

FESTIVAL FRANCIACORTA 19-20-21 settembre 2025 - Le cantine di Confagricoltura Brescia

CANTINA	EVENTO	DATA	ORA	DURATA	COSTO	CONTATTI
ABRAMI ELISABETTA	Degustazione magnum e pic-nic in vigna Prima si visiterà la cantina, raccontando la nostra storia e il metodo di vinificazione, legata all'agricoltura biologica e alla passione per il Pinot nero. Poi si degusteranno 2 calici dei nostri Franciacorta biologici in formato Magnum: il nostro Franciacorta Satèn Magnum e il nostro Franciacorta Rosé Magnum. I vini saranno accompagnati da uno dei grandi classici della tradizione bresciana, pane e salame nostrano. Disponibile opzione vegetariana (formaggio), da specificare nelle note della prenotazione. Il luogo destinato alla degustazione è il nostro vigneto di pinot nero "Dossi" di fronte alla cantina, dove l'esperienza sarà resa ancora più piacevole da musica soffusa tra i filari. In caso di maltempo la degustazione verrà spostata nei locali interni della cantina. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	11-12.30 12.30-15.00 15.00-16.30 16.30-18.00	1 h 30 min	30 € a persona + 5 € cauzione calice	Strada Vicinale delle Fosche Provaglio d'Iseo, Brescia info@vinielisabettaabrami.it 0306857185 www.vinielisabettaabrami.it
	Antica Fratta revealed-The Sparkling Hour & Antica Fratta Revealed-Cellar Secret Dinner The Sparkling Hour – dalle 19.30 alle 23.00, vi accogliamo nel giardino della nostra dimora storica per una serata in collaborazione con "Al Malo". Un momento di relax, perfetto per iniziare il weekend: calice di Antica Fratta, speciali finger food e un piatto caldo per completare l'esperienza. L'atmosfera è conviviale e informale, tra chiacchiere, musica dal vivo e il verde delle colline che circondano la nostra cantina. Sempre nella stessa serata, a partire dalle ore 20.00, per chi desidera un'esperienza più intima e affascinante, proponiamo "Cellar Secret Dinner", un evento che avrà luogo in un'atmosfera davvero speciale. Dopo l'aperitivo di benvenuto ed una passeggiata alla scoperta della nuova barriaca, la serata prosegue nei corridoi della nostra cantina scavata nella roccia viva. Qui, circondati da cataste di bottiglie che riposano in affinamento, avrà luogo una cena di due portate in un ambiente che parla di silenzio, tempo e autenticità. Il finale? Un buffet di dolci nel salone della dimora. Prenotazione obbligatoria.	19/09	19.30-23.00 20.00-23.00	3h 30 min 3h	50 € a persona 90 € a persona	Via Fontana 11 Monticelli Brusati, Brescia info@anticafratta.it 030652068 https://www.anticafratta.com
ANTICA FRATTA	Twilight Sparkle - Eleganza, gusto e un panorama che conquista Un appuntamento pensato per chi desidera una cena esclusiva e rilassata, nella magica luce del tramonto tra le colline di Monticelli Brusati. A partire dalle ore 20.00, dopo l'aperitivo nel giardino della dimora e una visita guidata alla nostra cantina storica, vi guideremo presso la terrazza panoramica per una cena firmata "La Cucina del Santellone". Una serata pensata per assaporare ogni dettaglio: i Franciacorta Antica Fratta, la compagnia, la musica dal vivo ed il paesaggio. Prenotazione obbligatoria.	20/09	Dalle ore 20		90 € a persona (consigliata ad un pubblico adulto)	
	A Taste Of Time The Antica Fratta Experience Due giornate interamente dedicate alla scoperta della nostra cantina, pensate per chi ama approfondire e degustare con calma. Le visite guidate vi porteranno alla scoperta della nuova barriaca, per poi concludersi con la degustazione di tre Franciacorta iconici: Cuvée Real s.a., Essence Nature 2020 ed Essence Noir 2019. All'esterno, il nostro giardino ospiterà isole gastronomiche a cura "Lanzani Bottega & Bistrot", con eccellenze del territorio da assaporare tra un calice e l'altro, accompagnati da una piacevole musica di sottofondo che renderà l'atmosfera ancora più rilassata e piacevole. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	11.00-18.00	7h	Adulti 50 € a persona Dai 6 ai 17 anni 35 € a persona Sotto i 6 anni ingresso gratuito	
BARBOGLIO DE GAIONCELLI	"A mano libera" Degusta insieme a noi Visita con racconto storico e metodo di produzione Franciacorta. A seguire degustazione guidata di 3 calici Franciacorta abbinati a soprese salate. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	10.30-12.00 15.00-16.30 17.30-19.00	1h 30 min	30 € a persona	Via Nazario Sauro 14 - Colombaro, Brescia / info@barbogliodegaioncelli.it / 3939018924 / barbogliodegaioncelli.it
BARISELLI GABRIELLA	Franciacorta e tradizione Scopri la storia della nostra azienda e visita la cantina con le bottiglie in affinamento. Dopo la visita una degustazione speciale: sulla nostra terrazza con una splendida vista vigneti e monte orfano abbiniamo i sapori della tradizione per scoprire il Franciacorta nel calice.	20/09 21/09	11.00-18.00	7h	20 €: visita guidata, calice Franciacorta, pane e salamina 25 €: visita guidata, calice Franciacorta, tagliere di salumi e formaggi	Via Rampaneto 10/12 - Erbusco, Brescia / info@gabriellabariselli. com / 0307760063 / gabriellabariselli. com
BELLAVISTA	Come a casa Una serata sulla terrazza Bellavista, dove la convivialità affiora con naturalezza, tra chiacchiere leggere e brindisi che avvicinano, e le nostre isole di gusto invitano a un percorso libero tra sapori, gesti e racconti. Un'esperienza esclusiva, in cui la bellezza del luogo si fonde con il piacere di condividere il tempo insieme. Prenotazione obbligatoria.	19/09	19.30 - 20 - 20.30 con cena a seguire		90 € a persona	Via Bellavista 5 - Erbusco, Brescia / info@bellavistawine.it - visit@bellavistawine.it / 0307762000 / www. bellavistawine.it
	Tradizione in evoluzione di Massimo Bottura Bellavista incontra Massimo Bottura e il team di Osteria Francescana in un dialogo fatto di memoria e intuizione, con lo sguardo rivolto al futuro. Ogni piatto mette in discussione l'identità, spingendola a evolversi, per raccontare al mondo una nuova idea di bellezza e arte. La sua è una rivoluzione gentile: una cucina che guarda al futuro senza dimenticare il passato, che trasforma la tradizione in un linguaggio contemporaneo. Prenotazione obbligatoria.	20/09	19.15 inizio visita, 20 aperitivo, 21 cena		350 € a persona	
	La potenza del sogno - visita in cantina Casa Bellavista: il dialogo costante tra l'uomo, la natura e i suoi luoghi. Una passeggiata alla scoperta dei luoghi della collina Bellavista, attraverso le gallerie che portano al cuore della Casa, guardiane di ciò che è stato e ciò che sarà; testimoni silenziosi di un sogno, il recupero virtuoso della nostra idea di bellezza e di artigianalità. Una degustazione di tre nostre cuvée, in abbinamento piccoli assaggi dalla cucina. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.00-12.00 14.00-18.00	2h 4h	45 € a persona	
	Una finestra sulla Franciacorta La Terrazza di Bellavista diventa l'anima della Casa, uno spazio dove il luogo prende il sopravvento sul tempo e i nostri vini accompagnano ogni istante, insieme a piccoli assaggi di cucina. Ingresso libero fino a esaurimento posti.	20/09 21/09	10.00-22.00	12h	Ingresso libero fino a esaurimento posti	
	A casa Bellavista con Jessica Rosvar Bellavista incontra la cucina di Jessica Rosval, un linguaggio al tempo stesso contemporaneo e ancestrale, dove il fuoco non è solo tecnica, ma presenza, ascolto e rispetto. I piatti nascono da un legame profondo con il territorio, reinterpretato con uno sguardo aperto al mondo e alla contaminazione. Jessica vive la sostenibilità come responsabilità quotidiana e la tradizione come punto di partenza per dare forma a qualcosa di nuovo e autentico. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	Visita 12.15 Pranzo 13.15		160 € a persona	
	Vini e Vinili Sulla Terrazza Bellavista: musica e cuvée, l'energia dei 33 giri La terrazza Bellavista e le dolci note dei vinili: ogni disco è scelto con cura, creando il sottofondo perfetto per i nostri vini. Ingresso libero fino a esaurimento posti.	21/09	17.00		Ingresso libero fino a esaurimento posti	
BERLUCCHI GUIDO	Berlucchi Sparkling Dinner L'esperienza avrà inizio con una visita guidata alla cantina storica, per poi proseguire con una passeggiata tra le affascinanti sale di Palazzo Lana. Al termine del percorso, nella suggestiva Corte Berlucchi, ad attenderti una raffinata light dinner. Il menù, curato da un'eccellenza del territorio, prende vita davanti agli ospiti in un'esperienza di autentico live cooking gourmet. La food experience include: – Pizza con crudo e burrata – Mc Roby: Hamburger di Fassona, Cheddar, Bacon e Cipolla Caramellata – Sushi: Nigiri di Tonno Rosso di Carloforte, Nigiri di Salmone Norvegese, Nigiri di Branzino, Uramaki Tiger Roll con Gambero Rosso Fritto, Uramaki California Roll – Risotto al Burro Limone, Gambero e Gel al Limone – Piccola pasticceria e Cannoncino Live Vini in degustazione: – Berlucchi '61 Franciacorta Satèn – Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut – Berlucchi '61 Franciacorta Nature Blanc de Blancs 2018 – Berlucchi Palazzo Lana Extrême 2014 Prenotazione obbligatoria.	19/09	18.30		120 € a persona (solo per adulti)	Piazza Duranti 4 - Borgognato, Brescia / info@berlucchi.it / 0300984381 / www.berlucchi.it
	Le Origini del Franciacorta Tour della cantina storica con degustazione di una selezione di tre Franciacorta Berlucchi abbinati a tre deliziosi assaggi, curati da un'eccellenza del territorio. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	16.00-17.00 10.00-17.00	1h 30 min circa per tour	50 € a persona (solo per adulti)	
	Iconici Festival visita guidata con degustazione Ripercorri le origini del Franciacorta. Scopri il luogo dove tutto ebbe inizio e dove ancora oggi si conserva la prima storica bottigliata creata da Guido Berlucchi e Franco Ziliani, nel 1961. Al termine della visita guidata in cantina, ti attende un'esperienza di degustazione unica: tre Franciacorta, in abbinamento a tre proposte gastronomiche firmate da un'eccellenza del territorio. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	14.30-15.30	1h	Adulti 50 € a persona Minori 35 € a persona	
	Berlucchi in Corte: Taske the Sparkle La Corte Berlucchi aprirà le sue porte al pubblico per un'esclusiva degustazione dei migliori Franciacorta Berlucchi, accompagnati da specialità gastronomiche preparate da un'eccellenza del territorio. Prenotazione consigliata.	20/09 21/09	10.00-20.00		Prevendita online 25 € a persona In loco solo pagamento elettronico	
	Festival a Palazzo Tour della cantina storica e visita esclusiva di Palazzo Lana con degustazione di una selezione di tre Franciacorta Berlucchi abbinati a tre assaggi, curati da un'eccellenza del territorio. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30 10.30 15.30	2h circa	70 € a persona (solo per adulti)	

BERSI SERLINI	Tour Noir Notturme Vieni a camminare con noi dopo il tramonto fra i vigneti del nostro Pinot Noir, al chiaro di luna, con i riflessi delle stelle e le luci in fronte a disegnare il percorso insieme a Riccardo, nostro Head Sommelier, per un'attività all'insegna dell'avventura in natura. Prenotazione obbligatoria.	20/09	21.30-22.30	1h	45 € a persona	Via Cereto 7, Provaglio d'Iseo - Brescia / visite@bersiserlini.it / 030 9823338 / bersiserlini.it
	House of Wines: Crea il tuo ensemble L'assemblaggio delle basi è un'arte. Vieni ad assaggiare le basi e vivere insieme a noi la tua prima esperienza da Chef de Cave! La nostra attività del Festival della Franciacorta quest'anno vuole che si crei un nuovo capitolo della storia Bersi Serlini. Crea il tuo ensemble: un vino Dannato, creato da diverse basi vino, sia dell'annata 2025 che da vini base affinati in barrique di annate precedenti. Sono proprio le diversità delle annate passate, anche di riflesso ai cambiamenti climatici, che noi abbiamo considerato come un'opportunità. La scelta delle basi permette allo Chef de Cave di creare un vino armonioso, bilanciato e promettente partendo dai sentori dell'ultima vendemmia. L'arte di combinare queste basi permette a chi produce il vino di comporre, come il pittore fa con una tavolozza di colori, attingendo a vini base di annate differenti. L'attività prevede la visita guidata alle cantine della durata di 45" circa durante la quale sarete proprio voi a "prelevare" il vino direttamente dalle vasche della vendemmia e dalle barrique delle annate differenti. In seguito, verrete fatti accomodare nella Vs sala privata, per iniziare l'attività in gruppi. Bersi Serlini avrà selezionato attentamente diverse varietà di uva, annate e vini di riserva per creare un vino che esprima al meglio il terroir e lo stile della casa. Vince chi avrà composto il miglior ensemble Dannato. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	16.30		45 € a persona	
	Corte dei sapori & Silent Aperichic La Corte dei Sapori è un insieme di isole gastronomiche nelle quali poter acquistare il cibo preparato per Voi in occasione del Festival#2025 e Sparkle Corner, punti mescita dei nostri Franciacorta. L'abbinamento cibo ai nostri Franciacorta appaga anche i palati più sofisticati. Al Festival#2025 vieni a cercare anche tu il pairing perfetto. L'abbinamento Cibo e vino appassiona da sempre: ogni piatto ha il suo Franciacorta ideale di accompagnamento, capace di esaltarne profumi e sentori. Vieni e trasforma la tua degustazione in un'esperienza sensoriale impeccabile.	20/09 21/09	11.00 - 23.59	13h	33 € a persona Gettoni food: 7 € Affitto cuffie dalle 18: 15 €	
	Wine Trekkin - Walking tour Wine Trekking è una attività completamente sostenibile, in cui scoprirai come nascono i nostri vini ma soprattutto conoscerai il territorio dove la vite cresce e fa maturare il frutto, il nettare meraviglioso che ci dona il vino e che noi sapientemente coltiviamo dal 1886 con immutata passione. Ad accoglierti a piedi ci saremo noi per condurvi fra le vigne da cui la nostra storia ha inizio. Si parte alla scoperta di un lato della Franciacorta che ha il genius loci, per un percorso che unisce al cammino le nozioni sul metodo produttivo; poi un audio-racconto del neurobiologo vegetale della LINV, Dott. Stefano Mancuso, scienziato di prestigio mondiale, professore all'Università di Firenze che vi svela alcuni misteri sulla vita delle piante. Si prosegue verso l'Orto Vitae per fare un risveglio aromatico – sensoriale e brindare con una degustazione in natura. Nel nostro orto la viticoltura rigenerativa ha guidato un approccio olistico all'enologia e trasforma il paesaggio dei filari in un ecosistema più forte, improntato alla biodiversità. Attività fisica a contatto con la natura, condivisione delle esperienze sono i fondamenti: per millenni ci si cibava esclusivamente di prodotti naturali raccolti direttamente dal terreno, ci si spostava quotidianamente per chilometri con le proprie gambe, ci si incontrava e intorno al fuoco con altre persone si condivideva, riflettendo delle esperienze vissute. Questo stile di vita è il mantra del Wine Trekking – Walking Tour. Nell'epoca in cui si naviga stando seduti, camminare è un atto rivoluzionario. L'attività comprende la camminata condivisa, un audio guida, tre degustazioni itineranti e accompagnamento alla brace. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	15.00-19.00	1h 30 min	44 € a persona	
	Vertical Nature Masterclass visita con degustazione In occasione del Festival della Franciacorta, Bersi Serlini organizza una Master Class esclusiva in occasione dei 50° anniversario della prima annata prodotta del nostro mitico Extra Brut, con una collezione NUOVA: Serì, edizione limitata, numerata e serigrafata. Serì è il vino a cui dedichiamo quest'annata del Festival della Franciacorta. Extra Brut è simbolo di naturalezza: dalla biodiversità nasce la ricchezza, di sapori, di gusti, di espressioni, di profili e di sensibilità. Da oltre cinquant'anni, EB Serì è manifesto dell'impegno che Bersi Serlini mette nel mantenere la diversità del suo patrimonio vegetale, preservandone le variazioni e quindi l'unicità di un territorio e di un gusto autentico che costituisce l'identità dei suoi Franciacorta. Sempre alla ricerca dell'espressione più precisa e naturale, Bersi Serlini produce Extra Brut Serì con il metodo solo uva e applica pratiche viticole biologiche per esaltarne la tipicità. E' dal 1971 che osserviamo e poi selezioniamo le viti più resilienti per produrre questo storico Millesimato. Durante il tour alle nostre cantine interrato, avrete la possibilità di provare delle basi spumante direttamente dalle vasche e dalle barrique, analizzando in maniera dettagliata il nostro metodo di lavorazione. A seguire una degustazione memorabile di 6 calici; una verticale del prestigioso Extra Brut, Franciacorta storico della Cantina Bersi Serlini. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	11.30		85 € a persona	
	Pic nic bordo vigna Vieni a godere insieme a noi del panorama esclusivo e del terroir Bersi Serlini. Il Pic Nic inizia con una passeggiata bordo vigna per fare il pranzo a piedi nudi nelle vigne, nei cru, le parcelle di vigna di proprietà Bersi Serlini coltivate con immutata passione dal 1886. Vi stupirà il panorama. Unico e spettacolare, con sguardo sui laghetti delle Torbiere, scorrendo fra i filari in dolce pendenza. Non perdere l'opportunità di godere di questa magica esperienza, una vista mozzafiato, un menu gustoso da assaporare e vivere a tutto tondo: la Pic Nic experience firmata Bersi Serlini è l'appuntamento più atteso ad ogni Festival della Franciacorta. Vivi questa esperienza en plein air. Il Pic Nic si distingue per la fragranza delle portate e la vista impagabile con specchi d'acqua, filari incontaminati che la famiglia Bersi Serlini coltiva da 6 generazioni! Una brezza che accarezza la pelle e le immancabili bottiglie di Franciacorta con wine bag ghiacciata per il brindisi alla giusta temperatura! Pensiamo a tutto noi. Menu sfizioso e genuino, il Pic Nic Bersi Serlini è completo di tutto il necessario per godervi il pranzo in compagnia: il tutto in un elegante bauletto di legno griffato con posate, cibo e una bottiglia di Franciacorta ogni due adulti. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	12.30-14.30	2h	65 € a persona Allestimento chich: 25 € per adulto	
	Visite guidate a la volée Venite a conoscere le Cantine Bersi Serlini con una visita guidata intima ed esclusiva, abbinata ad una degustazione à la volée dal vivo di un Franciacorta sui lieviti. Con questa attività la Cantina Bersi Serlini desidera fare un focus sul dégorgement à la volée, con bottiglia sous liège, sui lieviti e in punta, tenuta in cantina a testa in giù sulle pupitre pronta per la sboccatura. Non perdetevi l'occasione di vivere questa esclusiva degustazione dal vivo. Lecca lecca di parmigiano in abbinamento alla degustazione. Ad accogliervi ci siamo noi, per raccontarvi la nostra storia, unica e intrecciata di tradizioni e generazioni dal 1886. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30-14.30	45 min	19 € a persona	
BIONDELLI	Meriggio DiVino In occasione del Festival in Cantina, vi aspettiamo a Villa Biondelli per un'esposizione a cielo aperto di vino e cibo. Un'esperienza immersiva nel nostro parco o nelle stanze storiche della struttura, dove potrete degustare la nostra produzione di Franciacorta e una selezione di eccellenze gastronomiche locali, accuratamente scelte tra i produttori del territorio che condividono i nostri valori di qualità e rispetto per l'ambiente. La degustazione si svolge in veranda o in giardino (a seconda dell'opzione selezionata in fase di prenotazione) e comprende 3 calici Franciacorta (Blanc de Blanc, Satèn, Rosé) in abbinamento ad assaggi dolci e salati della tradizione locale, differenziati per ogni vino al fine di esaltarne le caratteristiche organolettiche. Prenotazione obbligatoria.	20/09	12.00 15.00 18.00	1h 30min	60 € a persona L'evento verrà annullato in caso di maltempo e sarà effettuato il rimborso	Via Basso Castello 10, Bornato - Brescia / hospitality@biondelli.com / 3311314144 / biondelli.com
CAMILUCCI	L'evoluzione dello Chardonnay Visita in cantina con degustazione di 3 calici per affacciarsi all'evoluzione del vitigno nel corso degli anni. Con accompagnamento di salumi e formaggi del territorio. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	16.30-18.00	1h 30min	55 € a persona	Via Iseo 86, Erbusco - Brescia / info@camilucci.it / 030 7702739 / camilucci.it
	I tre ammonites Visita in cantina con degustazione di 3 calici della linea ammonites, con accompagnamento di salumi e formaggi del territorio. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	14.30-16.00	1h 30min	35 € a persona prenotazione obbligatoria	
	Le quattro sfumature di Camilucci Visita in cantina con degustazione di 4 calici con accompagnamento di salumi e formaggi del territorio. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	10.00-12.00	2h	45 € a persona	

CARUNA	Cena Sotto le Stelle in Cantina Caruna con FORME & Tamashi Pigiamo Regalati (o regala) un'esperienza unica sotto il cielo stellato della Franciacorta: una serata esclusiva nella suggestiva cornice della Cantina Caruna, con cucina d'autore e musica dal vivo. Cosa include il coupon? Benvenuto con calice di Franciacorta e finger food + Visita guidata in cantina (facoltativa) + Cena gourmet seduti con menu speciale firmato dal ristorante FORME Accompagnamento musicale dal vivo con il sound raffinato dei Tamashi Pigiamo. Prenotazione obbligatoria.	19/09	18.30 visita guidata 20.00 cena		95 € a persona	Via Brodo di Cappone 2, Cologne - Brescia / info@carunafranciacorta.com / 030 5577018 / carunafranciacorta.com
	Visita con degustazione Scopri l'anima della Cantina Caruna con un percorso guidato in cantina, alla scoperta delle fasi di produzione dei nostri Franciacorta. Al termine della visita, lasciati conquistare da una degustazione di tre calici a scelta tra le nostre etichette, per vivere un'esperienza sensoriale unica nel cuore del Monte Orfano.	20/09 21/09	11.00-18.00	1h	20 € a persona	
	Serata Gourmet con Franciacorta & DJ Set dalle ore 18:30 food & dj; postazioni food @forme; DJ set Sabato: Alby dj; DJ set: Alida Domenica : Alida Dj Costo prenotazione 10€ prenotando il tuo posto, avrai diritto a un calice di Franciacorta Caruna, una bottiglia da 0,50 d'acqua e un posto a sedere su tavolo riservato, per goderti al meglio l'evento. Durante l'evento sarà possibile: acquistare le nostre bottiglie di Franciacorta o degustare calici aggiuntivi; presso i punti food del Ristorante Forme saranno disponibili assaggi di street food durante tutta la serata e dalle 20:00 alle 21:30 potrai scoprire il piatto speciale . Prenota ora il tuo posto per assicurarti un'esperienza elegante e conviviale. Prenotazione consigliata.	20/09 21/09	18.30		10 € a persona	
CASTELLO BONOMI	Apericena in cantina Riserva il tuo tavolo sull'esclusivo loggiato affacciato sui vigneti di Castello Bonomi, dove sarà possibile gustare l'apericena ideata dagli Chef della Franciacorta, compreso un calice di Franciacorta. Prenotazione obbligatoria.	19/09	18.30-21.30	3h	35 € a persona	Via San Pietro 46, Coccaglio - Brescia / info@castellobonomi.it oppure tour@castellobonomi.it / 030 7721015 / castellobonomi.it
	Degustazione monte Orfano Visita guidata tra le barriques e le volte della cantina secolare (il castello non è visitabile in quanto proprietà privata) alla scoperta dei segreti del metodo Franciacorta e degustazione di due calici a scelta tra i Franciacorta premium di Castello Bonomi. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30-18.00	30min	20 € a persona Possibilità di prendere più assaggi per 8 € a persona	
	Degustazione i classici Visita guidata tra le barriques e le volte della cantina secolare (il castello non è visitabile in quanto proprietà privata) alla scoperta dei segreti del metodo Franciacorta e degustazione di due calici a scelta tra i Franciacorta classici di Castello Bonomi. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30-18.00	30min	15 € a persona	
	40 passi per 40 vendemmie In occasione del quarantesimo anniversario di Castello Bonomi, viene presentata un'esclusiva verticale itinerante: una degustazione in 4 tappe, guidata dallo Chef de Cave della cantina. Un percorso inedito, sviluppato tra vigna e cantina, che sarà proposto per la prima volta in assoluto durante il Festival. Un'esperienza pensata per raccontare, attraverso l'evoluzione dei millesimi, l'identità e la storia di Castello Bonomi. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30-16.30		40 € a persona	
	Degustazione Riserva Lucrezia Visita guidata tra le barriques e le volte della cantina secolare (il castello non è visitabile in quanto proprietà privata) alla scoperta dei segreti del metodo Franciacorta e degustazione di due calici di diverse tipologie di Franciacorta Riserva Lucrezia di Castello Bonomi. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10.30-18.00		25 € a persona	
	Alla scoperta delle tradizioni franciacortine Riserva il tuo tavolo sull'esclusivo loggiato affacciato sui vigneti di Castello Bonomi, dove sarà possibile gustare il ricco menu di 4 portate cucinato dagli Chef della Franciacorta, compreso un calice di Franciacorta Cuvée 22 all'arrivo al tavolo. (inviare richiesta del menù via email a "tour@castellobonomi.it").	20/09 21/09	12.30		65 € a persona	
CASTELLO DI BORNATO	Promenade dei 5 sensi Un'escursione attraverso i vigneti fino a giungere sotto le mura del Castello di Bornato con passaggio all'interno dei sotterranei fino ad arrivare nella spianata di fronte alla Villa Orlando. Si prosegue con la visita delle antiche cantine e si effettua il wine-tasting dei vini di produzione del Castello di Bornato: Franciacorta Brut e Sebino Rosso. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09	9.30	2h	40 € a persona (minimo 4 persone)	Via Castello 24, Bornato - Brescia / info@castellodibornato.com / 030 725006 / castellodibornato.com
	Visita del Castello di Bornato e degustazione Visita guidata del Castello di Bornato con una guida locale che illustra il giardino all'italiana con alberi secolari, le sale rinascimentali affrescate della villa, la chiesetta ubicata nella torre, il passaggio nei sotterranei e la antica cantina attiva fino al 2000, dove al termine vi sarà una degustazione di un calice di Franciacorta di produzione dell'azienda agricola del castello. Prenotazione non necessaria.	19/09 20/09 21/09	10.00 11.00 12.00 15.00 16.00 17.00	1h	20 € a persona	
CASTELLO DI GUSSAGO	Spiedo sotto le stelle In occasione del "Festival Franciacorta in Cantina 2025", i Franciacorta della cantina Castello di Gussago la Santissima incontrano il piatto principe della cucina bresciana, che a Gussago ha trovato la sua massima manifestazione acquisendo la Denominazione Comunale De.Co. Il programma della serata prevede: aperitivo a base di prodotti tipici locali, minestra con fegatini e spiedo, accompagnato da polenta e patate, a cura di "Trattoria al Caricatore", dolce, caffè e grappe di Borgo Antico San Vitale concluderanno la serata In degustazione durante l'intero evento i Franciacorta ed il Curtefranca rosso della cantina Castello di Gussago La Santissima. Prenotazione consigliata	19/09 20/09	20.00		50 € a persona	Via Manica 8, Gussago - Brescia / info@cdgsantissima.it / 030 2069967 / castellodigussago.it
	Chardonnay e Pinot nero a confronto - Visita e degustazione Visita della cantina produttiva, spiegazione del metodo Franciacorta e nostra filosofia produttiva al termine degustazione di 4 Franciacorta ed un Curtefranca rosso: NOBLEBLANC FRANCIACORTA BLANC DE BLANC 100% CHARDONNAY; CLUB CUVÉE FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO 100% CHARDONNAY; NOBLENOIR FRANCIACORTA EXTRABRUT BLANC DE NOIR 100% PINOT NERO; INGANNI FRANCIACORTA ROSE' MILLESIMATO EXTRABRUT 100% PINOT NERO; POMARO CURTEFRANCA ROSSO Pomaro Curtefranca rosso in abbinamento finger food a cura del ristorante Rita. Prenotazione obbligatoria.	19/09	15.00		40 € a persona	
		20/09 21/09	10.30 15.00			
CASTELVEDER	L' APERITIVO Special Edition #festivaldelfranciacorta Il ticket comprende: 1 calice di Franciacorta Brut abbinato ad un tagliere. Eventuali altre consumazioni acquistabili in loco. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09	18.30-22.00	3h 30min	15 € a persona	Via Belvedere 4, Monticelli Brusati - Brescia / info@castelveder.it / 030 652308 / https://www.castelveder.it /
	Visita con degustazione Visita guidata alla cantina e ai vigneti circostanti, descrizione del metodo e della storia del Franciacorta, a seguire degustazione di 3 Franciacorta abbinati ad uno snack del territorio. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.30 15.00		30 € a persona	
	Tra vino e arte Partendo dalla nostra cantina, saliremo insieme tra i sentieri del bosco fino al Santuario della Madonna della Rosa (XV-XVI secolo), nel punto più panoramico di Monticelli Brusati. Un cammino di circa 20 minuti tra natura, storia e bellezza, fino a scoprire i nostri vigneti che circondano il Santuario e i preziosi affreschi di quest'ultimo, appena riportati alla luce. Dopo la visita ai vigneti e al santuario, il rientro in cantina si conclude con la degustazione di due calici di Franciacorta (Millesimato 2017 e Satèn), accompagnati da un panino a scelta tra: Strinù, Pig o Veg. Un'esperienza che intreccia natura, arte e la passione per il vino. Prenotazione obbligatoria.	21/09	10.30		30 € a persona 10 € a persona sotto i 12 anni	
	Grill & Franciacorta Degustazione di 3 Franciacorta abbinati a diverse tipologie di panini alla griglia. Prenotazione obbligatoria. (scegliere orario d'arrivo)	21/09	11.00, 13.00 15.00, 17.00	2h	30 € a persona 10 € a persona sotto i 12 anni	
CORTE AURA	Tra Franciacorta e piaceri Proponiamo la degustazione di tre Franciacorta in abbinamento ad un piatto a scelta ad € 40 oppure la degustazione di tre Franciacorta senza piatto ad € 20. Inoltre sabato 20 settembre avremo un Cigar Corner tenuto da Stefano Fanticelli con pregiati Toscani, in collaborazione con Manifatture Sigaro Toscano. Domenica 21 settembre vi aspettiamo con un DJ set nel tardo pomeriggio.	20/09 21/09	10.00-19.00	9h	Tre calici 20 € a persona Tre calici + piatto 40 € a persona	Via Colzano 13, Adro - Brescia / info@corteauro.it / 030 7357281 / corteauro.it
CORTE FUSIA	Visita in cantina con Degustazione Franciacorta Visita della cantina e degustazione di due Franciacorta. Prenotazione obbligatoria	19/09 20/09 21/09	10.00-18.00	9h	30 € a persona	Via Degli Orti 2, Coccaglio - Brescia / cortefusia@hotmail.it / 3384715169 / cortefusia.com
FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI	Monografia di Casa delle Colonne Una degustazione esclusiva e a numero chiuso (max 25 posti) per scoprire le annate più iconiche della nostra punta di diamante: la Riserva Casa delle Colonne Brut. Un viaggio sensoriale tra eleganza e passione senza tempo, guidato dai nostri esperti, alla scoperta dei segreti che rendono ogni vendemmia un'esperienza unica.	20/09 21/09	11.00		60 € a persona	Via Broletto 2, Borgonato - Brescia / info@freccianera.it / 030 984451 / berlucchi.it
	Perle di stupore e delizie iberiche Una visita alla scoperta del metodo Franciacorta, tra arte, storia e tecnologia, seguita da una degustazione unica: le bollicine Freccianera abbinata al pregiato Jamón Serrano, tagliato dal vivo dal Maestro di taglio. E per concludere... un finale a sorpresa firmato Serge Milano. Un'esperienza multisensoriale tra Franciacorta e Spagna.	20/09 21/09	10.00 14.00 16.00 18.00	2h	45 € a persona	
	Panorami, creative food e... auto d'epoca! Un evento gratuito per chi ama le esperienze all'aria aperta, i sapori autentici e lo stile retrò. Partenza dalla cantina per una passeggiata panoramica fino alla Big Bench n°381. Ad accogliervi: food corner creativi, degustazioni a scelta e l'inconfondibile vista sulla Franciacorta. Il tutto circondato da affascinanti auto d'epoca. Partenza dalla Cantina Freccianera – Arrivo alla Big Bench n°381	20/09 21/09	11.00-16.00	5h	Ingresso gratuito previa prenotazione Calici e cibo acquistabili in loco	

LA MONTINA	Visita guidata con degustazione Scopri Montina con una visita guidata tra arte, storia e Franciacorta artigianali. Passeggia nella corte di Villa Baiana, esplora i 7.500 mq di cantina ipogea e la Galleria d'Arte Contemporanea. Concludi con una degustazione: tour intermedio (Brut e Rosé Demi Sec) o avanzato (Brut, Extra Brut e Rosé Demi Sec), abbinati a Grana Padano e salumi locali. Prenotazione obbligatoria.	19/09	10.00		Tour intermedio 25 € a persona Tour avanzato 30 € a persona	Via Baiana 17, Monticelli Brusati - Brescia / info@lamontina.it / 030 653278 / montinafranciacorta.it	
	Tour e degustazione classica Un viaggio nel cuore della Franciacorta tra vino, arte e territorio. Scopri la cantina Montina con tour guidato nei 7.500 mq ipogei, visita alla corte di Villa Baiana e alla Galleria d'Arte Contemporanea. Degusta un calice di Franciacorta Satèn con Grana Padano e salumi locali. Possibilità di assaggi extra al wine shop. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.00		20 € a persona		
	Degustazione verticale Franciacorta vintage Scopri Montina con un'esperienza autentica in Franciacorta: passeggiata nella corte di Villa Baiana, tour guidato nei 7.500 mq di cantina ipogea, visita alla Galleria d'Arte Contemporanea e degustazione guidata di 4 calici vintage con sboccature differenti. Un viaggio tra vino, arte e territorio. Max 25 posti disponibili. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.00		60 € a persona		
	Gioco "crea la tua cuvée" Scopri Montina con una visita tra arte, storia e Franciacorta. Passeggiata nella corte di Villa Baiana, tour in cantina, visita alla Galleria d'Arte Contemporanea e un'esperienza interattiva: guidato dal nostro staff, degusterai e proverai a creare un Satèn e un Millesimato partendo dai vini base. Max 40 posti disponibili. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.00		50 € a persona		
	Montina open day & party Domenica 21 settembre ti aspettiamo per una giornata speciale in Montina e Villa Baiana: tour guidati in cantina, DJ set al tramonto e isole food attive tutto il giorno. In degustazione, tutti i Franciacorta Montina disponibili al calice o in bottiglia. Un'esperienza da vivere tra arte, musica e gusto. Solo su prenotazione.	21/09	10.30-22.00 Tour cantina: 10.30, 11.30, 14.00, 16.00 Ingresso Party: 17.00	9h 30min tour: 1h/2h	Tour & Taste 20 € a persona Solo Party 25 € a persona Tour&Party 35 € a persona		
LA FIORITA	La Fiorita SBOCCIA Per l'occasione l'Agriturismo sarà chiuso ma ci saranno diversi punti ristoro di amici colleghi: -Beefed con il mitico galletto alla brace, -Prince café con lo Smash Burger, -Pabo's con 3 diversi gusti della sua Pizza, -Pasticceria Zilioli: Cannoncini riempiti al momento e Brownies vegani senza glutine e lattosio. Tutti i nostri Franciacorta saranno in mescola compresi Magnum, Millesimati e Riserva Eurosia 2015. Un festival senza regole, dove ognuno arriva quando vuole, beve e mangia quello che vuole e dove vuole (ovviamente anche in vigna!). Il tutto accompagnato da buona musica e Dj set (venerdì, sabato e domenica) per un party spumeggiante. Ingresso libero senza prenotazione.	19/09	17:00 - 00:00	7h	Ingresso libero senza prenotazione	Via Maglio 10, Ome - Brescia / info@lafioritafranciacorta.com / 030 652279 / lafioritafranciacorta.com / email prenotazioni caccia al tesoro: info@millemonti.it	
		20/09 21/09	10:30 - 15:00 17:00 - 00:00	4h 30min 7h			
	Vintages a lume di cantina Con l'occasione del Festival degusteremo le nostre migliori annate immersi tra cataste di Franciacorta e barrique nel piano interrato della nostra Cantina, in un'atmosfera di luci soffuse dove spiccheranno solo i nostri sensi gusto olfattivi. I Franciacorta che degusteremo saranno: Calicanto Millesimato 2020 Dosaggio Zero (40 mesi sui lieviti) Zerozerosette+11 Millesimato 2018 Dosaggio Zero (60 mesi sui lieviti) Eurosia Riserva 2015 Extra Brut (82 mesi sui lieviti) Il tutto accompagnato da stuzzichini, massimo 30 persone. E' gradita la prenotazione.	19/09 20/09 21/09	10:30 - 17:00	6h 30min	40 € a persona		
	Caccia al tesoro - Orienteering tra i vigneti della Cantina La Fiorita in Franciacorta Mettiti alla prova con una Caccia al Tesoro-Orienteering tra i bellissimi vigneti della Cantina La Fiorita in Franciacorta. Pensa quanto ti diventerai a orientarti tra i vigneti cercando lanterne nascoste tra gli alberi grazie all'utilizzo di una mappa e di tutto il tuo ingegno! Simpatiche domande e indovinelli ti metteranno alla prova, gioca d'abilità e d'astuzia! Questa esperienza è adatta a tutti: la tua Guida MilleMonti ti spiegherà tutte le regole e sarà sempre presente per fornirti il materiale necessario. Al termine della gara, la squadra vincitrice verrà premiata con una sorpresa speciale! Per concludere in bellezza, potrai poi visitare la Cantina La Fiorita, dove avrai l'opportunità di degustare 3 dei loro migliori vini. Prenotazione obbligatoria.	20/09	14.00	4h	45 € a persona		
LANTIERI DE PARATICO	Serata Arcadia Quest'anno, durante l'evento speciale dedicato al vino più rappresentativo della nostra Cantina, presenteremo in anteprima assoluta L'Arcadia Millesimato 2021, che assaggeremo insieme al 2020 e al 2019, quest'ultimo in versione magnum.Ci ritroveremo alle ore 20 per raccontarvi cos'è l'Arcadia per la nostra azienda e come questo Franciacorta si è evoluto negli anni. L'Arcadia, infatti, terra mitica del sogno e dell'idillio, fatta di bucolici paesaggi silvestri ed armonia, dà il nome al nostro Millesimato. A seguito del racconto proseguiremo con un'elegante serata in cui queste tre annate accompagneranno una cena raffinata sulla nostra terrazza panoramica con vista sui vigneti. (In caso di mal tempo o basse temperature la cena sarà in uno dei luminosi saloni dell'agriturismo affacciati sui vigneti). Prenotazione obbligatoria.	19/09	20.00		75 € a persona	Via due agosto, Capriolo - Brescia / info@lantierideparatico.it / email prenotazioni: info@cortelantieri.it / 030 7750838 / www.lantierideparatico.it	
	Visita guidata alle cantine e degustazione Un tour guidato attraverso le volte seicentesche della nostra Cantina storica e le aree più moderne dedicate alla vinificazione dei nostri Franciacorta. La visita è un racconto che parla di territorio, storia, metodo, e passione, che insieme alla degustazione vi condurrà attraverso un viaggio sensoriale tra i profumi del vino appena fermentato, i colori di fine estate che cedono il posto all'autunno, e le effervescenti emozioni sprigionate nel calice di Franciacorta. I Franciacorta proposti in degustazione sono due classici agli antipodi: Extra Brut e Satèn, e saranno accompagnati da un aperitivo. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.30		20 € a persona		
	Wine trekking - Una passeggiata in Colzano Durante le nostre visite in Cantina abbiamo raccontato a molti di voi il metodo di produzione dei nostri Franciacorta, la pressatura soffice, la magia della rifermentazione naturale in bottiglia dopo il tiraggio, il remouage e le liqueur... Ma tutto questo viene dopo mesi di meticoloso lavoro in campagna. Ed è proprio qui che vi vogliamo portare attraverso un wine trekking tra i vigneti di Colzano della nostra tenuta. Vi accompagneremo in una piacevole passeggiata in cui la campagna sarà la protagonista e in cui vi racconteremo le caratteristiche e differenze dei suoli e i loro orizzonti vocazionali. Il focus sarà quindi il terroir, creando un'occasione per approfondire tecniche e curiosità. Al ritorno dalla passeggiata (circa un'ora) seguirà la degustazione di Fontanelle e Satèn accompagnata da un aperitivo. La passeggiata si svolge su terreno pianeggiante attraverso i nostri vigneti collari e pedecollinari ed è adatta a tutti. In caso di maltempo il trekking sarà sostituito dalla visita guidata alla Cantina. Prenotazione obbligatoria.	21/09	9.45		25 € a persona		
	Viaggio enogastronomico alla scoperta della Franciacorta Menù a quattro portate con degustazione di tre Franciacorta Lantieri: Brut, Riserva Origines 60 mesi e Rosè, in abbinamento ai piatti. Il menù, pensato dai nostri chef per l'evento, unisce la tipicità dei sapori bresciani e delle nostre tradizioni enogastronomiche, a creatività e ricerca, per regalare sensazioni autentiche che sanno di Franciacorta a 360 gradi. Gli ospiti saranno accolti negli eleganti e luminosi saloni del nostro agriturismo, incastonato nel borgo antico di Capriolo, tra i vigneti della tenuta. Prenotazione obbligatoria.	21/09	12.30		60 € a persona		
	Lantieri end-summer night - Festival in Cantina Edition Standing dinner, Franciacorta Lantieri DOCG e Dj Set. Ormai il nostro grande classico per chiudere il Festival in Cantina in bellezza con una serata mondana di classe, standing dinner e Dj Set, in cui Franciacorta e tutti i suoi appassionati saranno i protagonisti. Il prezzo del biglietto include due calici di Franciacorta Lantieri per persona accompagnati da un ricco buffet salato e dolce. L'evento si terrà in una location dal fascino unico, tra i portici e i giardini con vista sui vigneti e una sala riservata. Prenotazione obbligatoria.	21/09	19.00		35 € a persona		
LE MARCHESINE	Cena con verticale di Secolo Novo Cena esclusiva con verticale di Secolo Novo, in collaborazione con Selva Bistrot. Vini serviti: Secolo Novo annate 2010, 2008, 2006, 2004. Menu: Aperitivo a buffet nella sala degustazione. Cena servita: Risotto al Franciacorta e tartare di gamberi agli agrumi. Tartare di manzo di Cazzamali e chips di verdure croccanti. Crema chantilly ai frutti rossi e crumble. Prenotazione obbligatoria.	19/09	20.00		135 € a persona	Via Vallosa 31, Passirano - Brescia / info@lemarchesine.com email prenotazioni: visit@lemarchesine.it oppure visit@lemarchesine.com / 030 657005 / lemarchesine.com	
	Franciacorta & pan spiedo Il 20 e 21 settembre presso la cantina Le Marchesine ospiteremo un FoodTruck che proporrà una specialità bresciana in chiave cibo di strada: il Pan Spiedo. Dopo la visita in cantina, potrete gustare questo goloso panino a base di spiedo bresciano (oppure alternative vegetariane), in abbinamento a 2 calici di Franciacorta a scelta tra Nitens, Audens, Artio, Brigantia ed Esus. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.00-19.00		35 € a persona		
		21/09	10.00-18.00				
	Degustazione trilogia secolo novo Il 20 e 21 settembre alle ore 16:30, Loris Biatta guiderà personalmente una speciale degustazione della Trilogia Secolo Novo, la punta di diamante dell'intera produzione Le Marchesine. Verranno servite le 3 tipologie di Secolo Novo, annate correnti. A conclusione sarà degustata una bottiglia della nostra cantina storica. Prenotazione obbligatoria.	20/09	16.30		55 € a persona In omaggio calice e tracolla "Le Marchesine"		
21/09							

MARCHESI ANTINORI	Visita con degustazione Tenuta Montenisa propone una visita, che comprende un tour della tenuta del Palazzo Piccolo Maggi, importante per gli splendidi affreschi di Lattanzio Gambara, delle cantine storiche e una degustazione finale dei nostri Franciacorta Cuvée Royale brut /Blanc de Blancs / Rosè. In accompagnamento alla degustazione focaccia, salame di Monte Isola, polpette. Prenotazione obbligatoria.	19/09	15.00	1h	50 € a persona	Via Papa Paolo VI 62, Calino - Brescia / info@montenisa.it / email prenotazioni: prenotazioni@montenisa.it / 030 7750838 / antinori.it
		20/09	11.00			
		21/09	11.00, 15.00 16.00			
	Dolce vita a palazzo con i Franciacorta di Antinori Celebreremo il Festival iniziando con una visita alle nostre storiche cantine di produzione, a seguire immersi nell’atmosfera di Palazzo Piccolo Maggi, un fine giornata degustando i nostri Franciacorta Blanc de Blancs, Rosè e Contessa Maggi 2016, accompagnati da eleganti e gustosi finger food pensati dallo chef Mauro Zacchetti del Ristorante Al Malò. Di seguito i finger food presenti: Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo, mango, papaya, sesamo e soia, Mini Burger di pane al latte, tartare di barbina Franciacortina, robiola e cipolla agrodolce, Barbabietola al BBQ, nocciole, olio alle erbe, Carciofo cotto confit e alla brace, sarda di Montisola e crema acida al caviale affumicato Spaghetto freddo, ostrica e burro al Franciacorta. Prenotazione obbligatoria.	20/09	18.00-20.30	2h 30min	80 € a persona	
MIRABELLA	Sparkle sunset Preparati a vivere un aperitivo lungo sospeso tra tramonti dorati, Franciacorta raffinati e vibrazioni d'autore. Un’atmosfera che fonde l’eleganza del jazz alle calde suggestioni dell’estate in stile Ibiza: musica soft, convivialità e tanta voglia di stare bene insieme. In omaggio: Il calice loggato Franciacorta e la tasca porta calice. Punti ristoro gestiti dallo Chef Vania Viapiana. Specialità da scegliere (13 € cadauno): Calamaro, finocchio, nero di Calamaro e gel al limone. Focaccia farcita di manzo all’olio con la sua salsa Spaghetto freddo mantecato con salsa franciacorta, capperi affumicati ed erba cipollina. Su richiesta varianti disponibili per intolleranze e allergie. Prenotazione obbligatoria.	19/09	17.30-22.30	4h	20 € a persona	
	Blu diVINO – Night Edition Un brindisi tra stelle, musica e Franciacorta millesimato. Preparati a vivere una serata dove l’eleganza del blu incontra l’anima frizzante dei Franciacorta più raffinati. Protagonisti della notte: il nostro prezioso Satèn Millesimato e l’intenso Demetra Brut Nature Millesimato – due Franciacorta d’eccezione, da gustare sotto un cielo che profuma d’estate e libertà. Con il tuo ingresso 25 €: 2 calici a scelta tra Satèn e Demetra + il calice ufficiale Franciacorta + la tasca porta calice loggata Mirabella. Un mix perfetto di DJ set per ballare, sognare e brindare fino a tardi Punti ristoro gestiti dallo Chef Vania Viapiana. Specialità da scegliere (13 € cadauno) Calamaro, finocchio, nero di Calamaro e gel al limone. Focaccia farcita di manzo all’olio con la sua salsa Spaghetto freddo mantecato con salsa Franciacorta, capperi affumicati ed erba cipollina. Su richiesta varianti disponibili per intolleranze e allergie. Dress code consigliato: un tocco di azzurro o blu – per diventare parte del cielo che ci ospita. Blu diVino è più di un evento: è un’esperienza sensoriale tra gusto, musica e magia notturna. Prenotazione obbligatoria.	20/09	18.00-23.30	5h 30min	25 € a persona	
	Degustazione vivace Vieni a vivere un’esperienza esclusiva nel cuore della Franciacorta: una visita guidata alla cantina Mirabella, dove la tradizione e l’eccellenza si incontrano. Al termine del tour, lasciati conquistare da una degustazione libera di due calici a scelta tra le nostre prestigiose bollicine: Edea Brut, Satèn Millesimato, Rosé Brut. Tutti serviti in formato Magnum, con un affinamento di almeno 50 mesi, per esprimere al meglio l’eleganza e la complessità del nostro terroir. Il pacchetto completo a 20 € include: Visita guidata della cantina; 2 assaggi a scelta tra Edea Brut, Satèn Millesimato, Rosé Brut; Calice ufficiale Franciacorta Tasca porta calice loggata Mirabella. Punti ristoro gestiti dallo Chef Vania Viapiana. Specialità da scegliere (13 € cadauno) Calamaro, finocchio, nero di Calamaro e gel al limone. Focaccia farcita di manzo all’olio con la sua salsa. Spaghetto freddo mantecato con salsa Franciacorta, capperi affumicati ed erba cipollina. Su richiesta varianti disponibili per intolleranze e allergie. Posti limitati – prenota subito e brinda con noi alla bellezza del tempo ben speso! Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	11:00 - 11:30 11:30 - 12:00 12:00 - 12:30 12:30 - 13:00 13:00 - 13:30 13:30 - 14:00 14:00 - 14:30 14:30 - 15:00 15:00 - 15:30 15:30 - 16:00 16:00 - 16:30 16:30 - 17:00	30m	20 € a persona	
	Pic nic tra i filari L’evento inizia con una suggestiva visita guidata alla cantina, per scoprire i segreti dei nostri Franciacorta. A seguire, ogni ospite a 45 € riceverà una box gourmet con specialità locali, da gustare tra i filari del nostro prezioso vigneto. La box comprende: Insalata di riso vegetariana; Croissant farcito con pollo rucola e uova sode; parmigiana di melanzane estiva dello chef; Torta di mele Si richiede di segnalare intolleranze allergie nelle note della prenotazione. Ogni due partecipanti verrà data una bottiglia a scelta tra: Edea Brut, Satèn Millesimato, Rosé Brut In omaggio per ciascun ospite: Il calice ufficiale Franciacorta, La comoda tasca porta calice loggata Mirabella – perfetta per brindare in libertà! Punti ristoro gestiti dallo Chef Vania Viapiana. Specialità da scegliere (13 € cadauno) Calamaro, finocchio, nero di Calamaro e gel al limone. Focaccia farcita di manzo all’olio con la sua salsa Spaghetto freddo mantecato con salsa Franciacorta, capperi affumicati ed erba cipollina. Su richiesta varianti disponibili per intolleranze e allergie. In caso di maltempo l’evento verrà annullato con un preavviso di 48 h e verrà emesso un rimborso. Prenota il tuo angolo di vigna – i posti sono limitati. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10:30 13:00 15:30	2h 30min	45 € a persona	
MONTE ROSSA	Le Stelle" Festival Edition Un viaggio immersivo nel cuore della nostra cantina, pensato per esplorare le sfumature più nobili del franciacorta di Monte Rossa e il carattere autentico delle nostre bollicine. Parteciperai a una masterclass esclusiva dove degusterai due delle nostre etichette: Cabochon Fuoriserie N.025 Brut e Cabochon Fuoriserie Rosé N. 07, affiancate da DUE BOLLE MISTERIOSE. Nessuna anticipazione, nessun dettaglio rivelato in anticipo: solo l’attesa, la scoperta e la meraviglia nel calice. Durante la masterclass sarà servita una proposta *gastronomica selezionata dallo Chef Sergio Nava, pensata per esaltare l’armonia del percorso di degustazione. Il nostro wine shop sarà aperto durante l’intero weekend del Festival. Si prega di essere puntuali. Prenotazione obbligatoria.	20/09	11:00 - 13:00	2h	100 € a persona	Via Per Ospitaletto 131, Cazzago San Martino - Brescia / info@monterossa.com / mail per prenotazioni: enjoy@monterossa.com / 030 7250066 / www.monterossa.com
	Club Cabochon - The party Musica, Franciacorta, atmosfera esclusiva. Il sabato sera firmato Monte Rossa. Ti aspettiamo per un momento autentico e dal carattere unico, dedicato agli amanti del Cabochon. Protagonista della serata sarà Cabochon Fuoriserie N.025 Brut, il nostro Franciacorta simbolo di stile, struttura ed energia. Sarà possibile acquistarlo e degustarlo al calice, in un’atmosfera accogliente e vivace. Il food sarà disponibile in loco grazie a partner selezionati. Ingresso libero. Visita in cantina non inclusa.	20/09	18:00 - 20:00	2h	Costo in base alle consumazioni	
	"Le icone" Festival Edition Con "LE ICONE" vivi il cuore dell’identità Monte Rossa attraverso un percorso guidato tra luoghi, storie e sapori che hanno fatto la nostra leggenda. Una visita immersiva in cantina, seguita da una degustazione di due etichette iconiche, pensate per appassionati e curiosi. MONTE ROSSA P.R. BRUT – Un omaggio autentico alle radici della cantina: P.R. come Paola Rovetta e Paolo Rabotti, i fondatori che hanno tracciato la strada dell’eccellenza Monte Rossa nel cuore della Franciacorta. Una cuvée vivace e strutturata, il compagno ideale per ogni brindisi, dalla convivialità quotidiana ai momenti speciali. CABOCHON FUORISERIE N. 025 BRUT – tra le principali eccellenze della maison: un vino elegante e vibrante, con un lungo affinamento che gli dona complessità e freschezza. Al termine della degustazione, ti attende una proposta gastronomica selezionata dallo Chef Sergio Nava. Menù a scelta tra: Petit Pan&Spiedo; Petit Tostada Ayotli; Arrostitcini di carne ovina Il wine shop sarà sempre aperto durante l’evento. Informazioni aggiuntive: Si prega di essere puntuali. Evento adatto a un pubblico adulto. Gli animali domestici non avranno accesso all’interno degli edifici dell’azienda. In alcuni locali oggetto della visita la temperatura e’ bassa: si consiglia di munirsi di felpa/giacca. Cancellazione gratuita fino a 48h prima dell’evento prenotato. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10:30 - 11:30 12:00 - 13:00 13:00 - 14:00 14:00 - 15:00 15:00 - 16:00 16:00 - 17:00	1h	40 € a persona	

MONTE ROSSA	"L'Essenza" Festival edition Vivi un'esperienza autentica durante il weekend del Festival Franciacorta: "L'ESSENZA". Un invito a fermarsi, assaporare il momento e brindare con due icone assolute: SANSEVÉ SATÈN BRUT e FLAMINGO ROSÉ BRUT. Sansevé Satèn Brut – vellutato, elegante, incanta con la sua raffinatezza, pensato per un brindisi coinvolgente. Flamingo Rosé Brut – un viaggio sensoriale tra charme e audacia, il nostro rosé iconico che profuma di libertà e festa. "L'ESSENZA" è un rituale che celebra l'arte di vivere bene, circondati da paesaggi unici e persone che condividono la stessa passione. Il food sarà disponibile in loco grazie a partner selezionati. Durante il Festival, il nostro wine shop sarà sempre aperto. Informazioni aggiuntive: Adatto a un pubblico adulto. Gli animali domestici non avranno accesso all'interno degli edifici dell'azienda. Cancellazione gratuita entro 48h prima dell'evento prenotato. Prenotazione consigliata.	20/09	10:30 - 18:00		20 € a persona	Via Per Ospitaletto 131, Cazzago San Martino - Brescia / info@monterossa.com / mail per prenotazioni: enjoy@monterossa.com / 030 7250066 / www.monterossa.com
		21/09	10:30 - 19:30			
	Cabochon & Cigar Monte Rossa presenta in esclusiva per l'edizione 2025 del Festival Franciacorta, un nuovo appuntamento riservato agli amanti del gusto e delle atmosfere rarefatte: "CABOCHON & CIGAR". In degustazione: Cabochon Fuoriserie N.025 Brut – un vino elegante e vibrante, con un lungo affinamento che gli dona complessità e freschezza. Cabochon Brut Millesimato 2016 – un millesimato d'autore, potente e profondo, frutto di un'annata d' eccellenza e di una perizia meticolosa. A completare l'esperienza, un'esclusiva degustazione guidata del sigaro Toscano, curata da Stefano Fanticelli, relatore del Club Amici del Toscano. Scoprirai l'armonia tra due eccellenze del Made in Italy: il Cabochon e il sigaro Toscano, in un incontro sensoriale che unisce carattere, eleganza e tradizione. In abbinamento: Un raffinato sigaro Toscano, accuratamente selezionato per l'evento, da degustare sotto la guida dell'esperto. L'esperienza include una visita guidata alla cantina Monte Rossa. Cigar Corner: Durante la giornata sarà attivo un cigar corner promozionale, dove sarà possibile scoprire il mondo dei sigari in un'atmosfera rilassata e informale. Il wine shop sarà aperto per tutta la durata del Festival. Informazioni aggiuntive: evento adatto a un pubblico adulto.Gli animali domestici non avranno accesso all' interno degli edifici dell'azienda. In alcuni locali oggetto della visita la temperatura è bassa: si consiglia di munirsi di felpa/giacca. Cancellazione gratuita fino a 48h prima dell'evento prenotato. Prenotazione obbligatoria.	21/09	14:30 - 16:30	2h	70 € a persona	
MONZIO COMPAGNONI	Visita e degustazione Tour esclusivo alla scoperta della cantina e degustazione di due calici: Franciacorta Cuvée alla Moda Brut, Franciacorta Cuvée alla Moda Rosé Brut Prenotazione obbligatoria.	20/09	14:30 - 18:00	3h 30min	30 € a persona	Via Nigoline 98, Adro - Brescia / info@monziocompagnoni.com / 0307457803 / monziocompagnoni.com
		21/09	10:00 - 18:00	8h		
	Visita e verticale Tour esclusivo alla scoperta della cantina e degustazione di una splendida verticale. Franciacorta Satèn Brut Millesimato 2018, Franciacorta Satèn Brut Millesimato 2020, Franciacorta Satèn Brut Millesimato 2021 Prenotazione obbligatoria.	20/09	14:30		50 € a persona	
		21/09	11:00 14:30			
MOSNEL	Visita guidata alla cantina con APERITIVO SUPERLATIVO Dopo la visita guidata alle cantine delle ore 18.00 sarà predisposto un aperitivo sul nostro loggiato coperto con vista sui vigneti. I posti a sedere saranno organizzati in tavola conviviale, allestita per l'occasione. La degustazione di 2 Franciacorta (il nostro Brut s.a. e il nostro Satèn Millesimato 2020) sarà accompagnata da un tagliere con selezione di salumi Az. Agr. Al Berlinghetto, selezione di formaggi locali e frittatine di verdure, accompagnato da pane fresco, focaccia e grissini artigianali. Prenotazione obbligatoria.	19/09	18.00-20.00	2h	35 € a persona	Via Giuseppe Cesare Abba 38, Passirano - Brescia / info@mosnel.com / 030653117 / www.mosnel.com / per caccia al tesoro: info@millemonti.it / 338 9013003
	Visita guidata alla cantina con degustazione "Lo stile Mosnel" Dopo la visita guidata alle cantine assapora i 3 Franciacorta che hanno saputo definire lo stile della cantina Mosnel. Brut, Pas Dosé, Satèn Millesimato. N.B. Tutte le degustazioni sono accompagnate da un piccolo assaggio di grissini artigianali, salame e formaggella per meglio riuscire a degustare i vini proposti. Prenotazione obbligatoria.	19/09	11.00	1h 30min (massimo)	30 € a persona	
		20/09 21/09	10.00 16.30			
	Visita guidata alla cantina con degustazione "I Millesimati" Dopo la visita guidata alle cantine Scopri la massima espressione dei nostri 3 Franciacorta icona Satèn, EBB, Parosè. N.B. Tutte le degustazioni sono accompagnate da un piccolo assaggio di grissini artigianali, salame e formaggella per meglio riuscire a degustare i vini proposti. Prenotazione obbligatoria.	19/09	15.00	1h 30min (massimo)	50 € a persona	
		20/09	11.30			
		21/09	14.30			
	Visita della cantina e degustazione "Non dosati" Dopo la visita guidata alle cantine Scopri l'integrità dei nostri 3 Franciacorta dosaggio zero Brut Nature BIO, Pas Dosé e Parosè. N.B. Tutte le degustazioni sono accompagnate da un piccolo assaggio di grissini artigianali, salame e formaggella per meglio riuscire a degustare i vini proposti. Prenotazione obbligatoria.	20/09	14.30	1h 30min (massimo)	40 € a persona	
		21/09	11.30			
	Visita guidata alla cantina con degustazione BRUT MOSNEL NEL TEMPO Visita guidata alla cantina e a seguire, alle ore 11.00, con la preziosa collaborazione del nostro enologo dott. Flavio Polenghi, avremo modo di degustare 3 nostri Franciacorta Brut, direttamente dalla cantina storica, messi a confronto con il Brut attuale giunto ora alla 44^ cuvée. Nella degustazione verranno confrontati tutti Franciacorta Brut s.a. con degorgiature diverse tra loro, alla scoperta di come il tempo possa trasformare non solo i prodotti Millesimati ma essere un alleato anche dei senza annata. Prenotazione obbligatoria.	21/09	10.00		50 € a persona	
	Caccia al tesoro - Orienteering tra i vigneti della Cantina Mosnel in Franciacorta Mettiti alla prova con una Caccia al Tesoro-Orienteering tra i bellissimi vigneti della Cantina Mosnel in Franciacorta. Pensa quanto ti divertirai a orientarti tra i vigneti cercando lanterne nascoste tra gli alberi grazie all'utilizzo di una mappa e di tutto il tuo ingegno! Simpatiche domande e indovinelli ti metteranno alla prova, gioca d'abilità e d'astuzia! Questa esperienza è adatta a tutti: la tua Guida MilleMonti ti spiegherà tutte le regole e sarà sempre presente per fornirti il materiale necessario. Al termine della gara, la squadra vincitrice verrà premiata con una sorpresa speciale! Per concludere in bellezza, ci accoglierà la Cantina Mosnel per una degustazione di 2 dei loro migliori vini. Prenotazione obbligatoria.	21/09	14.00-18.00 (ritrovo a 13.45)	4h	40 € a persona	
PIETRALUCE	Bolle di luce - Festival edition BOLLE DI LUCE è una serata speciale immersi tra le luci ed il verde del vigneto interno alla nostra tenuta. Durante l'evento è possibile fare un lungo aperitivo con i nostri Franciacorta, abbinarci dei taglieri ed assaggiare i nostri Wine-Cocktail. Il tutto accompagnato da Live Music per cantare e ballare. I tavoli sono esclusivamente su prenotazione. Non c'è un prezzo fisso di ingresso, si ordina dalla lista. In caso di maltempo l'evento viene annullato. L'annullamento viene comunicato via messaggio nel pomeriggio. Prenotazione obbligatoria.	20/09	20.00-23.59	4h	Si pagano le consumazioni	Località Boschi 18, Calino - Brescia / Inviare una mail a info@pietralucefranciacorta.it per richiedere la prenotazione, indicando: Nome e cognome Numero di cellulare Numero di persone 0307759997 / pietralucefranciacorta.it
	Degustazione con il produttore Siediti ad un tavolo direttamente con Marco, titolare e mastro della nostra cantina. L'esperienza vuole essere un piacevole confronto che tocca la storia della Franciacorta fino ad immergerci nel nostro progetto familiare 'Pietraluce', nella filosofia che ci anima e nel nostro stile di vinificazione. Degusterai 3 Franciacorta della collezione 'Pietraluce' e scoprirai le loro peculiarità. È inoltre possibile abbinarci una gustosa selezione di formaggi locali, salumi ed affettati. Su richiesta proponiamo anche alternative vegetariane. L'esperienza non prevede la visita alla cantina. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	12.00-13.45 16.30-17.45	1h 45min	20 € a persona 18 € tagliere per due persone	
PLOZZA OME	Franciacorta e pizzoccheri Visita guidata in cantina e nei vigneti con l'enologo. Seguirà una degustazione dei nostri Franciacorta BRUT, SATÈN e ROSE'. In abbinamento saranno serviti i PIZZOCCHERI, piatto simbolo della Valtellina, per onorare le origini valtellinesi del PLOZZA WINE GROUP. Venite a scoprire questo abbinamento originale ed azzeccato, per noi ormai divenuto un grande classico. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	11:00 - 13:00 14:30 - 16:30 18:00 - 20:00	2h	35 € a persona	Via Lizzana 12, Ome - Brescia / luca.redaelli@plozza.com / 034 2701297 / plozzaome.com

PRIORE	Visita con degustazione: i senza annata Visita guidata alla cantina con spiegazione del metodo e delle particolarità aziendali. A seguire degustazione di 2/3 calici di Franciacorta senza annata in abbinamento a salumi e lievitati di nostra produzione. Prenotazione obbligatoria.	19/09	11:00 - 12:30 19:00 - 20:30	1h 30min	€ 25/30 a persona	Via Sala 41, Cazzago San Martino - Brescia / info@aziendaagricolapriore.it / 030 7254710 / aziendaagricolapriore.it
	Visita con degustazione: lo Chardonnay e le sue versioni Visita guidata alla cantina con spiegazione del metodo e delle particolarità aziendali. A seguire degustazione tecnica di vini ottenuti da Chardonnay in purezza: 1 calice di Curtefranca Bianco, 1 calice di Franciacorta Satèn e 1 calice di Franciacorta Millesimato 'Lihander 2020' Blanc. Confronto, particolarità e caratteristiche dei vini in abbinamento a salumi di nostra produzione. Prenotazione obbligatoria.	20/09	17:30 - 19:00	1h 30min	35 € a persona	
	Visita con degustazione: Chardonnay e Pinot nero in purezza Visita guidata alla cantina con spiegazione del metodo e delle particolarità aziendali. A seguire degustazione tecnica dei millesimati 'Lihander 2020' Blanc e Noir, rispettivamente Chardonnay e Pinot Nero vinificati in purezza. Particolarità e caratteristiche dei vitigni principe della Franciacorta e abbinamento a 2 portate atte a sottolineare e valorizzare le caratteristiche dei due vini. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.30-12.00	1h 30min	40 € a persona	
	Pranzo con degustazione Pranzo con menù degustazione di prodotti di nostra produzione composto da: primo, secondo con contorno e dessert con, in abbinamento, 3 calici di Franciacorta. Prenotazione obbligatoria.	20/09	12:00 - 14:30	2h 30min	45 € a persona	
	Visita con degustazione: i senza annata Visita guidata alla cantina con spiegazione del metodo e delle particolarità aziendali. A seguire degustazione di 2 calici di Franciacorta senza annata in abbinamento a salumi di nostra produzione. Prenotazione obbligatoria.	21/09	11:00 - 12:30 17:00 - 18:30	1h 30min	20 € a persona	
	Corte Priore in festa Stand Eno-gastronomici per tutti i gusti e musica nel parco dell'agriturismo Corte Priore. Prenotazione obbligatoria.	21/09	11:00 - 23:00	12h	5 € all'ingresso e al consumo	
RICCI CURBASTRO	Visita con degustazione Visita guidata al Museo Agricolo Ricci Curbastro ed alle cantine dell'Azienda Agricola Ricci Curbastro con illustrazione dei processi di produzione dei Franciacorta DOCG e Curtefranca DOC. Degustazione di un calice di Franciacorta Satèn Brut 2021, Franciacorta Dosaggio Zero "Gualberto" 2012, Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm 2017.	19/09	11:00 15:00	1h	25 € a persona	Via Adro 37, Capriolo - Brescia / info@riccicurbastro.it / 030 736094 / riccicurbastro.it
	20/09 21/09	09:00, 10:00 11:30, 14:00 15:00, 16:00 17:00, 18:00				
	SELVATICI & NOBILI – La terra, la caccia e la Franciacorta Degustazione guidata che racconta la selvaggina e le carni nobili attraverso territori, sapori intensi e lavorazioni artigianali, abbinati a Franciacorta Rosé Brut, Franciacorta Extra Brut 2021, Franciacorta Dosaggio Zero "Gualberto" 2015, Franciacorta Brut Museum Release 2012, Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm 2017, sorpresa del produttore. A seguire visita al Museo Agricolo e alla Cantina. Numero di posti limitato – prenotazione obbligatoria.	19/09	18.00	50 € persona		
	20/09	11:00 17:30				
	Satèn, l'eleganza in Franciacorta Degustazione verticale guidata di sei annate storiche di Franciacorta Satèn Brut. In degustazione: Franciacorta Satèn Brut 2021; 2015 (sboccatura 2019); Museum Release 2012 (sboccatura 2024); 2005 (sboccatura 2010); 2003 (sboccatura 2005); sorpresa del produttore. A seguire visita al Museo Agricolo e alla Cantina. Numero di posti limitato – prenotazione obbligatoria.	20/09	15.00		45 € a persona	
ROMANTICA FRANCIACORTA	Jazz & Franciacorta Un bellissimo momento di relax con musica Jazz dal vivo e i nostri Franciacorta Millesimati. Visiteremo il vigneto, la cantina di vinificazione e i sotterranei di affinamento. A seguire, degustazione di 2 calici dei nostri Franciacorta Millesimati a scelta con piccolo abbinamento food. Prenotazione obbligatoria.	20/09 21/09	10:30 - 12:30 14:00 - 16:00 17:30 - 19:00	2h circa	30 € a persona	Via Vallosa 29, Passirano - Brescia visite@romanticafranciacorta.com / 3317727486 / romanticafranciacorta.com
RONCO CALINO	Verticale storica di Franciacorta Brut Esplora i primi vent'anni della storia di Ronco Calino in cinque edizioni dell'iconico Franciacorta Brut. Con Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, approfondirai gli aspetti salienti del metodo produttivo e ripercorrerai l'evoluzione del Franciacorta Brut dal 1996, la prima vendemmia, al 2016, anno della certificazione biologica. Ogni annata in degustazione verrà associata a un evento storico-culturale memorabile, ma non senza il tuo aiuto: tra un calice e l'altro, segui l'indizio che riceverai e indovina l'avvenimento ignoto. In premio per il vincitore, una bottiglia di Franciacorta Brut! In accompagnamento: pane e grissini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salumi locali. Prenotazione obbligatoria.	20/09	10.00-12.00	2h	65 € a persona	Via Fenice 45, Adro - Brescia / info@roncocalino.it / 030 7451073 / roncocalino.it
	Come nasce il Satèn: dalle basi al Franciacorta Assapora passo dopo passo le fasi che portano alla creazione del Franciacorta Satèn Ronco Calino. Insieme a Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, ti addenterai nei filari da cui provengono le uve e seguirai il loro viaggio verso la pressatura e la vinificazione. Nei locali produttivi, vivrai un vero e proprio "dietro le quinte" con la degustazione dei vini base – dall'acciaio e dal legno – e del loro assemblaggio; assisterai alla sboccatura à la volée di una bottiglia in affinamento sui lieviti per poi concludere con l'assaggio del Franciacorta Satèn di oggi e di una sua edizione storica. In accompagnamento: pane e grissini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salumi locali. Prenotazione obbligatoria.	20/09	15:00 - 17:30	2h 30min	65 € a persona	
	Verticale storica di Franciacorta Brut Millesimato Tuffati nel passato di Ronco Calino con una degustazione verticale di grandi millesimi. Guidato da Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, visiterai le sale ipogee e degusterai cinque edizioni storiche di Franciacorta Brut Millesimato, dal 2001 al 2016, anno della certificazione biologica. Ogni annata in assaggio verrà associata a un evento storico-culturale memorabile, ma non senza il tuo aiuto: tra un calice e l'altro, segui l'indizio che riceverai e indovina l'avvenimento ignoto. In premio per il vincitore, una bottiglia di Franciacorta Brut Millesimato! In accompagnamento: pane e grissini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salumi locali. Prenotazione obbligatoria.	21/09	15:00 - 17:00	2h	65 € a persona	
	Degustazione orizzontale: il 2011 in sei Franciacorta Ronco Calino Rivivi un'annata indimenticabile declinata in sei Franciacorta della Collezione Ronco Calino. Insieme a Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, visiterai le sale ipogee e ripercorrerai gli aspetti più significativi del metodo produttivo. Ad attenderti in degustazione, sei Franciacorta che raccontano la vendemmia 2011: dai grandi classici, Brut e Satèn, passerai all'eleganza e alla piacevolezza dei Millesimati, senza dimenticare il sorprendente – quanto introvabile – Rosé Radijan e il poderoso Centoventi Riserva, creato solo in formato Magnum e affinato dieci anni sui lieviti. In accompagnamento: pane e grissini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salumi locali. Prenotazione obbligatoria.	21/09	10:00 - 12:00	2h	75 € a persona	
TENUTA AMBROSINI	Franciacorta & Spiedo in cantina Visita in cantina con spiegazione del metodo Franciacorta a seguire Menu con: Antipasti; Risotto al Franciacorta; Spiedo Bresciano; Dolce in degustazione n. 4 calici di Franciacorta in abbinamento ai piatti proposti La serata sarà accompagnata da musica dal vivo. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09	20.00		80 € a persona	Via della Pace 60, Cazzago San Martino - Brescia / info@tenutaambrosini.it / 030 7254850 / tenutambrosini.it
	Visita con degustazione Visita alla cantina con spiegazione del processo di vinificazione del Franciacorta e degustazione di n. 2 calici di Franciacorta a scelta tra: Franciacorta Extra Brut "Santa Caterina", Franciacorta Brut "Batudè", Franciacorta Dosaggio Zero Nihil, Franciacorta Saten Millesimato 2021, Franciacorta AmbRosè Millesimato 2021 Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	10:30 11:30 13:00 14:30 15:30 16:30	1h circa	20 € a persona	
	Visita con degustazione con piatto abbinato Visita alla cantina con spiegazione del processo di vinificazione del Franciacorta e degustazione di n. 2 calici di Franciacorta a scelta tra: Franciacorta ExtraBrut "Santa Caterina", Franciacorta Brut "Batudè", Franciacorta Dosaggio Zero Nihil, Franciacorta Satèn Millesimato 2021, Franciacorta AmbRosè Millesimato 2021 con abbinamento a: Focaccia rustica e selezione di salumi tipici, Casoncelli alla bresciana, Bruschetta al pomodoro e capperini con formaggio e confettura (proposta vegetariana), Spiedo Bresciano e Polenta Bresciana, Manzo all'Olio e Polenta Bresciana. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	10:30 11:30 13:00 14:30 15:30 16:30	1h circa	35 € a persona	

TERRE D'AENOR	Arte e Franciacorta L'esperienza Arte e Franciacorta consiste in una visita guidata di Palazzo Bianchi, storica Villa di Provaglio d'Iseo aperta in passato anche in occasione delle giornate FAI. Il percorso all'interno del Palazzo sarà seguito anche dalla visita a due vigneti clos che fanno parte del parco della proprietà. Al termine, degustazione finale di 3 Franciacorta Bio Terre d'Aenòr in abbinamento a prodotti da forno biologici. Prenotazione obbligatoria.	20/09	15:30 - 17:30	2h	25 € a persona	Via Alessandro Volta 22, Provaglio d'Iseo - Brescia / eleonora@terredaenor.com / 349 0530613 / terredaenor.com
UGO VEZZOLI	Lo spiedo di sempre Come da tradizione: lo Spiedo Bresciano. Due serate di musica sotto le stelle: il menu prevede antipasti di salumi e formaggi tipici, lo Spiedo rigorosamente accompagnato dalla polenta ed a seguire dolce e caffè. Durante tutta la cena verrà servito il nostro Franciacorta. Prima della cena, alle ore 19.30 è possibile fare il giro della cantina, previa prenotazione. La visita è compresa nel prezzo. In occasione della prenotazione è consigliato comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09	20:30 - 00:30	4h	60 € a persona	Via Gianbattista Vezzoli 20, Palazzolo sull'Oglio - Brescia / commerciale@vezzolifraciacorta.it / 030 738018 / vezzolifraciacorta.it
	Visita e degustazione Le giornate di Venerdì 19, Sabato 20 e Domenica 21 Settembre sono dedicate alla visita in cantina: Gianbattista accompagnerà i visitatori in un percorso enogastronomico, dall'ingresso con il primo calice si accederà alle vasche ed alla cantina dove nasce il nostro Franciacorta. A seguire, nel giardino affacciato sul vigneto, si degusteranno due calici di Franciacorta accompagnati da un assaggio gastronomico. Alla fine della visita è possibile trattenersi nel boschetto per un aperitivo, circondati da musica in sottofondo. E' consigliato comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari durante la prenotazione. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	11:00 14:00 16:00	2h	30 € a persona 5 € cauzione bicchiere	
	Dove tutto è iniziato Per la prima volta apriamo le porte della piccola cantina famigliare, un luogo pieno di storia che racconta come nascono e si evolvono i nostri Franciacorta. Lorenzo, nipote del fondatore, accompagnerà i presenti in questo percorso che si concluderà con una verticale: quattro annate storiche degorgiate a la volée ed un intruso. Alla fine della visita è possibile trattenersi nel boschetto per un aperitivo. E' consigliato comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari durante la prenotazione. Prenotazione obbligatoria.	19/09 20/09 21/09	11:30 - 13:30	2h	60 € a persona	
VILLA FRANCIACORT A	Cena sessanta metri di gusto La casa padronale del '500 e i filari, saranno il teatro di un evento in cui lo Chef Andrea Marenzi di Ela Osteria in Villa, proporrà agli ospiti un'escalation di delizie enogastronomiche, accuratamente abbinata ai nostri Franciacorta millesimati, precedute da un aperitivo a buffet. Un tavolo imperiale lungo 60 metri in un crescendo di emozioni, gioia per i sensi e convivialità assoluta accompagnati dalle calde note del sax. Porta il tuo miglior sorriso e qualcosa color Tiffany sinonimo di identità e ed eleganza di Villa Franciacorta. Il look più originale sarà premiato con uno speciale millesimato. In caso di maltempo, la cena sarà servita all'interno della casa padronale, nelle storiche sale del '500 adiacenti le terrazze dei filari Gradoni. Prenotazione obbligatoria	19/09	19.00		120 € a persona	Via Villa 12, Monticelli Brusati - Brescia / info@villafranciacorta.it mail prenotazioni: eventi@villafranciacorta.it / 030652329 / villafranciacorta.it
	Volo in mongolfiera con emozione Volo vincolato al tramonto con la regina dei cieli, LA MONGOLFIERA. Lasciati cullare dolcemente in cielo e vivi un'esperienza unica sorvolando i vigneti di Villa Franciacorta. Un bicchiere di Millesimato Franciacorta vi attenderà dopo l'atterraggio a suggello di un'emozione tutta da condividere. Il bicchiere Villa Franciacorta in omaggio vi permetterà di continuare l'esperienza allo street food con una degustazione di un millesimato, musica e Franciacorta. Prenotazione obbligatoria	19/09 20/09 21/09	18.00 - 20.24		65 € a persona	
	Tramonto in vigna Aperitivo al tramonto è ormai un "classico" che consente di vivere momenti magici, degustando i grandi Franciacorta di Villa abbinati a delizie gastronomiche del territorio. La visita guidata vi permetterà di scoprire la nostra storia, il metodo di produzione e la filosofia aziendale che da sempre caratterizza ogni fase della nostra produzione e si concretizza nei nostri vini e Franciacorta millesimati. Al termine della visita guidata seguirà l'esclusivo aperitivo in vigna al tramonto, con box pic-nic e degustazione di tre Villa Franciacorta Millesimati presso la Casa dell'Eremita raggiungibile salendo a piedi sulla collina del famoso vigneto "Gradoni". Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo a marchio Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza allo street food con musica e Franciacorta. Prenotazione obbligatoria	19/09 20/09 21/09	17.00		65 € a persona	
	Viaggio attraverso la storia e la nascita dei millesimi di Villa Franciacorta La visita guidata vi permetterà di scoprire la storia di questo antico borgo e le sue cantine, il metodo di produzione e la filosofia aziendale che da sempre caratterizza ogni fase della produzione e si concretizza nei vini di Villa Franciacorta. Al termine della visita guidata avrete l'occasione di degustare tre Franciacorta Millesimati. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo a marchio Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza allo street food con musica e Franciacorta. Prenotazione obbligatoria	19/09 20/09 21/09	15:30 16:15 10:00, 11:00, 12:00 13:30, 14:30, 15:30 16:15	45 min/1h	35 € a persona	
	Street food d'autore con dj set In collaborazione con ristoranti del territorio, avrete l'occasione di godere deliziose specialità tipiche dello street food. Protagonisti assoluti i DJ che si alterneranno ogni due ore con un crescendo di ritmo. Prenotazione obbligatoria	20/09 21/09	13:00 - 23:00		15 € a persona Nel costo sono compresi: bicchiere omaggio con tasca e una degustazione di Franciacorta millesimato	