

***DOMENICA 9 – 16 – 23 – 30 SETTEMBRE
E 7 OTTOBRE 2018
Vendemmia presso le “Tenute Tonalini”***

- ORE 11.00 – Ritrovo presso la CANTINA STORICA DI MONTU’ BECCARIA S.R.L. – Via Marconi 10 a Montù Beccaria (PV)
Accoglienza partecipanti**
- ORE 11.30 - Partenza per la raccolta dell’uva presso le “TENUTE TONALINI” in Località Boccazza di Zenevredo**
- ORE 12.30 - Rientro presso la Cantina Storica per:
Aperitivo di benvenuto per gli adulti (Intenti Pinot Chardonnay Spumante M.Martinotti)
Pranzo del “Vendemmiatore per un giorno” - in abbinamento Bonarda OP DOC e Buttafuoco OP DOC e ½ bottiglietta di acqua minerale naturale**
- ORE 14.00 Tutti a pigiare l’uva con i piedi!!!!!! A fianco la pigiatura ai giorni nostri**
- ORE 15.00 Visita alla Storica Cantina del 1902 con Mafalda (la grande botte regalataci da Re Vittorio Emanuele III), le botti con il vino che sta affinando ed i suggestivi alambicchi...**
- Intrattenimento per i bambini mentre i genitori si dedicano agli acquisti.....**
- ORE 16.00 Per finire in bellezza MERENDA PER TUTTI!!!
Consegna dei Diplomi del “Vendemmiatore per un giorno”**

***COSTI: Adulti €25.00 – bimbi da 3 a 12 anni €15.00
E’ necessaria la prenotazione entro le ore 15.00 del venerdì precedente
Tel: 0385/262252 ilmontu@ilmontu.com***

