



Festival Franciacorta 2026

18-20 settembre

Gli eventi delle cantine di Confagricoltura Brescia

Abrami Elisabetta

Antica Fratta

Barboglio de Gaioncelli

Bariselli Gabriella

Bellavista

Berlucchi Guido

Bersi Serlini

Biondelli

Camilucci

Caruna

*Castello Bonomi Tenute in
Franciacorta*

Castello di Bornato

*Castello di Gussago - La
Santissima*

Castelveder

Contadi Castaldi

Corte Aura

Freccianera Fratelli Berlucchi

Lantieri de Paratico

Le Marchesine

*Marchesi Antinori Tenuta
Montenisa*

Mirabella

Monte Rossa

Montina

Monzio Compagnoni

Mosnel

Pietraluce

Priore

Ricci Curbastro

Romantica

Ronco Calino

Tenuta Ambrosini

Terre d'Aenòr

Ugo Vezzoli

Villa Franciacorta

Vi invitiamo a consultare i siti web delle cantine per eventuali aggiornamenti

ABRAMI ELISABETTA

Via Fosche, 5, 25050 Provaglio d'Iseo BS, Italia

<https://vinielisabettaabrami.it>

<i>Evento</i>	<u>Degustazione Magnum</u> Degustazione di 3 calici di Franciacorta biologici in formato Magnum, seguendo una scala di pinot nero: Satén Magnum (100% chardonnay), Brut Magnum (30% Pinot, 70% Chardonnay) e Rosè Magnum (70% pinot nero, 30% chardonnay) I vini saranno accompagnati da un prodotto salato da forno. Disponibile opzione vegetariana, da specificare nelle note della prenotazione. Il luogo destinato alla degustazione è il cortile della cantina e il nostro vigneto di pinot nero "Dossi" di fronte alla cantina. In caso di maltempo la degustazione verrà spostata nei locali interni della cantina.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 Orari degustazione: 10:30, 11:30, 12:30, 14:00, 15:30, 17:00. Orari visita alla cantina: 11:30 e 15:30.
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 30 per persona + € 5 per cauzione calice. *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Degustazione Millesimati</u> Degustazione Millesimati è pensata per godersi al massimo la longevità del pinot nero attraverso i lunghi affinamenti in bottiglia (anche fino a 70 mesi sui lieviti).

	Degustazione di 3 calici dei Millesimati Franciacorta biologici in ordine di annata: Millesimato Rosé Redigoli 2020, Millesimato Pas dosé 2018 e Millesimato Blanc de noir 2018. I vini saranno accompagnati da un prodotto salato da forno. Disponibile opzione vegetariana, da specificare nelle note della prenotazione. In caso di maltempo la degustazione verrà spostata nei locali interni della cantina.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 Orari degustazione: 10:30, 11:30, 12:30, 14:00, 15:30, 17:00. Orari visita alla cantina: 11:30 e 15:30.
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 30 per persona + € 5 per cauzione calice. Prenotazione obbligatoria

ANTICA FRATTA

Via Fontana, 11, 25040 Fontana BS, Italia

🌐 ANTICA FRATTA | FRANCIACORTA DOCG

<i>Evento</i>	<u>A taste of time</u> L'esperienza si apre con la visita alla nuova bottaia e alle gallerie della cantina ottocentesca scavata nella roccia. Al termine del percorso, il giardino della villa accoglierà gli ospiti per una degustazione in formula walk around. <u>In degustazione:</u> Essence Nature 2021 Magnum; Essence Satén 2019 Magnum; Essence Rosé 2021 Magnum; Riserva Quintessence 2015 Magnum. Ad accompagnare la degustazione, le proposte gastronomiche di Lanzani Bottega & Bistrot, con una selezione di assaggi pensati per valorizzare il carattere dei nostri Franciacorta.
---------------	---

<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 Dalle 17:30 alle 19:30. Durata di circa 2 ore
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 65 a persona Fino ai 12 anni gratis Dai 13 ai 18 anni 40€ a persona. *Prenotazione obbligatoria

BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Via Nazario Sauro, 14, 25040 Colombaro BS, Italia

Per info e prenotazioni: info@barbogliodegaioncelli.it

<https://barbogliodegaioncelli.it>

<i>Evento</i>	<u>Visita e degustazione</u> Visita e degustazione di 3 Franciacorta con sorpresa salata.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 e 14:30. Durata 2 ore
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 25€ *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Degusta insieme a noi</u> Degustazione di 3 calici di Franciacorta con sorpresa salata.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 25€ Senza prenotazione

<i>Evento</i>	<u>Dalla Franciacorta, passando per la Romania e arrivando a Cuba in un viaggio di sapori</u>
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 13:00 - 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 60€ *Prenotazione obbligatoria

BARISELLI GABRIELLA

Via Rampaneto, 10/12, 25030 Erbusco BS, Italia

<https://gabriellabariselli.com>

<i>Evento</i>	<u>Calici & tradizione</u> Un'esclusiva visita guidata e una degustazione all'aperto affacciata sul panorama dei vigneti. Potrai sorvegliare il Franciacorta ammirando la vista, accompagnato da una selezione culinaria curata da Il Cascinale della Franciacorta Avicap. Un'esperienza sensoriale unica che unisce i nostri Franciacorta ai sapori autentici del territorio.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 17:00
<i>Info</i>	Costo: da 25€

BELLAVISTA

Via Bellavista, 5, 25030 BS, Italia

Per info e prenotazioni: festival@bellavista.it

<https://www.bellavista.it>

<i>Evento</i>	<u>Una finestra sulla Franciacorta</u> 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 e pizza. Un invito a vivere Bellavista nella sua forma più autentica.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 22:00
<i>Info</i>	Costo: gratuito
<i>Evento</i>	<u>Casa Perbellini 12 Apostoli di Giancarlo Perbellini - Aperitivo e cena nelle gallerie della cantina</u> Bellavista incontra Giancarlo Perbellini: un'esperienza di autentica accoglienza, accompagnata dai nostri vini e dalla bellezza raccolta delle gallerie della cantina.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 Inizio visita 19.15 Aperitivo 20.00 Cena 21.00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 350€ *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>La potenza del sogno - Una visita alla nostra cantina e la degustazione della trilogia Alma Assemblage</u> Una passeggiata alla scoperta dei luoghi della collina Bellavista, attraverso le gallerie che portano al cuore della Casa. Una degustazione di tre cuvée, in abbinamento piccoli assaggi dalla cucina: Alma

	Assemblage; Alma Non Dosato Assemblage; Alma Rosé Assemblage.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 12:00 14:00 - 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 45€ *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Come a casa di Giancarlo Perbellini - Passeggiata in cantina e pranzo della domenica nel salone di Bellavista</u> Il pranzo della domenica prende forma nel salone di Bellavista attraverso i gesti che conosciamo da sempre: condividere, raccontare, passarsi un piatto, versare un calice. Le cuvée di Bellavista accompagnano questo momento di incontro.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 Inizio visita ore 12.15 Pranzo ore 13.15
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 150€ *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Vini e vinili di Filippo Polidori sulla terrazza Bellavista: musica e cuvée, l'energia dei 33 giri</u> La terrazza Bellavista e le dolci note dei vinili: ogni disco è scelto con cura, creando il sottofondo perfetto per i vini Bellavista.

Data e ora	20/09/2026 17:00
Info	Costo: gratuito

BERLUCCHI GUIDO

Via Duranti, 4, 25040 Borgonato BS, Italia

<https://www.berlucchi.it>

Evento	<u>Sparkling dinner</u> Dalla cantina storica alle sale di Palazzo Lana, entra nel cuore di Berlucchi Franciacorta. Dopo la visita guidata alla cantina e a Palazzo Lana, potrai trascorrere la serata nella Corte Berlucchi, dove l'eleganza dei nostri Franciacorta incontra una light dinner esclusiva. Il menù, curato da un'eccellenza del territorio, propone un percorso gastronomico che spazia tra creatività, tradizione e contaminazioni internazionali: <i>Degustazione di sushi con 4 nigiri e 2 uramaki preparati live</i> <i>Pizza Margherita, realizzata con cooking show live</i> <i>Hamburger di Fassona con Cheddar, bacon e cipolla caramellata</i> <i>Risotto alla robiola bresciana, con gel e polvere di barbabietola e caviale di aringa</i> <i>Granita alla pesca, con mirepoix di fragola, gelato al fior di panna e mango sifonato</i> Vini in degustazione: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn; Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut; Berlucchi Franciacorta Nature Millesimato; Berlucchi Franciacorta Palazzo Lana Extrême 2014
Data e ora	18/09/2026 19:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 110€ (solo per maggiorenni) *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Iconici festival</u> <i>Visita guidata con degustazione</i> Ripercorri le origini del Franciacorta. Scopri il luogo dove tutto ebbe inizio e dove ancora oggi si conserva la prima storica bottiglia creata da Guido Berlucchi e Franco Ziliani, nel 1961. Al termine della visita guidata alla cantina, ad attenderti la degustazione di una selezione di Franciacorta Berlucchi in abbinamento a tre deliziosi macaron salati. Franciacorta in degustazione: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn magnum; Berlucchi '61 Franciacorta Rosé magnum; Berlucchi '61 Franciacorta Nature Millesimato magnum In abbinamento: N.3 macaron salati creati ad hoc da un'eccellenza del territorio per esaltare i vini in degustazione
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 14:00 - 15:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 a persona; € 35 per i minori di 18 anni (con accesso solo agli slot dedicati) *Prenotazione obbligatoria Durata: 1 h e 30 circa
<i>Evento</i>	<u>Berlucchi in corte: social table</u> La Corte Berlucchi è lieta di accoglierti per un'esperienza esclusiva nel cuore della sede storica. Lasciati avvolgere da un'atmosfera raffinata, tra musica, convivialità ed eleganti salottini pensati per regalarti

	momenti di autentico relax... sparkling. Scopri la selezione di Franciacorta creata per l'occasione, in abbinamento a specialità gastronomiche preparate da un'eccellenza del territorio, per vivere un percorso di gusto in cui ogni dettaglio è pensato per sorprenderti. Vini in mescita disponibili nella corte: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn, Extra Brut e Rosé; Berlucchi Franciacorta Nature Millesimato, Nature Millesimato Blanc de Blanc, Nature Millesimato Rosé; Berlucchi Franciacorta Palazzo Lana Extrême 2014
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 Prenotazione online della fascia oraria d'ingresso a piacere tra: 10:30-12:00; 12:00-14:00; 14:00-16:00; 16:00-18:00; 18:00-21:00 (ultimo accesso ore 20:00)
<i>Info e prenotazione</i>	Prevendita online: € 35,00 pp (nominale, disponibile fino a 48 h prima dell'evento.) Per ogni prevendita acquistata, al tuo arrivo in cantina, ti verranno consegnati 8 coin validi per 4 consumazioni wine&food e un posto a sedere riservato in social table
<i>Evento</i>	<u>Le origini del Franciacorta</u> Ripercorri le origini del Franciacorta. Scopri il luogo dove tutto ebbe inizio e dove ancora oggi si conserva la prima storica bottiglia creata da Guido Berlucchi e Franco Ziliani, nel 1961. Al termine della visita guidata alla cantina, ad attenderti, la degustazione di una selezione di Franciacorta Berlucchi in abbinamento a tre deliziosi macaron salati, preparati per noi da un'eccellenza del territorio. Franciacorta in degustazione: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn magnum; Berlucchi '61 Franciacorta Rosé magnum; Berlucchi '61 Franciacorta Nature Millesimato magnum

	In abbinamento: N.3 macaron salati creati ad hoc da un'eccellenza del territorio per esaltare i vini in degustazione
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €50 per persona (riservato ad un pubblico maggiorenne +18). *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Berlucchi in corte: taste the sparkle</u> 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. Vini in mescita disponibili nella Corte: Berlucchi '61 Franciacorta Satèn, Extra Brut e Rosé; Berlucchi '61 Franciacorta Nature Blanc de Blancs 2018, Nature Rosé 2018 e Nature 2018; Berlucchi Franciacorta Palazzo Lana Extrême 2014 Proposte food disponibili nella corte: Selezione di tre formaggi freschi preparati al momento da un Mastro Casaro e Grissini Panificio Patti; Culaccia salumificio Rossi servita con focaccia e giardiniera di verdure fatta in casa; Fritto di calamari con maionese al tabasco; Pizza con prosciutto crudo e burrata; Battuta di manzo con olio Evo, sale, pepe e Parmigiano e pane con lievito madre; Mc Roby con hamburger di Fassona, Cheddar, bacon e cipolla caramellata; Sandwich con filetto di manzo, salsa alla senape e miele con cetriolini del nostro orto all'aceto*; Selezione di crudité di mare* <i>*Le proposte contrassegnate dall'asterisco non rientrano nella prevendita.</i> Accesso libero, senza prenotazione e previa verifica della disponibilità, oppure con prevendita online.

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 20:00
<i>Info e prenotazione</i>	Prevendita online: € 25,00 pp (nominale, disponibile fino a 48 h prima dell'evento.)
<i>Evento</i>	<u>Tribute to nature: Andrea Aprea x Berlucchi</u> Lo chef pluristellato Andrea Aprea del Ristorante Andrea Aprea di Milano ha creato un menu su misura in abbinamento ai nuovi Franciacorta Nature Millesimati Berlucchi. MENU Spritz frizzante; Bignè in salsa cocktail; Oliva nera e arancia <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature Blanc de Blanc 2019</i> a seguire Caprese... dolce e salato <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature 2020</i> Riso Carnaroli “selezione Dama”, cacio e pepe, gamberi rosa, fichi <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature Rosé 2019</i> Baccalà alla Mugnaia <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Riserva Palazzo Lana 2014</i> Mascarpone, Lamponi, Cera D’api <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Demi-sec d’Archivio</i>
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 Ore 19.15 Accredito in Berlucchi e Benvenuto Ore 19.30 Passeggiata guidata in cantina storica

	Ore 20.00 Aperitivo nel giardino di Palazzo Lana* Ore 21.00 Cena Placée presso il portico di Palazzo Lana* <i>*In caso di pioggia l'attività si svolgerà all'interno dello storico Palazzo Lana Berlucchi.</i>	
Info	Costo: 230€ *Prenotazione obbligatoria	
Evento	<u>Festival a Palazzo</u> Vivi un viaggio affascinante tra le origini della famiglia e la nascita della prima bottiglia di Franciacorta. Al termine della visita guidata alla cantina storica e a Palazzo Lana, l'esperienza prosegue con una raffinata degustazione dei tre nuovi Franciacorta Millesimati in abbinamento a tre finger food, firmati da un'eccellenza gastronomica del territorio. In degustazione: Pan brioches, burro e acciuga del cantabrico * <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature Millesimato Blanc de Blancs</i> Tonno Rosso, avocado schiacciato, lime e lattuga baby* <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature Millesimato</i> Mini paninetto melanzana frita, burrata pugliese e salsa di pomodoro al basilico * <i>In abbinamento a Berlucchi Franciacorta Nature Millesimato Rosé</i>	
Data e ora	19/09/2026 10:30, 15:00	20/09/2026 10:30, 15:30
Info e prenotazione	85,00 € pp (riservato ad un pubblico maggiorenne) Sconto riservato ai soci AIS: 70,00€ a persona (per info visit@berlucchi.it – 030 98 43 81) *Prenotazione obbligatoria. Durata: 2 ore circa.	

BERSI SERLINI

Via Cereto, 7, 25050 Provaglio d'Iseo BS, Italia

<https://www.bersiserlini.it/?p=home>

<i>Evento</i>	<u>Wine walking tour</u> Camminando tra i filari lungo un tracciato studiato per risvegliare i sensi, potrete godere di panorami mozzafiato da esclusive sedute rialzate e degustare in modalità itinerante due dei Franciacorta più iconici della cantina. Il viaggio culminerà nella suggestiva Corte dei Sapori per la terza degustazione, da abbinare a prelibatezze gastronomiche locali. L'esperienza diventa eccezionalmente immersiva grazie a un QR code che sbloccherà una colonna sonora d'eccezione. I suoni della vendemmia: Una traccia di musica elettronica d'avanguardia creata da Max Casacci (Subsonica), che ha tradotto i rumori della natura in arte. Le parole della natura: Un podcast esclusivo con la voce di Stefano Mancuso. Il celebre neurobiologo, rimasto ammaliato dalla nostra realtà, vi guiderà con aneddoti sulla vite e sul valore prezioso di custodire questa terra. Il percorso vi condurrà anche all'Orto Vitae, nato nel 2023 per Bergamo Brescia Capitale della Cultura. Qui, le nostre apicoltrici vi faranno assaggiare il miele purissimo prodotto dalle arnie della tenuta.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 16:00 - 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 44 a persona comprensivo di vista in audioguida, 3 degustazioni e calice brandizzato e tasca porta calice da ritirare al vostro arrivo che vi servirà anche per continuare a godervi le nostre attività nel corso del Festival. Durata: 90 minuti circa

<i>Evento</i>	<u>Benvenuto Pinoten</u> Debutta al Festival Franciacorta in Cantina il primo Blanc de Noirs Dosaggio Zero. Chiara della famiglia Bersi Serlini, ideatrice di questa novità, vi guiderà tra i vigneti e le cantine, raccontandovi non solo la storia della cantina, di una famiglia, ma soprattutto quella di come già il primo sorso vi porterà sulla sponda del Cru del Pinot Nero. Degusterete in anteprima le sue prime due annate, 2019 e 2020, disponibili eccezionalmente sia nel formato classico sia in Magnum.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 55 a persona inclusivo di una degustazione di 4 calici di Pinotén, calice brandizzato e tasca porta calice da ritirare al vostro arrivo che vi servirà anche per continuare a godervi le nostre attività nel corso del Festival. *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Crea la tua cuvée Dannata</u> Il nuovo corso creativo di Bersi Serlini per diventare per un giorno Chef de Cave. Vi accompagniamo di passo in passo, dalla vigna alla produzione, alle barriques dei vini base di grandi annate storiche della nostra Cantina per poi entrare in una sala a voi dedicata e iniziare la creazione. Vi chiediamo di creare un vino Dannato, gioco di parole fra vino base d'annata e dannato in quanto tale perché capace di andare oltre. Spiegheremo il modello produttivo dell'assemblage e a deciderne l'immaginario sarete voi a dare forma a un nuovo vino d'annata, con il vostro personalissimo contributo forgerete una bottiglia che possa celebrare storicità ed innovazione, sostenibilità, basso impatto ambientale e creatività, antichi valori e virtuosità.

	Un panel di giudici eleggerà poi la migliore Dannata che, se meritevole, sarà anche rilasciata sul mercato intorno alla fine dell'anno, in poche edizioni.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 15:30 (Durata: tour e attività durano circa 120 min.)
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 45€ *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Visite in notturna</u> Il viaggio inizierà a ridosso della suggestiva Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino. Qui, a ciascun partecipante verrà consegnata una lampada frontale. Attraversata la vigna, si raggiunge il cuore pulsante dell'Orto Vitae. Ci sarà un primo brindisi alla nuova annata e alla futura semina. La passeggiata proseguirà scendendo nelle suggestive cantine interrate. Tra le volte storiche dove il Franciacorta riposa per anni, ci sarà la seconda degustazione guidata. Al termine di questa attività, vi invitiamo a prolungare la vostra serata da Bersi Serlini, lasciandovi guidare dalla curiosità: sarà l'occasione perfetta per carpire qualche nota nuova, affascinante e inaspettata tra gli altri calici della collezione che non avete ancora assaggiato.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 21.00 (durata 60 minuti)
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €45 cad. comprensivo di 1 gettone vino, calice brandizzato e tasca porta calice da ritirare al vostro arrivo che vi servirà anche per continuare a godervi le nostre attività nel corso del Festival. *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Vertiginosa verticale</u> In questa esperienza esclusiva la quinta generazione della famiglia Bersi Serlini vi accompagnerà lungo un percorso attraverso i luoghi che hanno custodito 140 vendemmie, condividendo ricordi, aneddoti, scelte coraggiose e momenti che hanno contribuito a scrivere la storia della cantina. Passeggerete tra i vigneti e le due cantine interrato, entrando nel Caveau delle Vecchie Annate. Ad attendervi ci sarà poi il sommelier Marco Troncon (AIS III Livello e WSET Level 3), che vi farà degustare una vertiginosa verticale di Franciacorta Bersi Serlini, attraversando alcune delle annate più significative e memorabili.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 12:00 (durata circa 90 minuti)
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 75 a persona comprensivo di visita guidata esclusiva, degustazione verticale di 6 annate storiche guidata dal nostro sommelier Marco Troncon e calice brandizzato con tasca porta calice da ritirare al vostro arrivo, da utilizzare durante tutta la giornata del Festival. Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>À la volé. Visite e degustazioni</u> Il percorso inizia tra i vigneti per poi scendere nel cuore della cantina. Nel primo sarete accompagnati nel Caveau delle Vecchie Annate, uno scrigno che conserva bottiglie rare e preziose, autentiche e testimoni di 140 anni di passione per questa magica terra e i vini. Nel secondo vivrete un'esperienza sensoriale unica: il Caveau degli Aromi, dove potrete riconoscere i sentori che ritroverete nel calice attraverso un percorso olfattivo dedicato. Il momento culminante sarà la degustazione del Franciacorta À la Volé: un vino ancora sui propri lieviti,

	aperto davanti a voi con un'affascinante tecnica di servizio che elimina i lieviti al momento, senza sboccatura tradizionale. Ad accompagnare il calice, un lollipop al Grana Padano, pensato per esaltare la freschezza e la complessità del vino.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 15:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 19,00 a persona (degustazione + lecca lecca di Parmigiano + calice brandizzato e tasca porta calice) inclusivo di una degustazione in cantina abbinata ad un lecca lecca di Parmigiano, calice brandizzato e tasca porta calice da ritirare al vostro arrivo che vi servirà anche per continuare a godervi le nostre attività nel corso del Festival. *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Corte dei sapori & silent aperichic</u> La Corte dei Sapori è uno dei cuori pulsanti del Festival. Previo acquisto del gettone FOOD potrete scegliere fra i vari chef presenti. All'orario dell'aperitivo dopo le 18:00 saranno anche presenti DJ sets per il famoso SILENT APERICHIC della Corte. Unisciti a noi per brindare, abbinare, ballare ascoltando musica mixata live godendoti una passeggiata intorno a noi dove regnano le vigne a costeggiare la Corte. Allo SPARKLE CORNER si trovano i Bersi Serlini e potrete scegliere l'abbinamento a voi più gradito come anche farvi consigliare dai nostri sommelier, previo acquisto dei gettoni WINE e dei gettoni BOTTIGLIA. I piatti della Corte dei Sapori hanno prezzi variabili da portata a portata e sono acquistabili con gettoni food del valore di € 7. I Franciacorta al calice si acquistano con gettoni wine del valore di € 8, indistintamente fra

	Brut e Millesimati. Le bottiglie di Franciacorta hanno invece prezzi variabili. Potete acquistare i gettoni cibo e i gettoni vino in tutte le nostre casse. Vi preghiamo di notare che I GETTONI NON SONO INTERSCAMBIABILI.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 21:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 19 cad. l'ingresso alla Corte dei Sapori, comprensivo di 1 gettone wine, 1 calice brandizzato e la tasca porta calice per brindare in compagnia € 34 cad. l'ingresso alla Corte dei Sapori con cuffie per il Silent Aperichic disponibile a partire dalle ore 18:00, comprensivo di 1 gettone wine, 1 calice brandizzato e la tasca porta calice per brindare in compagnia + 1 set cuffie silent aperichic.
<i>Evento</i>	<u>Pic-nic tra i vigneti</u> Il Pic-Nic di Bersi Serlini inizia con una passeggiata bordo vigna per pranzare a piedi nudi nei cru, le parcelle di vite coltivate con passione da 140 anni. Celebriamo il 20esimo anniversario del Pic-Nic in vigna da Bersi Serlini con l'immane bottiglia super elegante, il Blanc de Blancs Anniversario! In edizione limitata. Potete anche scegliere l'opzione allestimento White Mood nel quale – previa verifica disponibilità- vi allestiamo un comodo harem nelle vigne, all'ombra, sotto una tenda, con morbidi cuscini, tavolo, fiori, mise en place e chiccherie varie! (disponibile solo in caso di bel tempo. Pagamento tramite bonifico anticipato di € 25 cad. per adulto).
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 12:30 - 14:30

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: Adulti € 65 cad. comprensivo di: menu a 5 portate, dolce, acqua naturale e frizzante in lattina, 1 bottiglia di Franciacorta 0,75 lt ogni due adulti, 1 bauletto di legno ogni due adulti, 1 calice brandizzato e tasca porta calice cad. da ritirare al vostro arrivo! Kids €30 cad. comprensivo di: Wrap di prosciutto e formaggio; focaccina pomodorini ed origano; tortino di mele caramellate allo zucchero di canna; acqua. *Prenotazione obbligatoria
----------------------------	---

BIONDELLI

Via Basso Castello, 10, 25046 Bornato BS, Italia

<https://www.biondelli.com>

<i>Evento</i>	<u>Meriggio DiVino</u> Villa Biondelli vi aspetta per un'esposizione a cielo aperto di vino e cibo. Un'esperienza immersiva nel parco o nelle stanze storiche della struttura, dove potrete degustare la produzione di Franciacorta e una selezione di eccellenze gastronomiche locali, accuratamente scelte tra i produttori del territorio. 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 Blancs, Satèn, Rosè) in abbinamento ad assaggi della tradizione locale.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 15:00, 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 a persona *Prenotazione obbligatoria

	Info e prenotazioni: hospitality@biondelli.com o Tel. +39 3311314144 Selezionando gli spazi interni (veranda o sale contigue) l'evento sarà svolto in ogni condizione metereologica. In caso di selezione degli spazi esterni (giardino o portico) l'evento sarà annullato in fase di maltempo e verrà effettuato un rimborso del 100%. Durata: 1 h e 30 circa
--	--

CAMILUCCI

Via Iseo, 86-88, Erbusco, BS, Italia

Info e prenotazioni:
prenotazioni@camilucci.it | Tel. 030 770 2739

<https://www.camilucci.it>

<i>Evento</i>	<u>Le quattro sfumature</u> Visita in cantina con degustazione di quattro calici, accompagnati dalla piadina romagnola. In degustazione: Ammonites Dosaggio Zero Ammonites Satèn Brut Anthologie Millesimato Dosaggio Zero Cuvée Perpétuelle Dosaggio Zero
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:30, 14:30

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €45 per persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Verticale di Riserve à la volée</u> Degustazione verticale di tre Riserve, abbinate a una selezione di formaggi. Un viaggio straordinario nel tempo di tre annate dal 2003 al 2016, sboccate à la volée al momento della degustazione.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Degustazione al calice per tutta la giornata</u> L'esperienza per scoprire liberamente le etichette di Camilucci, con la possibilità di accompagnare le degustazioni con la piadina romagnola.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: a consumazione
<i>Evento</i>	<u>L'evoluzione dello Chardonnay.</u> Visita in cantina con degustazione di tre calici, accompagnati dalla piadina romagnola. Un percorso dedicato allo Chardonnay, interpretato attraverso tre espressioni differenti: dalla precisione del Millesimato alla complessità del Metodo Perpetuo, fino alla profondità della Riserva a sboccatura tardiva.

	Un'esperienza pensata per scoprire come lo stesso vitigno possa evolvere nel tempo e raccontarsi attraverso sfumature sempre nuove. In degustazione: Anthologie Millesimato Dosaggio Zero Cuvée Perpétuelle Dosaggio Zero ST Sboccatura Tardiva Riserva Dosaggio Zero
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 14:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €50 per persona *Prenotazione non necessaria
<i>Evento</i>	<u>Mescita</u> L'esperienza per scoprire liberamente le etichette di Camilucci, con la possibilità di accompagnare le degustazioni con la piadina romagnola.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: varia in base alle consumazioni *Prenotazione non necessaria
<i>Evento</i>	<u>I tre Ammonites</u> Visita in cantina con degustazione di tre calici di Franciacorta della linea più fresca e contemporanea, Ammonites, accompagnati dalla piadina romagnola. Un percorso tra eleganza, vivacità e piacevole bevibilità, per scoprire l'anima più dinamica dei nostri Franciacorta.

	In degustazione: Franciacorta Dosaggio Zero Ammonites Franciacorta Satèn Brut Ammonites Franciacorta Rosé Dosaggio Zero Ammonites
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 16:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €35 per persona *Prenotazione obbligatoria

CARUNA

Via Brodo di Cappone, 2, 25033 Cologne BS, Italia

<https://www.carunafranciacorta.com>

<i>Evento</i>	<u>Apericena in cantina con Franciacorta Caruna e live music</u> Apericena in cantina con menu completo e tre calici di Franciacorta Caruna in abbinamento.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 19:00 (Ingresso tra le 19:00 e le 19:30)
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 65 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Visite in cantina</u> Visite guidate in cantina con degustazione di tre calici di Franciacorta Caruna. Punti food by Forme.

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 20 € visita e degustazione *Prenotazione consigliata
<i>Evento</i>	<u>Serata con DJ set</u> Dalle 18:00 serata con DJ set e punti food by Forme.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 10 € serata con posto a sedere e 1 calice *Prenotazione consigliata

CASTELLO BONOMI TENUTE IN FRANCIACORTA

Via San Pietro, 46, 25030 Coccaglio BS, Italia

<https://www.castellobonomi.it>

<i>Evento</i>	<u>Apericena a Castello Bonomi</u> Dalle ore 19.00 riserva il tuo tavolo sull'esclusivo loggiato affacciato sui vigneti di Castello Bonomi, dove sarà possibile gustare l'apericena ideata degli Chef dell'Arte in Cucina di Alberto Bittu, compreso un calice di Franciacorta Cuvée 22 (Bottiglia di Franciacorta a pagamento).
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:30 - 22:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Lucrezia: una stella che attraversa il tempo</u> Attraverso quattro tappe vivrete un'esperienza che racconta l'evoluzione della Riserva Lucrezia, accompagnati dall'enologo che guiderà la degustazione. Il percorso comprende: * Villino – Degustazione di Franciacorta Riserva Lucrezia Bianca 2011 * Terrazze – Degustazione di Franciacorta Riserva Lucrezia Nera 2011 * Parco del Castello – Degustazione di Franciacorta Riserva Lucrezia Nera Magnum 2009 * Stanza Lucrezia – L'ultima tappa, dove il viaggio nel tempo troverà il suo punto di arrivo con la presentazione di una nuova stella destinata a lasciare il segno.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30, 16:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 per persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Alla scoperta delle tradizioni franciacortine</u> 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. (Bottiglia di Franciacorta a pagamento)
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026

	12:30
<i>Info e</i>	Costo: € 65 per persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Riserva Lucrezia</u> Visita guidata alle cantine e degustazione di 2 calici di Franciacorta Riserva Lucrezia Etichetta Nera 2011 e Riserva Lucrezia Etichetta Bianca 2011. Le degustazioni saranno accompagnate dalle Isole dei Sapori: Ostriche, Prosciutto Crudo di Parma, Risotto al Franciacorta, e altre prelibatezze! ISOLE DEI SAPORI: € 8.00/cad. (da pagare in loco)
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 25 per persona *Prenotazione obbligatoria Partenza visite ogni mezz'ora. Le visite sono indipendenti dalla degustazione.
<i>Evento</i>	<u>Monte Orfano</u> Visita guidata e degustazione di due calici a scelta tra i nostri Franciacorta di alta gamma. Le degustazioni saranno accompagnate dalle Isole dei Sapori: Ostriche, Prosciutto Crudo di Parma, Risotto al Franciacorta, e altre prelibatezze! ISOLE DEI SAPORI: € 8.00/cad. (da pagare direttamente in loco)
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 per persona *Prenotazione obbligatoria Durata: partenze ogni 30 minuti

<i>Evento</i>	<u>I nostri Classici</u> Visita guidata e degustazione di due calici a scelta tra i nostri Franciacorta classici. Le degustazioni saranno accompagnate dalle Isole dei Sapori: Ostriche, Prosciutto Crudo di Parma, Risotto al Franciacorta, e altre prelibatezze! ISOLE DEI SAPORI: € 8.00/cad. (da pagare direttamente in loco)
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 15 € a persona *Prenotazione obbligatoria Durata: ingressi ogni mezz'ora

CASTELLO DI BORNATO

Via Castello, 24, 25046 Bornato BS, Italia

<https://castellodibornato.com>

<i>Evento</i>	<u>Visita Castello di Bornato e degustazione vini</u> Una visita guidata del Castello di Bornato e di Villa Orlando, raro esempio di villa rinascimentale eretta all'interno di mura medioevali. Le guide locali illustreranno il giardino all'italiana con gli alberi secolari, le sale affrescate della villa rinascimentale, la chiesetta, il camminamento attraverso gli antichi sotterranei e l'antica cantina attiva fino al 2000.
---------------	---

<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 10:00, 11:00, 15:00, 16:00, 17:00
<i>Info</i>	Costo: 30€ a persona *Prenotazione obbligatoria

CASTELLO DI GUSSAGO - LA SANTISSIMA

Via Manica, 8, 25064 Gussago BS, Italia

Info e prenotazioni: info@cdgsantissima.it – 3387104848

<https://www.castellodigussago.it>

<i>Evento</i>	<u>I millesimati della Santissima</u> Degustazione di 3 Franciacorta Millesimati: Franciacorta Satèn Club Cuvée millesimato 2021 Franciacorta Rosè Inganni millesimato 2021; Franciacorta Santissima millesimato 2016 In abbinamento a finger food.	
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 15:00	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 a persona *Prenotazione obbligatoria	
<i>Evento</i>	<u>Spiedo sotto le stelle</u>	
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 20:00	
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 *Prenotazione obbligatoria	

<i>Evento</i>	<u>CDG Festival party</u>
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 18:00 - 22:00
<i>Info</i>	Costo: 10€ *Prenotazione non necessaria

CASTELVEDER

Via Belvedere, 4, 25040 Monticelli Brusati BS, Italia

Info e prenotazioni: info@castelveder.it o WhatsApp 030652308

<https://www.castelveder.it>

<i>Evento</i>	<u>L'aperitivo in musica del venerdì special edition</u> <u>#festivaldellafranciacorta</u> Degustazione di vini al calice o a bottiglia abbinati a taglieri di prodotti tipici.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:00 - 22:00
<i>Info e prenotazione</i>	*Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Tra roccia e argilla</u> Passeggiata tra i filari alla scoperta del terroir di Monticelli Brusati, a seguire degustazione di 3 Franciacorta abbinati ad un tagliere di prodotti locali: Franciacorta Satèn; Franciacorta Rosé Extra Brut; Franciacorta Riserva Renato Alberti Extra 2015
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:30 - 15:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 30€ adulti 10€ bambini e accompagnatori *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Satèn night live</u> Una serata dedicata al Satèn e al suo nuovo vestito accompagnata da musica dal vivo per godersi il tramonto sulle colline della Franciacorta. Ingresso e degustazione di 1 calice di Franciacorta Satèn.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 18:30 - 22:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 10 € adulto 5 € bambini e accompagnatori *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Grill & Franciacorta</u> Visita alla cantina con spiegazione del metodo Franciacorta. A seguire: degustazione di 2 Franciacorta abbinati a diverse tipologie di panini alla griglia <u>Ticket degustazione</u>: € 30,00: comprensivo di: due calici di Franciacorta; un Panino a scelta tra: Strinù, Pig, Veg; calice Franciacorta e pettorina. <u>Ticket Ridotto</u> (per bambini e ragazzi fino ai 12 anni): € 10,00 comprensivo di: un panino a scelta tra Strinù, Pig, Veg;acqua <u>Eventuale refill</u> (acquistabile in loco): € 6,00 panino Da € 7,00 a € 9,00 calice di Franciacorta
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:30, 12:00, 13:30, 15:30, 17:30

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 30€ adulti 10€ bambini e accompagnatori *Prenotazione obbligatoria
----------------------------	--

CONTADI CASTALDI

Via Colzano, 32, 25030 Adro BS, Italia

<https://www.contadicastaldi.it/it/>

<i>Evento</i>	<u>Ticket Masterclass</u> Masterclass con Gian Luca Uccelli, Direttore ed Enologo di Contadi Castaldi, insieme a Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne. Verticale di 3 annate di Franciacorta Rosé Riserva Mariella (2011, 2014 e 2019) + 2 Franciacorta Rosé non millesimati.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00 - 12:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 per persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Ticket golden hour sound in terrazza</u> Stay cool, stay tuned. Quando il sole inizia a calare, la terrazza di Contadi si accende: ogni serata, un DJ set diverso. Lasciatevi guidare dalla musica e non dimenticatevi il calice di Franciacorta. Acquistabile al cancello i giorni del Festival dalle 14:30. Non si effettuano prevendite e non si riservano tavoli.
---------------	--

<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:00 - 23:59 19/09/2026 - 20/09/2026 14:30 - 22:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 15 venerdì 18/09/2026 € 25 sabato 19 e domenica 20

<i>Evento</i>	<u>Ticket hello sunshine in terrazza</u> La terrazza diventa il cuore pulsante di Contadi Castaldi: il luogo perfetto per assaporare i Franciacorta in abbinamento a un'ampia proposta food. Qui troverete 4 food truck: DAI BRAVI RAGAZZI BLOW-UP BOTANIC AREADOCKS Acquistabile al cancello i giorni del Festival dalle 10:00 alle 14:00. Non si effettuano prevendite e non si riservano tavoli.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 14:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 15

<i>Evento</i>	<u>Ticket visita in cantina</u> Una passeggiata nelle gallerie dell'ex fornace Biasca; a seguire, una degustazione di due Franciacorta e il calice omaggio. Il tour si conclude sulla terrazza della cantina.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00, 11:00, 12:00, 14:00, 15:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 25 *Prenotazione obbligatoria eventi@contadicastaldi.it
----------------------------	--

CORTE AURA

Via Colzano, 13, 25030 Adro BS, Italia

<https://www.corteara.it>

<i>Evento</i>	<u>Il Franciacorta e altri piaceri</u> Degustazione di tre Franciacorta in abbinamento ad un piatto a scelta a € 40,00 oppure degustazione di tre Franciacorta senza piatto a € 20,00. Domenica 20 settembre DJ set nel tardo pomeriggio, come da tradizione.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 degustazione senza piatto € 40 degustazione con piatto a scelta *Prenotazione obbligatoria info@corteara.it

FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI

Via Broletto, 2, 25040 Borgonato BS, Italia

<https://freccianera.it/visite-in-cantina/>

Evento

Degustazioni e mescita nel cortile gourmet

L'esperienza comprende una visita guidata alla scoperta della cantina e del Metodo Franciacorta, accompagnando gli ospiti tra ambienti storici, racconti e curiosità che da generazioni caratterizzano Fratelli Berlucchi.

Al termine della visita sarà possibile vivere liberamente il Cortile Gourmet, degustare i Franciacorta Freccianera e visitare l'esposizione artistica allestita negli spazi della cantina.



CORTILE GOURMET

Il cortile storico della cantina si trasformerà in un elegante salotto del gusto dove alcune eccellenze del territorio accompagneranno gli ospiti durante tutta la giornata.

Norcineria Carai

Food truck con:

- * taglieri di salumi nostrani
- * hamburger gourmet
- * wrap di pollo
- * panino con la celebre Soppressa pluripremiata

Serge Milano

L'immane postazione dedicata ai celebri cannoncini riempiti al momento.

	Le proposte gastronomiche saranno acquistabili direttamente durante la manifestazione.  DEGUSTAZIONI E MESCITA Ad accompagnare le proposte del Cortile Gourmet non poteva mancare il protagonista assoluto del Festival: il Franciacorta Freccianera. Durante tutta la manifestazione sarà possibile degustare una selezione delle etichette più rappresentative dell'azienda attraverso il collaudato sistema a gettoni degustazione. In degustazione: * Freccianera Millesimati * Freccianera Brut25 * Freccianera Casa delle Colonne Brut * Freccianera Casa delle Colonne Zero All'ingresso sarà possibile ritirare il calice e la tasca porta-calice, che rimarranno agli ospiti come ricordo di un'esperienza autentica nel cuore della Franciacorta. Durante il percorso sarà visitabile l'esposizione dell'artista Pierluigi Perletti. L'esposizione è inclusa nella visita.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: consumazione in loco *Prenotazione obbligatoria La prenotazione gratuita comprende una visita guidata con partenza ogni ora. Ultima partenza visita guidata alle 17:00.

Pic-nic con vista

Un'esperienza esclusiva tra i vigneti di Freccianera. Ritira il tuo cestino gourmet direttamente in cantina e scegli il luogo che preferisci per il tuo momento di relax: la zona ombreggiata tra i filari oppure la suggestiva Big Bench, l'unica panchina gigante ufficiale in Franciacorta.

LA PICNIC GOURMET BOX

La box è pensata per 2 persone e comprende:

- * Salamino della Norcineria Carai
- * Grissini artigianali
- * 2 uova sode
- * 2 calici
- * 1 bottiglia di Franciacorta Freccianera B25

COME FUNZIONA

Registrati ed effettua il pagamento

Ritirala la tua Picnic Gourmet Box presso la cantina Freccianera tra le 10:00 e le 16:00.

Scegli il tuo angolo preferito tra i vigneti e goditi il picnic in completa libertà.

DA SAPERE

- * La prenotazione è valida per una Picnic Gourmet Box per due persone.
- * Il picnic si svolge in autonomia negli spazi dedicati dei vigneti Freccianera.

	* Si consiglia un abbigliamento comodo e adatto a una passeggiata tra i filari.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00 - 16:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60,00 (con box per 2 persone) *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Le masterclass - I segreti dell'enologo</u> Per gli appassionati che desiderano andare oltre la degustazione, Freccianera propone quattro esclusive Masterclass guidate dall'enologo della cantina. Un vero e proprio viaggio “dietro le quinte” del Metodo Franciacorta, pensato per approfondire l'identità delle etichette Freccianera attraverso degustazioni tecniche, racconti e curiosità che normalmente restano riservati agli addetti ai lavori. LE MASTERCLASS: <u>Sabato 19 Settembre</u>, ore 11.00: 🌹 Rosé diVino L'affascinante evoluzione del Freccianera Rosé attraverso il tempo, per scoprire come il vino cambia e si arricchisce con l'affinamento. <u>Sabato 19 Settembre</u>, ore 15.00: 🍷 Questione di Liquer Un assaggio tecnico ed esclusivo di quattro basi della vendemmia 2026 dedicate al Brut 25, per comprendere il ruolo del liquer nella costruzione dello stile Freccianera.
---------------	--

	<u>Domenica 20 Settembre</u>, ore 11.00: ✨ Tempo Zero Una prestigiosa verticale dedicata al Casa delle Colonne Zero, per esplorarne l'evoluzione e le caratteristiche attraverso diverse annate. <u>Domenica 20 Settembre</u>, ore 15.00: 🏆 Come nasce un campione: dietro le quinte del Satèn 2022 Un viaggio alla scoperta della nascita di una delle bollicine più amate di Freccianera, svelandone filosofia produttiva, scelte enologiche e peculiarità. Partecipanti: massimo 25 persone per ogni Masterclass
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00, 15:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 per persona La quota comprende: * Masterclass guidata dall'enologo Freccianera * Visita guidata della cantina * Degustazione dedicata Durata: ogni esperienza dura circa 2 ore *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Il tuo segno, il tuo vino - Freccianera con Stefano Vighi</u> Un viaggio tra astrologia e Franciacorta insieme a Stefano Vighi, l'astrologo dei VIP, nella suggestiva

	cornice di Casa delle Colonne. Tra un calice e l'altro, scopriremo in modo leggero e divertente come ogni segno dello zodiaco vive il piacere della degustazione e quale Franciacorta può rappresentarne al meglio la personalità. Un'occasione originale per vivere il Festival da una prospettiva diversa, in un'atmosfera conviviale e informale.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria

LANTIERI DE PARATICO

Via Due Agosto, 25031 Capriolo BS, Italia

Info e prenotazioni:

info@cortelantieri.it – 030736151

<https://www.lantierideparatico.it>

<i>Evento</i>	<u>Serata Arcadia</u> Presentazione in anteprima assoluta “L’Arcadia Millesimato 2022”, che assaggerete insieme al 2021 e al 2020. La cantina proporrà un menù elegante e raffinato accompagnato da un verticale di tre diverse annate con una sorpresa finale.
---------------	---

<i>Data e ora</i>	18/09/2026 20:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 75 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Wine trekking con pane e salamina</u> Un wine trekking tra i vigneti di Colzano della tenuta. Sarete accompagnati in una piacevole passeggiata in cui la campagna sarà la protagonista e in cui vi racconteranno 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 Rosé accompagnata da un aperitivo, seguito da un momento conviviale con pane e salamina grigliata al momento in giardino, con un buffet di dolci per concludere. 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.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Viaggio enogastronomico alla scoperta della Franciacorta</u> Menù a quattro portate con degustazione di tre Franciacorta Lantieri DOCG, Brut, Riserva Origines 60 mesi e Rosè, in abbinamento ai piatti. Il menù unisce la tipicità dei sapori bresciani e delle nostre tradizioni enogastronomiche a creatività e ricerca, per regalare sensazioni autentiche che fanno di Franciacorta a 360 gradi. Gli ospiti saranno accolti negli eleganti e luminosi saloni dell'agriturismo, incastonato nel borgo antico di Capriolo, tra i vigneti della tenuta.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 20:00 20/09/2026 12:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Visita guidata alla cantina con degustazione</u> Un tour guidato attraverso le volte seicentesche della cantina storica e le aree più moderne dedicate alla vinificazione dei 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 bicchiere di Franciacorta.
---------------	--

	I Franciacorta proposti in degustazione sono due classici agli antipodi: Extra Brut e Satèn, accompagnati da un aperitivo.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Lantieri end - summer night - Festival Franciacorta edition</u> 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 bicchieri 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.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria

LE MARCHESINE

Via Vallosa, 31, 25050 Passirano BS, Italia

<https://lemarchesine.com>

<i>Evento</i>	<u>Cena con verticale di Rosé</u> Cantina Le Marchesine ospita una cena speciale in collaborazione con Selva Bistrot di Brescia, con un benvenuto della Chef e un menu di tre portate in abbinamento a un'esclusiva verticale di Franciacorta Rosé Artio Millesimato di quattro annate: 2004, 2008, 2015 e 2018.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 20:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 100 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Franciacorta Stop&Go</u> Per chi ha voglia di rinfrescarsi e fare una piccola pausa, senza passare dalla cantina. In questa proposta troverete: • un calice di Franciacorta a scelta tra le nostre referenze base e millesimate; • una pizzecca margherita El Forner.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00 - 18:00 20/09/2026 11:00 - 18:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 12€ + 5€ cauzione calice *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Franciacorta e profumo di pane</u> Nei nuovissimi spazi dell'area hospitality, troverete Èl Forner, panificatore storico di Brescia, che proporrà cestini gourmet colmi di sfizioserie, focacce farcite, pizze e tanto altro (anche per bambini), da abbinare alle bollicine delle Marchesine. Dopo la visita guidata in cantina, potrete quindi prendere un cestino e gustarne il contenuto, in abbinamento a 2 calici a scelta tra le nostre etichette: Nitens, Audens, Artio, Brigantia ed Esus.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00 - 19:00 20/09/2026 11:00 - 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €40 a persona *Prenotazione obbligatoria

MARCHESI ANTINORI

TENUTA MONTENISA

Via Papa Paolo VI, 62, 25046 Calino BS, Italia

<https://www.tenutamontenisa.it>

<i>Evento</i>	<u>La Franciacorta di Marchesi Antinori</u> Visita delle cantina e degustazione dei Franciacorta più rappresentativi della cantina: Cuvée Royale Brut, Rosé e Contessa Maggi millesimo 2020.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00, 15:00, 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €60 a persona *Prenotazione obbligatoria prenotazioni@montenisa.it

MIRABELLA

Via Cantarane, 2, 25050 Saiano BS, Italia

<https://mirabellafranciacorta.it>

<i>Evento</i>	<u>Mirastreet pass</u> Con il Mirastreet Pass entri nel vivo del Festival: ricevi il calice loggato con tasca, ti godi due consumazioni di Franciacorta Edea Brut e Franciacorta Satèn, scopri la cantina con le visite guidate ogni 30 minuti e accedi
---------------	---

	all'area food truck gestita dal Fumetto StreetFood. Un evento imperdibile, non fartelo raccontare.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00 - 16:30 20/09/2026 10:00 - 21:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €20 a persona L'ingresso è dinamico e senza prenotazione tavoli.
<i>Evento</i>	<u>Glow pass</u> L'evento serale che accende la cantina tra musica e Franciacorta, solo sabato dalle 16:30 alle 23:30, con ultimo ingresso alle 23:00. Il pass include calice loggato, due consumazioni di Franciacorta Rosé e Franciacorta Demetra Millesimato, accesso al DJ Set e ai food truck (consumazioni a pagamento). Per gli astemi l'ingresso è a 15€ con un succo, un'acqua e il kit calice incluso.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 16:30 - 23:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €25 a persona 15€ per astemi Gli ingressi sono limitati fino a capienza massima e senza prenotazione tavoli.

<i>Evento</i>	<u>Pic-nic pass</u> Un solo weekend all'anno per vivere un pic-nic esclusivo nel verde della cantina. La postazione riservata per due ore sarà allestita con cuscini, plaid e vela ombreggiante, con una bottiglia di Franciacorta Satèn e una box gourmet del Fumetto Perfetto ogni due persone. Il pass comprende anche calice loggato, visita guidata, accesso all'area food truck (consumazioni escluse a pagamento).
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 12:30 13:00 - 15:00 15:30 - 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €55 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Discovery pass</u> Un'occasione unica all'anno per i veri intenditori: con il Discovery Pass vivi una masterclass esclusiva guidata dagli enologi Carlo o Alessandro, limitata a soli 12 posti. L'esperienza include una visita tecnica con sboccatura à la volée dal vivo e una degustazione nel caveau del vino appena sboccato insieme a due annate storiche, abbinate a tre formaggi selezionati. Il pass include anche tutti i benefit e le consumazioni del Mirastreet Pass.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 15:00

	20/09/2026 11:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €65 a persona *Prenotazione obbligatoria

MONTE ROSSA

Via per Ospitaletto, 131, Cazzago San Martino, BS, Italia

<https://www.monterossa.com>

<i>Evento</i>	<u>Tra le stelle Festival</u> Un viaggio immersivo nel cuore della cantina, pensato per esplorare le sfumature più nobili del franciacorta Cabochon e il carattere autentico delle nostre bollicine. Parteciperai a una degustazione guidata dove degusterai: Franciacorta Cabochon Fuoriserie N.026 Brut Franciacorta Cabochon Brut 2018 Franciacorta Cabochon Doppiozero Brut Nature 2018 Franciacorta Cabochon Stellato Brut 2012 La degustazione sarà abbinata a sfiziosità.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 12:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 100 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Giro di Bolle Festival</u> Un invito a fermarsi, assaporare il momento e brindare con due Franciacorta: SANSEVÉ SATÈN BRUT e SETTEDUE EXTRA BRUT.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 20:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 25 a persona *Prenotazione consigliata

<i>Evento</i>	<u>Gran giro di Bolle Festival</u> Un invito a fermarsi, assaporare il momento e brindare con due Franciacorta uno a scelta tra: SANSEVÉ SATÈN BRUT e SETTEDUE EXTRA BRUT e l'altro CABOCHON FUORISERIE BRUT 026.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 20:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 30 a persona *Prenotazione consigliata

<i>Evento</i>	<u>Giro DiVino Festival</u> Con "Giro DiVino Festival" 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: FRANCIACORTA P.R. BLANC BRUT e FRANCIACORTA CABOCHON FUORISERIE BRUT 026
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Oltre le stelle Festival</u> Un viaggio immersivo nel cuore della cantina, pensato per esplorare le sfumature più nobili del Franciacorta Cabochon e il carattere autentico delle bollicine. Parteciperai a una degustazione guidata dove degusterai: Franciacorta Cabochon Fuoriserie N.026 Brut Franciacorta Cabochon Brut 2018 Franciacorta Cabochon Doppiozero Brut Nature 2018 Franciacorta Cabochon Stellato Brut 2012 La degustazione sarà abbinata a sfiziosità. Al termine avrai la possibilità di effettuare un volo con elicottero ultraleggero.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 12:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 190 a persona *Prenotazione obbligatoria

MONTINA

Via Baiana, 17, 25040 Monticelli Brusati BS, Italia

<https://montinafranciacorta.it>

<i>Evento</i>	<u>Un viaggio nella Franciacorta: visita e degustazione Montina</u> Entra nel mondo Montina e vivi un'esperienza autentica tra Franciacorta artigianali, storia ed evoluzione. Cosa ti aspetta: - Passeggiata nella suggestiva corte di Villa Baiana - Tour nei 7.500 mq di cantina ipogea, con spiegazione del metodo Franciacorta - Visita ai saloni e alla Galleria d'Arte Contemporanea, con opere di Remo Bianco - Degustazione di Franciacorta Extra Brut – tasca e calice inclusi A disposizione dalle 11 alle 15 le isole del gusto a cura degli chef di Villa Baiana, per un pranzo nella nostra corte.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:30, 11:00, 11:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Visita guidata con degustazione Montina</u> Un viaggio tra vigneti, arte e sapori da condividere in un'atmosfera accogliente e rilassata. Cosa ti aspetta: - Passeggiata nella suggestiva corte di Villa Baiana - Tour nei 7.500 mq di cantina ipogea, con spiegazione del metodo Franciacorta - Visita ai saloni e alla Galleria d'Arte Contemporanea,

	con opere di Remo Bianco - Degustazione di Franciacorta accompagnati da Grana Padano e crostini di pane con salumi del territorio. - Sosta al wine shop.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: da € 27 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Montina Franciacorta Tour & Sunset Party</u> Vieni a vivere un'esperienza esclusiva tra degustazioni guidate, street food gourmet e un aperitivo al tramonto con DJ Set firmato Soleil Party. L'esperienza include tour guidato della cantina, un calice di Franciacorta Extra Brut in tasca brandizzata e ingresso a Soleil party. FOOD & WINE EXPERIENCE Potrai scegliere cosa assaggiare tra le isole gastronomiche curate dagli chef di Villa Baiana e scoprire tutti i Franciacorta Montina in mescita al calice o in bottiglia. Il primo calice è incluso nel ticket, tutto il resto sarà acquistabile direttamente sul posto.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 17:00, 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 28 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Visita guidata e degustazione Montina Franciacorta</u> Un viaggio tra vigneti, arte e sapori da condividere in un'atmosfera accogliente e rilassata. Cosa ti aspetta: - Passeggiata nella suggestiva corte di Villa Baiana - Tour nei 7.500 mq di cantina ipogea, con spiegazione del metodo Franciacorta - Visita ai saloni e alla Galleria d'Arte Contemporanea, con opere di Remo Bianco - Degustazione di Franciacorta Extra Brut – tasca e calice inclusi. A disposizione dalle 11 alle 15 le isole del gusto a cura degli chef di Villa Baiana, per un pranzo nella nostra corte.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:30, 11:00, 11:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria

MONZIO COMPAGNONI

Via Nigoline, 98, 25030 Adro BS, Italia

<https://www.monziocompagnoni.com>

<i>Evento</i>	<u>Aperitivo al tramonto</u> Aperitivo a buffet con inclusi due calici di vino. Dj set e servizio mongolfiera.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:00

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona * Prenotazione fortemente consigliata
<i>Evento</i>	<u>Wine not?</u> Cena a buffet con inclusi tre calici di vino. Musica live e servizio mongolfiera.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 18:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 55 a persona * Prenotazione fortemente consigliata
<i>Evento</i>	<u>Degustazioni libere 3/4/5 calici</u> Visita in cantina e degustazione libera di tre/quattro/cinque calici (almeno un franciacorta S.A. e Riserva inclusa <u>solo</u> nel pacchetto dei 5 calici). La degustazione comprende un aperitivo con prodotti del territorio. Possibilità di aggiungere un piatto caldo.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 09:00 - 18:00 20/09/2026 09:00 - 16:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 (3 calici) € 40 (4 calici) € 55 (5 calici) € 10 (piatto caldo) *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Cantina aperta</u> Shop e spazio eventi aperti per la vendita del vino e per l'assaggio e la degustazione dei nostri prodotti. Stuzzichini inclusi. Possibilità di acquistare taglieri di rinforzo.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 09:00 - 18:00 20/09/2026 09:00 - 16:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: da € 5,50 a € 50 *Prenotazione non necessaria

<i>Evento</i>	<u>La Riserva: tra tempo e sboccature</u> Visita in cantina e degustazione di due calici di Franciacorta Riserva Blanc De Noir millesimo 2018, sboccatura 2024 e 2026, guidata dall'enologo interno Stefano Graffi.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 20/09/2026 00:00 11:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria

MOSNEL

Via Oscar Romero 1, 25050, Passirano (BS)

<https://www.kore-events.com>

<i>Evento</i>	<u>CineVino</u> Un percorso enogastronomico originale e conviviale, pensato appositamente per inaugurare con eleganza il weekend del Festival di Franciacorta in Cantina. Il cuore dell'esperienza sarà l'incontro tra l'eccellenza vitivinicola e la buona tavola, nato dalla collaborazione con due partner d'eccezione. La degustazione vedrà protagonista il raffinato Mosnel Franciacorta Brut, sapientemente abbinato alle creazioni gourmet firmate da Aiglio e Oglio Catering, che proporrà un'esclusiva reinterpretazione della classica pizza romana "scrocchiarella" e un finale dolce con mini babà al rum. Ad accompagnare la serata, un suggestivo viaggio nel mondo del cinema con la proiezione di celebri spezzoni legati al tema del vino e il commento da parte di un esperto cinematografico: un connubio ideale capace di mettere al centro la valorizzazione della Franciacorta e l'intrattenimento culturale. L'evento si svolgerà anche in caso di pioggia.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:30 - 23:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €60 a persona *Prenotazione obbligatoria L'evento è riservato a un massimo di 50 partecipanti.
<i>Evento</i>	<u>Non dosati</u> Visita guidata della cantina con degustazione di 3 Franciacorta dosaggio zero: Brut Nature BIO, Pas Dosé e Parosé 2019. Tutte le degustazioni sono accompagnate da un piccolo assaggio di grissini

	artigianali.	
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 16:30	20/09/2026 11:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 a persona *Prenotazione obbligatoria Durata: massimo 1 ora e 30 minuti	

<i>Evento</i>	<u>Verticale Parallela di EBB e Parosé</u> La mattinata si apre con una visita guidata alla cantina, dove conoscerete da vicino i luoghi e i gesti che danno vita ai Franciacorta. Alle 11.00 comincia il cuore dell'esperienza: una degustazione verticale in parallelo di tre annate dei nostri due Millesimati, EBB e Parosé. Sei calici, due interpretazioni, un confronto che svela come il tempo e il millesimo plasmino carattere, profumi e finezza di ogni vino. A guidarvi sarà Chiara Giovoni, wine expert di fama internazionale.	
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:00	
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 80 a persona *Prenotazione obbligatoria	

<i>Evento</i>	<u>Dal grappolo al calice</u> L'esperienza si apre alle 10 con una visita guidata alla cantina insieme al nostro enologo, il dott. Flavio Polenghi, per vedere con i vostri occhi dove e come si fa il Franciacorta. Flavio vi accompagnerà poi in un percorso sensoriale inedito; si parte da dove tutto nasce: i grappoli di	
---------------	---	--

	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, da assaggiare uno per uno per cogliere le differenze tra le tre anime del Franciacorta. Da lì, tappa dopo tappa, ripercorrerete la trasformazione dal mosto al vino fino ad arrivare al gran finale: la degustazione del Franciacorta Brut DOCG.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 30 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Aperitivo Superlativo</u> Si parte alle ore 18.00 con la visita guidata alle cantine, per scoprire da vicino il mondo Mosnel. A seguire ci si accomoda nel loggiato coperto affacciato sui vigneti, dove vi aspetta una tavola conviviale allestita per l'occasione: lunga, condivisa, fatta apposta per chiacchierare, brindare e lasciare che la serata scorra in compagnia. Due i Franciacorta in degustazione: il Brut s.a., fresco e immediato e il Satèn 2021, morbido ed elegante. Ad accompagnarli, un tagliere generoso: salumi selezionati dell'Az. Agr. Al Berlinghetto, una scelta di formaggi locali, frittatine di verdure e poi pane fresco, focaccia e grissini artigianali.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 18:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Impiatta e Stappa</u> Cooking Class di Pesce di Lago Un'esperienza gastronomica partecipativa e interattiva, pensata per valorizzare l'incontro tra le materie prime locali e il Franciacorta. Guidati da uno chef professionista, gli ospiti saranno coinvolti in prima persona in una lezione di cucina finalizzata alla preparazione del proprio pranzo o della propria cena, lavorando gli ingredienti del territorio con un focus speciale sul pesce di lago. Ogni piatto creato sarà valorizzato dagli abbinamenti mirati con il Franciacorta Satèn e il Franciacorta Rosè di Cantina Mosnel, studiati per esaltare i profumi e le sfumature di ogni portata. Il percorso culinario è ideato e curato da Aglio e Oglio Catering. Ciascun turno è riservato a soli 20 partecipanti per garantire un'atmosfera esclusiva e altamente coinvolgente. La quota di partecipazione comprende: lezione di cucina a cura di Aglio e Oglio Catering finalizzata alla preparazione di: - Trota in oliocottura con germogli, zucchine marinate e agretto di lamponi - Risotto in riduzione di Franciacorta e salmerino marinato all'aneto e pepe di Sichuan - Bavarese al Franciacorta e fragole caramellate. Mezza bottiglia di Franciacorta Satèn Mosnel e mezza bottiglia di Franciacorta Rosè Mosnel ogni due persone, acqua e caffè.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00 - 15:00 18:00 - 23:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €120 a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>I Millesimati</u> Visita guidata della cantina con degustazione dei nostri 3 Franciacorta icona: Satèn 2021, EBB 2019, Parosé 2019. Tutte le degustazioni sono accompagnate da un piccolo assaggio di grissini artigianali.		
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 14:30	19/09/2026 11:30	20/09/2026 16:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 a persona *Prenotazione obbligatoria Durata: massimo 1 ora e 30 minuti		

<i>Evento</i>	<u>Aperitivo sotto le stelle</u> Si parte alle ore 18.00 con la visita guidata alle cantine, per scoprire da vicino il mondo Mosnel. Poi ci si sposta a pochi passi: nel vigneto Mosnel, proprio davanti alla cantina, dove ad attendervi c'è Dario Orizio, astrofilo esperto, con il suo telescopio puntato verso il cielo. Sarà lui a guidarvi tra stelle, costellazioni e pianeti, raccontandone storie, miti e curiosità mentre cala la notte. Durante l'osservazione vi verrà servito un calice di Franciacorta Brut insieme a una box con tutto l'occorrente per l'aperitivo.		
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 18:00		
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 a persona *Prenotazione obbligatoria		

<i>Evento</i>	<u>Stile Mosnel</u> Visita guidata alla cantina con degustazione di 3 Franciacorta che hanno saputo definire lo stile Mosnel: Brut, Pas Dosé, Satèn 2021. Tutte le degustazioni sono		
---------------	--	--	--

	accompagnate da un piccolo assaggio di grissini artigianali.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:00, 14:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 30 a persona *Prenotazione obbligatoria Durata: massimo 1 ora e 30 minuti
<i>Evento</i>	<u>Bike e Wine</u> Tour in Gravel Bike e degustazione gourmet Una giornata dedicata alla scoperta del territorio attraverso il movimento sostenibile e il piacere dell'esplorazione. L'esperienza prende il via da Casa Kore con un tour guidato in bici Gravel, a cura di 3T: grazie alle ruote più ampie e stabili, è il mezzo ideale per passare con facilità dall'asfalto alle strade bianche. L'itinerario, della durata di circa due ore, si snoderà lungo percorsi panoramici e sterrati leggeri tra i suggestivi vigneti della Franciacorta, in totale sicurezza e accompagnati da una guida esperta. Al rientro in cascina, l'attività lascerà spazio a un meritato momento di relax e convivialità con la degustazione del Franciacorta Brut Nature di Cantina Mosnel, sapientemente abbinato alle eccellenze gastronomiche del territorio curate da Aglio e Oglio Catering. La quota di partecipazione comprende (esperienza con bici): tour leader e noleggio di 1 bicicletta gravel, 1 bottiglia di Franciacorta Brut Nature di Cantina Mosnel ogni due persone e la degustazione curata da Aglio e Oglio Catering comprendente arancini di riso al Franciacorta, fondutine al tartufo di Vallecamonica, cubo di trota affumicata con robiola mantecata all'aneto e frollino al riso venere, polentina con sarde

	secche di lago, salame nostrano con pan di mais sfogliato, formaggio nostrano del contadino, formaggella stagionata in miniera, tometta di capra con confetture homemade, mortadella al BBQ, pane e grissini artigianali al papavero e cereali, dolce, acqua e caffè.	
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:30 - 15:00 16:30 - 21:00	20/09/2026 12:30 - 15:00 18:30 - 21:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €110 a persona €70 a persona per la sola degustazione *Prenotazione obbligatoria • Tour in Gravel bike e degustazione gourmet: per il tour in bici sono previste due partenze (ore 10:30 e ore 16:30, per gruppi di massimo 20 persone a turno, ed è richiesto abbigliamento sportivo con scarpe da ginnastica senza tacchette). • Sola degustazione gourmet: per chi desidera vivere esclusivamente il percorso food&wine, è possibile prenotare solo la degustazione (alle ore 12:30 o alle ore 18:30). L'evento si svolgerà anche in caso di pioggia.	
<i>Evento</i>	<u>Grill & Chill</u> Churrasco e Franciacorta con sound di Sartoria Sonora Un pranzo domenicale dedicato ai sapori autentici, alla cucina all'aperto e alla convivialità. Protagonista della tavola sarà il churrasco, la celebre specialità di carne	

	cucinata live alla brace con i tagli selezionati dalla Macelleria La Becaria di Mirco Mattiazzo. La proposta è presentata in un abbinamento originale e sorprendente con il Franciacorta Brut di Cantina Mosnel. Il profumo del fuoco, il ritmo rilassato della domenica, l'eccellenza delle degustazioni nel calice e una ricercata selezione musicale a cura di Sartoria Sonora daranno vita a un appuntamento memorabile, capace di coniugare la cultura del vino con il piacere della buona tavola. La quota di partecipazione comprende: churrasco di pollo, costine e coppa di maiale, 1 bottiglia di Franciacorta Brut di Cantina Mosnel ogni due persone, ananas all'anice stellato flambato al Gin di Vallecamonica con gelato alla mela verde, acqua e caffè.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 12:30 - 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: €70 a persona *Prenotazione obbligatoria

PIETRALUCE

Località Boschi, 18, 25046 Calino BS, Italia

Info e prenotazioni: info@pietralucefranciacorta.it

<https://pietralucefranciacorta.it>

<i>Evento</i>	<u>Bolle di luce</u> A pieno contatto con la natura e sotto un cielo di stelle e luci, potrete godere dei più veri piaceri della vita: la compagnia delle persone che amate, il nostro vino, un lungo aperitivo e la musica. Durante l'evento sarà
---------------	---

	possibile fare un lungo aperitivo con i nostri Franciacorta, abbinando dei taglieri. Il tutto accompagnato da DJ SET per cantare e ballare.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 20:30 - 00:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: si pagano le consumazioni *Prenotazione obbligatoria In caso di maltempo l'evento viene annullato. L'annullamento viene comunicato via messaggio nel pomeriggio.
<i>Evento</i>	<u>Degustazione con il produttore</u> 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 i 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.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 12:00 - 13:45 16:30 - 17:45 20/09/2026 12:00 - 13:45 16:30 - 17:45
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: Degustazione di 3 Franciacorta Pietraluce: € 26 a

	persona Degustazione di 4 Franciacorta Pietraluce: € 33 a persona Tagliere (consigliato per 2 persone): € 18 *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Relax in vigneto</u> Il vigneto Pietraluce si trasforma in un salotto all'aperto, con divanetti e atmosfera informale. Potrai accedere al vigneto, sederti nel filare che preferisci e scegliere liberamente un calice o una bottiglia dei nostri Franciacorta 'Pietraluce'. Potrai inoltre abbinarci un tagliere di prodotti locali. *L'apertura del vigneto è prevista solo in caso di bel tempo.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 19:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: l'ingresso è libero senza prenotazione. Si pagano le consumazioni.

PRIORE

Via Sala, 41, 25046 Cazzago San Martino BS, Italia

<https://www.aziendaagricolapriore.it>

<i>Evento</i>	<u>Chardonnay e Pinot nero in purezza</u> Visita guidata alla cantina con 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 salumi e lievitati di nostra produzione.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 19:30 - 21:00
<i>Info</i>	Costo: € 30 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Lo Chardonnay e le sue versioni</u> Visita guidata alla cantina. A seguire degustazione tecnica di vini ottenuti da Chardonnay in purezza. Confronto, particolarità e caratteristiche dei vini e abbinamento a salumi di nostra produzione.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 17:00 - 18:30
<i>Info</i>	Costo: € 30 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Corte Priore Soft Club</u> Stand Eno-gastronomici per tutti i gusti e musica nel parco dell'agriturismo Corte Priore.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 11:30 - 15:30

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 5 all'ingresso a persona e al consumo *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Cena con degustazione</u> Cena con menù degustazione di prodotti di nostra produzione composto da: primo, secondo con contorno e dessert con, in abbinamento, 3 calici di Franciacorta.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 19:30 - 21:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Visita con degustazione: i senza annata</u> Visita guidata alla cantina con spiegazione metodo e particolarità aziendali. A seguire degustazione di 2 calici di Franciacorta senza annata in abbinamento a salumi e lievitati di nostra produzione.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 11:00 - 12:30
<i>Info</i>	Costo: € 25 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Aperitivo nel parco</u> Aperitivo nel parco dell'agriturismo Corte Priore con Dj Set e stand eno-gastronomici.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 18:30 - 22:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 5 all'ingresso e al consumo *Prenotazione non necessaria

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37, 25031 Capriolo BS, Italia

<https://www.riccicurbastro.it>

<i>Evento</i>	<u>Visita in cantina con degustazione</u> 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 2022, un calice di Franciacorta Extra Brut 2022 e un calice a sorpresa, accompagnata da un assaggio dei lievitati di Ananke – Forno e storie.		
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 11:00 - 15:00 19/09/2026 10:00, 11:30, 14:30, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00 20/09/2026 10:00, 11:00, 11:30, 14:30, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00		
<i>Info</i>	Costo: € 25 *Prenotazione consigliata		
<i>Evento</i>	<u>Fermentazioni rare - Il tempo, i lieviti e la trasformazione</u> Degustazione guidata che racconta prodotti fermentati artigianali provenienti da piccole realtà: fermentazioni lattiche e vegetali, muffe nobili, panificati e tecniche ancestrali reinterpretate in chiave contemporanea, abbinati a: – Franciacorta Rosé Brut – Franciacorta Dosaggio Zero “Gualberto” 2012 Magnum – Franciacorta Satèn Brut 2012 Museum Release – Franciacorta Extra Brut 2012 Museum Release – Due ulteriori vini, sorpresa del produttore. A seguire visita al Museo Agricolo e alla cantina.		
<i>Data e ora</i>	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026

	18:00	11:00 - 17:30	11:00 - 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 50 Durata: 90 minuti *Prenotazione obbligatoria		
<i>Evento</i>	<u>Extra Brut, evoluzione verticale</u> Degustazione verticale guidata di sei annate storiche di Franciacorta Extra Brut. In degustazione: Franciacorta Extra Brut 2022; 2016 (sboccatura 2021); Museum Release 2012 (sboccatura 2024); 2012 (sboccatura 2017); 2007 (sboccatura 2012); sorpresa del produttore. (2007 sur lattes) A seguire visita al Museo Agricolo e alla cantina.		
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 15:00		
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 45 *Prenotazione obbligatoria Durata: 90 minuti		

ROMANTICA

Via Vallosa, 29, 25050 Passirano BS, Italia

<https://www.romanticafranciacorta.com>

<i>Evento</i>	<u>Picnic in vigna</u> Il nostro staff vi accoglierà e vi condurrà alla scoperta della filosofia di Romantica, partendo dalla vigna fino ad arrivare alla cantina di affinamento dei nostri Franciacorta. Nel cestino picnic troverete: • una bottiglia di Franciacorta Romantica Blanc de Blancs 2021 ogni 2 persone • Roast beef all'inglese con pomodorini, olio E.V.O. e
---------------	--

	salsa verde • Fusillone di pasta fredda con olive taggiasche, formaggi, pomodoro confit e basilico • Arrosto di vitello con patate al forno e la sua riduzione • Macedonia di frutta mista Possibilità di acquistare ulteriori calici/bottiglie in loco.
--	--

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 12:30
-------------------	---------------------

<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 75€ a coppia / 35€ cestino singolo *Prenotazione obbligatoria
----------------------------	---

<i>Evento</i>	<u>Non sei mai stato in Romantica?</u> Sei di passaggio in Franciacorta e non sei mai stato in Romantica? O forse li conosci già, ma non vedi l'ora di tornare e degustare i loro nuovi millesimi? Allora approfitta di un bellissimo momento di relax nel vigneto. Possibilità di visite in cantina alle 11:00, alle 14:00 e alle 16:00. In loco sarà inoltre possibile acquistare ulteriori calici e proposte food.
---------------	---

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00 - 18:30
-------------------	--

<i>Info</i>	*Prenotazione obbligatoria
-------------	----------------------------

<i>Evento</i>	<u>Romantica sunset - Aperitivo con dj set in vigna</u> Una bellissima occasione di spensieratezza con i nostri Franciacorta Millesimati, DJ set e food truck Aperitiamo (Pane e salamina /Hamburger Vegano) Ulteriori calici e bottiglie e proposte food acquistabili direttamente in cantina.
---------------	--

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 17:00 - 23:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 25€ ingresso con 2 calici di Franciacorta + piccolo piatto aperitivo e dj set *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Pranzo in vigna</u> Inizieremo alle 12:30 con la visita della cantina. Potrete poi accomodarvi tra i filari e godervi un bellissimo pranzo nella serenità che offrono i nostri 10 ettari di vigneto. Il menù proposto dal ristorante La Romantica prevede: • Tartare di manzo con burrata e granella di pistacchio • Gnocchetti con pomodorini confit e zucchini • Arrostino di vitello ripieno con patate al forno • Pan di spagna con crema chantilly e frutta fresca Acqua, 3 calici di Franciacorta e caffè inclusi. Per chi non desiderasse fare la visita in cantina, l'inizio del pranzo è fissato alle ore 13:00. Si raccomanda la puntualità.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 12:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: 75€ a persona *Prenotazione obbligatoria

RONCO CALINO

Via Fenice, 45, 25030 Adro, BS, Italia

<https://www.roncocalino.it/it/>

<i>Evento</i>	<u>Degustazione verticale di Franciacorta Riserva "Centoventi" Magnum</u> Viaggia a ritroso nel tempo con una verticale di Franciacorta Extra Brut Centoventi Riserva. Frutto delle migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero e creato in pochissimi esemplari formato Magnum, Centoventi dichiara nel nome i mesi trascorsi in affinamento sui lieviti: centoventi. Insieme a Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, visiterai le sale ipogee, recentemente rinnovate, e ripercorrerai gli aspetti più significativi del metodo produttivo. Ad attenderti in degustazione, cinque millesimi storici di Centoventi, dall'indimenticabile 2011 alla sorprendente 1999, anno della sua prima edizione.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:00
<i>Info</i>	Costo: 85€ a persona *Prenotazione obbligatoria

<i>Evento</i>	<u>Mini wine trekking con degustazione di Franciacorta</u> Vivi un'esperienza immersiva nel cuore della Franciacorta: partendo dalla cantina, prenderai parte a una passeggiata guidata tra i filari della collina Ronco Calino. Durante il percorso sono previste due soste di degustazione nelle parcelle in cui nascono le uve di Franciacorta Satèn BIO e Franciacorta Brut Millesimato BIO, che assaggerai direttamente in vigneto. Al rientro, dopo una breve visita ai locali produttivi, riceverai un calice di Franciacorta Brut BIO accompagnato da grissini, scaglie di Parmigiano Reggiano e un assaggio di salumi locali.
---------------	--

<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 15:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 a persona *Prenotazione obbligatoria La partecipazione dei minori è gratuita, ma non è loro consentito l'assaggio. L'evento si svolgerà in lingua Inglese
<i>Evento</i>	<u>Degustazione verticale di Franciacorta Brut Millesimato Magnum</u> Ripercorri i primi passi di Ronco Calino con una degustazione verticale di Franciacorta Brut Millesimato, proposto eccezionalmente in formato Magnum. Graziano Buffoli, responsabile di cantina e vigneto, ti guiderà alla scoperta delle sale ipogee, recentemente rinnovate, svelandoti i “dietro le quinte” del metodo produttivo. In degustazione, cinque annate storiche di Franciacorta Brut Millesimato, dai primi anni Duemila fino al 1996, anno di nascita di Ronco Calino.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:00
<i>Info</i>	Costo: € 75 a persona *Prenotazione obbligatoria

TENUTA AMBROSINI

Via della Pace, 60, 25046 Cazzago San Martino BS, Italia

<https://www.tenutambrosini.it>

<i>Evento</i>	<u>Visita guidata e degustazione</u> Scopri il mondo del Franciacorta con una visita guidata della cantina, durante la quale verrà illustrato il processo di vinificazione e affinamento. Al termine della visita, degustazione di 2 calici di Franciacorta a scelta
---------------	---

	tra: Franciacorta Extra Brut “Santa Caterina”; Franciacorta Brut “Batudè”; Franciacorta Dosaggio Zero “Nihil”; Franciacorta Satèn Millesimato 2022; Franciacorta AmbRosè Millesimato 2022
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 10:30, 11:30, 13:00, 14:30, 15:30, 16:30 20/09/2026 10:30, 11:30, 13:00, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria L'evento si svolgerà in lingua Inglese
<i>Evento</i>	<u>Visita guidata e degustazione con piatto in abbinamento</u> Visita in cantina, a seguire degustazione di n.2 calici di Franciacorta Tenuta Ambrosini con abbinamento di un piatto.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 10:30, 11:30, 13:00, 14:30, 15:30, 16:30 20/09/2026 10:30, 11:30, 13:00, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 35 a persona *Prenotazione obbligatoria L'evento si svolgerà in lingua Inglese
<i>Evento</i>	<u>Franciacorta e spiedo in cantina</u> Visita in cantina e cena con degustazione di 4 calici di Franciacorta Tenuta Ambrosini in abbinamento alle portate.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 20:00

Info e
prenotazione

Costo: € 80 a persona *Prenotazione obbligatoria
L'evento si svolgerà in lingua **Inglese**

TERRE d'AENÒR

Via Alessandro Volta, 22, 25050 Provaglio d'Iseo BS, Italia

<https://terredaenor.com>

Evento

Arte e Franciacorta

L'esperienza prevede la visita guidata a una parte degli interni di Palazzo Bianchi, storica dimora sita nel cuore di Provaglio d'Iseo e aperta in passato anche in occasione degli eventi FAI.

Il pacchetto comprende anche la visita a un vigneto clos che fa parte del parco della Villa e la degustazione finale di 3 Franciacorta Bio Terre d'Aenòr in abbinamento a Grana Padano e prodotti da forno biologici.

Data e ora

20/09/2026
15:00

Info

Costo: € 25 a persona *Prenotazione obbligatoria

UGO VEZZOLI

Via Gianbattista Vezzoli, 20, 25036 Palazzolo sull'Oglio BS, Italia

<https://vezzolifranciacorta.it>

Evento

Lo spiedo in cantina: un viaggio tra Franciacorta e sapori della tradizione

L'evento ti accoglie in un'atmosfera magica dove la cultura del vino incontra i sapori più autentici del nostro territorio.

	La serata inizia alle ore 19:30 con un'affascinante visita guidata tra le mura della cantina, un'occasione facoltativa ma completamente inclusa nel pacchetto per scoprire da vicino come nascono i nostri Franciacorta. A seguire, dalle ore 20:30, i riflettori si sposteranno sulla tavola con l'inizio della cena. Il percorso si apre con una selezione di antipasti nostrani, pensati per prepararci all'arrivo del vero protagonista della serata: il tradizionale spiedo bresciano, accompagnato dalla classica polenta. Per concludere in dolcezza, non mancherà un delizioso dessert. Ogni portata sarà valorizzata e accompagnata dai Franciacorta Ugo Vezzoli, capaci di esaltare ogni sfumatura di questa cena tipica. A rendere l'atmosfera ancora più speciale ci penserà un sottofondo di musica dal vivo, che accompagnerà l'intera serata per regalarti un'esperienza totale di gusto, relax e convivialità.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 20:30
<i>Info</i>	Costo: € 60 per persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Franciacorta En Plein Air</u> Un evento esclusivo. Dalle ore 10:30 fino alle 18:00, le porte della cantina resteranno aperte per offrirvi la possibilità di accedere ai spazi, scoprire la filosofia produttiva della cantina e degustare i prodotti più rappresentativi in un'atmosfera rilassata ed elegante. Per esaltare al massimo ogni calice, la degustazione sarà accompagnata da proposte gastronomiche, che si sposano al meglio con le sfumature dei vini. Per chi desidera approfondire la conoscenza della Cantina Ugo Vezzoli saranno disponibili tre visite

	guidate. E' possibile scegliere l'orario tra i seguenti appuntamenti: primo giro cantina ore 10:30, secondo giro cantina ore 12:30, terzo giro cantina ore 15:00.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 10:30 - 18:00
<i>Info</i>	Costo: ticket

<i>Evento</i>	<u>Le radici e il futuro</u> Un'esperienza sensoriale unica nella storica cantina dell'azienda: la degustazione del Franciacorta Extra Brut "Gianlorenzo 35/94". Un nome che custodisce un progetto comune tra nonno e nipote che condividono lo stesso nome, la stessa terra e lo stesso battito profondo per la vigna. Potrai assaporare le prime tre annate frutto di questo dialogo generazionale. Un percorso tecnico ed emozionale attraverso 6 calici. Per ciascuna delle 3 annate, vivrai un confronto straordinario: • il primo calice: degustazione delle bottiglia commercializzata. • Il secondo calice: assaggio della stessa annata, ma svelata con sboccatura à la volée eseguita in diretta, per toccare con mano l'anima del vino.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:30
<i>Info</i>	Costo: € 60 a persona *Prenotazione obbligatoria

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 12, Monticelli Brusati, BS, Italia

Info e prenotazioni: eventi@villafranciacorta.it

<https://www.villafranciacorta.it>

<i>Evento</i>	<u>Oggi mi sento enologo</u> Attraversando gli ambienti dove il vino prende forma, dalle vasche di vinificazione alle cantine di affinamento fino agli spazi storici dell'azienda, scoprirete come nascono i vini di Villa Franciacorta. Seguirete il vino lungo il suo percorso, proprio come fa l'enologo. Sei degustazioni accompagneranno il percorso direttamente nei luoghi in cui il vino nasce, evolve e matura: dai vini base dell'ultima vendemmia degustati dalle vasche di acciaio, alla sboccatura alla volée, fino a un Franciacorta Millesimato e a un altro vino a sorpresa degustati nei luoghi del loro affinamento. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 60 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Tramonto in vigna</u> Dopo una visita guidata tra il borgo medievale e le cantine di Villa Franciacorta, raggiungerete a piedi la Casa dell'Eremita, immersa tra i filari del Cru Gradoni,

	per vivere uno dei momenti più suggestivi del Festival. Qui vi attenderà un aperitivo al tramonto con due Franciacorta Millesimati e un vino a sorpresa in abbinamento a finger food e un piatto caldo, mentre la luce calda del sole lascerà lentamente spazio alle stelle. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden (sabato e domenica).
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 - 19/09/2026 - 20/09/2026 17:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 65 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>60 metri di gusto</u> Nel cuore del borgo medievale di Villa Franciacorta prenderà vita un'esperienza esclusiva dove Franciacorta Millesimati e alta cucina si incontrano. Lo Chef Mauro Zacchetti firmerà un percorso gastronomico studiato per accompagnare ogni vino. Il vino accompagna ogni portata e una tavola lunga sessanta metri diventa il luogo dove condividere.
<i>Data e ora</i>	18/09/2026 19:00 - 23:00
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 130 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Volò in mongolfiera con emozione</u>

	Lasciatevi sollevare dolcemente sopra i vigneti di Villa Franciacorta con un volo vincolato in mongolfiera. Dall'alto, il borgo medievale e la Franciacorta si svelano da una prospettiva inedita. Al termine dell'esperienza, un calice di Franciacorta Millesimato renderà ancora più speciale il rientro a terra. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 18:00 - 20:15
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 65 adulti € 50 Bambini *Prenotazione non necessaria
<i>Evento</i>	<u>Villa Franciacorta wine garden</u> Villa Franciacorta diventa un luogo da vivere senza fretta: un grande giardino dedicato ai Franciacorta Millesimati, dove cucina selezionata, musica e convivialità accompagnano il vino, vero protagonista assoluto. Sarà l'occasione per vivere Villa Franciacorta oltre il calice, scoprendo il borgo, le persone e la filosofia che da oltre sessant'anni guida ogni scelta. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta e una degustazione di Villa Franciacorta Millesimato.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 13:00 - 22:00

<i>Info</i>	Costo: € 20 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Viaggio attraverso la storia</u> All'interno del borgo medievale, attraverso la visita delle cantine e dei luoghi dove tutto ha inizio, scoprirete la filosofia che guida Villa Franciacorta da oltre sessant'anni. Un percorso per comprendere come ogni vendemmia possieda un'identità irripetibile e perché Villa Franciacorta abbia scelto di raccontarla producendo esclusivamente Franciacorta Millesimati dal 1978. Durante la visita scoprirete anche la cantina ipogea, dove oltre 1.000.000 di bottiglie riposano accatastate una a una, e il valore della manualità: ogni giorno 16.400 bottiglie vengono ancora oggi remuate a mano, secondo la tradizione del Metodo Franciacorta. L'esperienza si concluderà con la degustazione guidata di tre Franciacorta Millesimati, espressione della filosofia produttiva e della storia di Villa Franciacorta. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 - 20/09/2026 11:00, 12:00, 14:30, 15:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 40 Adulti € 20 Ragazzi *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Un diamant è per sempre</u> Una degustazione verticale dedicata a Diamant, Pas Dosé Millesimato simbolo della precisione e della profondità di Villa Franciacorta. In seguito a una passeggiata tra le cantine ipogee, attraverso il susseguirsi delle annate dalla collezione privata,

	raccontate da Nicola Bonera, Miglior Sommelier d'Italia, scoprirete come clima, terroir, periodo di vendemmia e affinamento influenzino l'evoluzione del vino nel tempo, senza mai tradirne l'identità. Ogni calice racconterà un'espressione unica della storia di Diamant, permettendo di cogliere sfumature, cambiamenti e caratteristiche che i singoli millesimi sono in grado di rivelare. Un viaggio tra annate diverse per scoprire come gli anni e il millesimo non cambino l'anima di un vino, ma ne rivelino progressivamente il carattere. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden.
<i>Data e ora</i>	19/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 70 a persona *Prenotazione obbligatoria
<i>Evento</i>	<u>Orizzontale 2011</u> Una degustazione dedicata all'annata 2011, una delle grandi annate della storia della Franciacorta, proposta oggi a dieci anni dall'uscita in commercio. In seguito a una passeggiata tra le cantine ipogee, attraverso una selezione di Franciacorta Millesimati 2011 nati dalla stessa vendemmia ma interpretati in modi differenti, raccontati da Artur Vaso, sommelier e divulgatore tra le voci più autorevoli del vino italiano, scoprirete come terroir, vitigni, assemblaggi, affinamenti e scelte produttive possano dare origine a vini profondamente diversi pur condividendo la stessa origine. Un modo diverso di leggere una vendemmia, comprendendo perché Villa Franciacorta abbia scelto di produrre esclusivamente Franciacorta Millesimati e

	solo con le uve di propria produzione. Ad ogni partecipante verrà omaggiato un bicchiere ricordo con logo Villa Franciacorta che permetterà di continuare l'esperienza al Villa Franciacorta Wine Garden.
<i>Data e ora</i>	20/09/2026 10:30
<i>Info e prenotazione</i>	Costo: € 70 a persona *Prenotazione obbligatoria