degustazione in una cantina della Franciacorta.

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio € 30 comprensivi di noleggio bike MTB Merida, casco, gadget personalizzato, visita e degustazione in cantina (con bicicletta propria € 20).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Remo Lucia Sport
T. 3358020431
movement@remoluciasport.it

Ore 10.00 PARTENZA

da Via per Rovato, 26 • Iseo (BS) presso Iseo Bike/Campeggio del Sole. Itinerario guidato in Franciacorta a cura di una Guida ufficialmente





TOUR IN BICI E A PIEDI, IN VESPA E PULMINO VINTAGE

riconosciuta dall'Accademia Nazionale di MTB.
Sosta a Palazzo Monti della Corte a Nigoline di Corte
Franca, sede del Festival Franciacorta d'Estate. Percorso
di 30 km adatto a tutti, media difficoltà, abbigliamento
sportivo.

Ore 14.00 RIENTRO

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio € 32
comprensivi di noleggio bike e casco, ingresso al Festival d'Estate
e Brunch-Picnic a Palazzo Monti della Corte (con bicicletta
propria € 27). L'escursione si svolgerà al raggiungimento di
minimo 8 partecipanti (numero massimo 25).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Iseo Bike
T. 340 3962095
info@iseobike.com

POMERIGGIO

Ore 14.30 PARTENZA da Piazza Salmister • Iseo (BS)
presso negozio Remo Lucia Sport. Escursione guidata nel
cuore dei vigneti della Franciacorta. Ciclopercorso con
guida della durata di 3 ore circa, visita e degustazione in
una cantina della Franciacorta.

Costo escursione a persona: con bicicletta a noleggio
€ 30 comprensivi di noleggio bike MTB Merida, casco, gadget
personalizzato, visita e degustazione in cantina (con bicicletta
propria € 20).

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Informazioni e prenotazioni:

Remo Lucia Sport
T. 3358020431
movement@remoluciasport.it

camminando tra filari e boschi. Bastoncini specifici a
disposizione gratuitamente e possibilità di effettuarle
l'escursione anche a passo libero.

Luogo di ritrovo: Passirano, parcheggio campo sportivo
comunale

Ore di cammino: 2,5

Orario partenza: 14.30

Indicato per: Famiglie

Visita e degustazione in Cantina

Numero di partecipanti: min 8 - max 20

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo € 22,00 per persona, comprensivo di visita con
degustazione in cantina (gratuito per i minori di 16 anni,
senza degustazione)

Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

Ass. Millemonti
T. 338 9013003
info@millemonti.it

PASSEGGIATA A PIEDI

Paratico - Terra di confine: Storia, arte, gusto e profumo
Alla scoperta di luoghi e sapori: la tradizione locale e il
lavoro dell'uomo si intrecciano alla storia, all'arte, alla
cultura e alla natura fra le acque del Fiume Oglio e le
terre di Franciacorta.

Luogo di ritrovo: Paratico presso il Piazzale Parcheggio
accanto alla Stazione Ferroviaria in via Roma

Orario di partenza: 14.30

Indicato per: famiglie

Al ritorno presso la stazione (punto di partenza) spostamento
con proprio mezzo alla Cantina Bredasole, in via S. Pietro 44
di Paratico (BS)

Visita guidata e degustazione di Franciacorta.

Orario di conclusione: 18.30 circa

Costo: € 5 per persona

Informazioni e prenotazioni:

ArteconNoi
T. 331.4669449
info@arteconnoi.it

A PIEDI LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA SABATO 17 GIUGNO

POMERIGGIO

ESCURSIONE A PIEDI E/O NORDIC WALKING
Monterotondo e Monte di Fantecolo

Camminata per antichi borghi e filari a piedi e/o con
tecnica nordic walking, accompagnati da istruttore
qualificato alla scoperta delle colline moreniche

DOMENICA 18 GIUGNO

POMERIGGIO

ESCURSIONE A PIEDI E/O NORDIC WALKING

Sulle colline di Corte Franca tra i filari del Franciacorta

Escursione a piedi che parte da Palazzo Monti della
Corte, sede del Festival d'Estate, per esplorare le colline
circostanti e passeggiare tra i vigneti prestigiosi del
Franciacorta.

TOUR IN BICI, A PIEDI, IN VESPA E PULMINO VINTAGE



Possibilità di effettuare l'escursione anche con la tecnica del Nordic Walking con istruttore qualificato. Bastoncini specifici a disposizione gratuitamente.

Luogo di ritrovo: Palazzo Monti della Corte (Via A. Volta, 2 - Nigoline di Corte Franca)

Ore di cammino: 2

Orario partenza: 14.30

Indicato per: Famiglie

Al termine dell'escursione possibilità di Brunch-Picnic presso Palazzo Monti della Corte

Numeri di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

Costo escursione € 10,00 per persona (gratuito per i minori di 16 anni), escluso ingresso a Palazzo Monti della Corte.
Si consiglia abbigliamento da escursione.

Informazioni e prenotazioni:

Ass. Millemonti

T. 338 9013003

info@millemonti.it

IN PULMINO VINTAGE LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA SABATO 17 GIUGNO

Percorso speciale effettuato con un pulmino Vintage che porterà alla scoperta della Franciacorta in un modo insolito e divertente. Un assistente dedicato accompagnerà tra le vigne e le dolci colline del territorio dove sono previste visite e degustazioni in tre cantine differenti che mostreranno le diverse peculiarità di ciascuna realtà.

Ore 10.00 RITROVO E PARTENZA c/o PERCORSI

Affascinanti percorsi tra arte, cultura e natura
Soste nelle cantine per visite e degustazioni

Ore 17.00 RIENTRO c/o PERCORSI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Il tour si svolgerà al raggiungimento di minimo sei persone

Costo tour a persona €176 comprensivo di assistente, visite nelle cantine e degustazioni. Pranzo non incluso

Informazioni e prenotazioni:

PERCORSI

Via Gandhi 3/5, 25050 Erbusco (Brescia) - Tel./fax 0+39 030 7700327

www.xpercorsi.com • info@xpercorsi.com

In alternativa ai nostri tour, possibilità di noleggio giornaliero di auto d'epoca e Vespa Primavera 125 ad esaurimento mezzi.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

IN VESPA PIAGGIO PRIMAVERA 125 LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA DOMENICA 18 GIUGNO

Percorsi guidati di circa quattro ore con l'assistenza di un apripista dedicato alla scoperta della Franciacorta tra i vigneti e le sue dolci colline con sosta a Palazzo Monti della Corte, dove si svolge il Festival d'Estate.

MATTINO

Ore 9.30 RITROVO E PARTENZA c/o PERCORSI

Affascinanti percorsi tra arte, cultura e natura

Sosta a Palazzo Monti della Corte di circa due ore

Ore 14.00 RIENTRO c/o PERCORSI

POMERIGGIO

Ore 14.30 RITROVO E PARTENZA c/o PERCORSI

Affascinanti percorsi tra arte, cultura e natura

Sosta a Palazzo Monti della Corte di circa due ore

ORE 19.00 RIENTRO c/o PERCORSI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Il tour si svolgerà al raggiungimento di minimo due Vespe.

Costo tour a Vespa (2 persone) a €186 comprensivo di assistente apripista, assicurazione (conto terzi, furto & incendio), caschi, lucchetto, biglietto per ingresso e degustazioni presso Palazzo Monti della Corte.

Informazioni e prenotazioni:

PERCORSI

Via Gandhi 3/5, 25050 Erbusco (Brescia)

Tel/fax 0+39 030 7700327 - www.xpercorsi.com info@xpercorsi.com

In alternativa ai nostri tour, possibilità di noleggio



CULTURA DOVE DORMIRE - AGENZIE VIAGGI E TAXI

CULTURA

LUOGHI VISITABILI IN OCCASIONE DEL FESTIVAL
FRANCIACORTA D'ESTATE (17-18 giugno 2017)

PALAZZO TORRI

Via Sant'Eufemia, 5 • 25040 Nigoline di Corte Franca (BS)
T. +39 335 5467191
www.palazzotorri.it - palazzotorri@libero.it
Visite guidate su prenotazione il 18 giugno dalle 15:00 alle 18:00.
Costo: € 6,00 a persona

Per scoprire gli altri luoghi di interesse culturale (Monasteri, Dimore Storiche, Musei) aperti in occasione del Festival Franciacorta d'Estate, consultare il sito www.festivalfranciacorta.it

GUIDETURISTICHE

ARTE CON NOI

www.arteconnoi.it
info@arteconnoi.it
Tel. 333 6507551

BRESCIASTORY

www.bresciastory.it
info@bresciastory.it
Tel. 340 5084747

DOVE DORMIRE

Per chi vorrà trascorrere il fine settimana in Franciacorta, sono stati messi a punto dei pacchetti weekend in hotel, agriturismo, campeggio, dimore storiche e bed & breakfast.

Tutti i dettagli su www.festivalfranciacorta.it

AGENZIE VIAGGI

BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

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

FRANCIACORTA TOUR

www.franciacortatour.com
ft@franciacortatour.com
T. 347 7212929 / 338 1742264

MILLEPONTI VIAGGI

www.millepontiviaggi.it
federica@millepontiviaggi.it
T. 030 7000170

PALTOURS

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

TAXI

AUTONOLEGGIO VEZZOLI

www.nccvezzoli.it
nccvezzoligiussepe@libero.it
T. 335 7086502



FESTIVAL D'ESTATE

COME ARRIVARE



IN AUTO:

- Autostrada A4 Milano - Venezia
(uscite: *Palazzolo, Rovato, Ospitaletto*)
- Autostrada A35 Breberni
(uscite: *Chiari, Castrezzato, Rovato*)
- Statale 510 Brescia - Iseo
- Statale 11 Brescia - Palazzo sull'Oglio

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)



APPUNTI DI VIAGGIO

FESTIVAL D'ESTATE

MAIN PARTNER



IN
COLLABORAZIONE
CON:



PARTNERS



GRAFICHE MASNERI



MEDIA PARTNER



CON IL PATROCINIO DI



TECHNICAL PARTNERS

