



**Domenica 7 settembre 2014**

## Tour dei Castelli, delle cantine e dei Musei nel Monferrato

Organizzato dalla sezione Milano con la collaborazione della sezione Alessandria/Asti



### Programma della manifestazione

**ore 8:00** ritrovo dei partecipanti presso il parcheggio McDonald all'uscita Lainate dell'autostrada A8 Milano-Varese

**ore 8:30** partenza, il tragitto sarà interamente autostradale per poter raggiungere nel più breve tempo possibile il Monferrato viste le tante cose da vedere

**ore 9:45** arrivo e ritrovo per tutti i partecipanti, in piazza Castello – Casale Monferrato, caffè e iscrizioni in loco

**ore 10:15** partenza per Rosignano Monferrato

**ore 10:40** visita al Castello D'Uveglie, al museo ed al parco con degustazione di prodotti locali

**ore 12:30** partenza per Giro panoramico in direzione Moncalvo

**ore 13:45** arrivo presso l'Azienda vinicola Cavallero Marco Ernesto con visita della cantina, della vigna e dei luoghi di affinamento con a seguire il pranzo.

**ore 15:15** partenza per tour con destinazione Altavilla Monferrato

**ore 15:45** arrivo presso l'Antica Distilleria di Mazzetti – Altavilla Monferrato , visita al museo e degustazioni

**ore 18:00** fine tour, saluti e rientro

### NOTE ORGANIZZATIVE

Quota di partecipazione: € 32,00 comprensiva di tutto quanto, ingressi, degustazioni e pranzo

Per Info e adesioni per organizzare al meglio le visite, comunicare la propria presenza

**entro il 3 settembre:** Zeppa 3938965861 Paolo 3703086242

Oppure scrivete a [rds milano@gwci.org](mailto:rds milano@gwci.org) [rdsalat@gwci.org](mailto:rdsalat@gwci.org)

Qualche dettaglio.....

**Visita guidata al Castello d'Uveglie comprende quanto segue:**

- > visita al castello
- > visita al parco secolare
- > visita alla chiesetta interna del 1700
- > visita alle sale nobili del castello
- > visita alla sala della musica
- > visita all'ufficio del conte Armodio Callori
- > visita alle vecchie cantine
- > visita al piccolo museo interno "Mastro Bottaio"
- > visita alla cava di tuffo millenaria dove viene prodotto lo champagne metodo classico Italiano
- > visita alle nuove cantine di vinificazione
- > degustazione di 5 vini di produzione accompagnati da stuzzichini

**Pranzo presso azienda vinicola comprende:**

menù: Affettati misti (salame cotto caldo, salame crudo campagnolo, lardo, pancetta)

Carpionata (zucchini, frittata, palline di carne)

Uova ripiene

Peperoni con bagnacauda

Antipasto piemontese

Primo a sorpresa

Dolce, frutta, acqua, Vini: Bianco Secco, Barbera d'Asti, Grignolino d'asti, Freisa, Moscato

**Visita Antica Distilleria Altavilla comprende:**

Visita guidata museo, Degustazione e Possibilità di effettuare acquisti dei prodotti locali