

VENDEMMIA TURISTICA

Un'esperienza unica: la vendemmia a fianco dei produttori per sperimentare di persona l'affascinante lavoro della raccolta e assaporare l'atmosfera delle aziende a conduzione familiare. Un viaggio nel vigneto alla scoperta dei cicli della vite, con particolare attenzione al momento più importante, quello della vendemmia, per proseguire in cantina alla scoperta dei processi che porteranno dal grappolo al bicchiere.

Da inizio settembre a metà ottobre, nelle cantine di Langhe, Monferrato Astigiano e Roero aderenti all'iniziativa, adulti e bambini possono sperimentare l'antico rito della vendemmia. Nebbiolo e Barbera, Arneis e Moscato, Freisa e Grignolino sono solo alcune delle varietà di uva che potranno essere raccolte.

Molti produttori propongono inoltre servizi aggiuntivi quali la visita e degustazione in cantina, la colazione di benvenuto, il light lunch o la merenda sinoira con prodotti tipici locali, intrattenimento, attività outdoor o benessere e gift ricordo.

La vendemmia didattica è **un'attività su prenotazione** e gli interessati possono rivolgersi a **Piemonte on Wine**, il servizio gratuito di prenotazione visite e degustazioni in cantina gestito dall'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** che, attivo 7 giorni su 7, saprà proporre la soluzione che meglio si adatta alle necessità e preferenze dell'utente.

Piemonte on Wine

Ufficio di Alba: Piazza Risorgimento 2, 12051 Alba (CN) +39 0173 635013 – c/o Ufficio Turistico

Ufficio Turistico di Asti: Piazza Alfieri 34, 14100 Asti (AT) +39 0141 530357

info@piemonteonwine.it

www.piemonteonwine.it

Si consiglia un abbigliamento comodo e sportivo, scarpe antiscivolo da ginnastica o trekking, un cambio di indumenti e scarpe, crema solare, repellenti per insetti, cappellini.

Il prezzo dipenderà dalla cantina ospitante e potrà variare da 30 € a 80 € circa a persona a seconda dei servizi offerti; le lingue utilizzate saranno l'italiano e almeno la lingua inglese.