



*festival*  
**Franciacorta**  
in cantina



**29 - 30 SETTEMBRE 2012**

Le cantine del Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un weekend tra

**SAPORI ARTE**  
**MUSICA EMOZIONE**



**CAMERA DI COMMERCIO**  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
**BRESCIA**

## **CAMERA DI COMMERCIO DI BRESCIA**

*Una realtà che orienta le imprese verso il successo*

La Camera di Commercio di Brescia si fa interprete delle esigenze più sentite dai moderni imprenditori.

Presso la sede della Camera di Commercio ogni impresa può usufruire di una serie di servizi altamente qualificati, che la accompagnano in ogni fase della sua attività: nascita, sviluppo e conquista dei mercati esteri.



### **Camera di Commercio di Brescia**

Via Einaudi, 23 - Brescia

Tel. 030 3725.1

Fax. 030 3725.222

E-mail: [camera.brescia@bs.legalmail.camcom.it](mailto:camera.brescia@bs.legalmail.camcom.it)

Sito internet: [www.bs.camcom.it](http://www.bs.camcom.it)

Dai vigneti delle colline moreniche adagiate a Sud del lago d'Iseo, in provincia di Brescia, nasce il Franciacorta. Il nome identifica il vino, il territorio ed il metodo di produzione. L'unicità del Franciacorta è già evidente all'inizio della sua storia: è stato il primo vino ottenuto col metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto in Italia, nel 1995, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Come da regolamento Ce 753/2002, la sola dizione Franciacorta in etichetta è sufficiente come garanzia della specificità e qualità di questo prodotto.

È prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero. Inoltre può concorrere all'uvaggio anche il Pinot bianco ma in misura non superiore al 50%. Il *terroir* unico e la grandissima professionalità nella cura degli aspetti agronomici determinano la riconoscibilità e la qualità dei Franciacorta.

Vigneti di moderna concezione, forme di allevamento a sviluppo contenuto ed elevate densità di ceppi a ettaro, basse rese di produzione, raccolta manuale delle uve in piccole cassette, sono solo alcuni dei parametri del decalogo della qualità del Franciacorta.

Attraverso quello che genericamente viene definito il metodo della rifermentazione in bottiglia si snodano tutti quei passaggi che, se rigorosamente rispettati, portano alla nascita del Franciacorta. Per produrre il Franciacorta sono necessari tempi molto lunghi. A 7 mesi circa dalla vendemmia la cuvée di vini base viene aggiunta di lieviti e imbottigliata. 18 sono i mesi di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per i Franciacorta base non millesimati, mentre per i Satèn e i Rosè i tempi si allungano fino a 24 mesi. Per i Franciacorta millesimati il periodo minimo di affinamento sui lieviti sale almeno a 30 mesi. Ci vorrà ancora più pazienza per chi vuole degustare un Franciacorta Riserva, che può essere immesso al consumo solo dopo 60 mesi di riposo a contatto coi lieviti per un tempo totale di 67 mesi dalla vendemmia. Sono ammesse le tipologie di gusto: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi Sec.

# Festival Franciacorta in Cantina

Le cantine della Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un weekend di degustazioni, e non solo, dedicato agli appassionati e ai turisti curiosi. Il 29 e il 30 Settembre, infatti, apriranno le porte agli eno-turisti con l'obiettivo comune di condurli alla scoperta di una delle migliori espressioni del made in Italy: il Franciacorta. Sarà possibile apprezzare, quindi, anche gli angoli più affascinanti della Franciacorta, della sua storia e delle tradizioni più antiche attraverso percorsi che non siano solamente enologici. Per un originale weekend fuori porta le cantine del territorio daranno vita ad un evento ricco di molteplici iniziative, pensate per soddisfare i gusti e i palati più diversi.

**Il Franciacorta e i SAPORI** - Questo sarà il filo conduttore del Festival in Cantina 2012. Molte saranno le aziende che organizzeranno visite con degustazione delle differenti tipologie di Franciacorta prodotte, in abbinamento ai piatti e ai prodotti tipici del territorio, ma non solo, che meglio vi si accompagnano.

**Il Franciacorta e l'ARTE** - Persino gli amanti dell'arte troveranno in Franciacorta motivi di interesse. Singolari dimostrazioni di come i produttori amino spesso legare l'arte del vino alle arti in genere.

**Il Franciacorta e la MUSICA** - Un'attenzione particolare sarà dedicata anche alla musica: saranno diverse, infatti le proposte per chi vorrà vivere una coinvolgente esperienza abbinando la degustazione di un calice di Franciacorta ad una piacevole esperienza che coinvolga tutti i sensi.

**Il Franciacorta e l'EMOZIONE** - Chi ama 'sperimentare' potrà trovare qualche spunto originale grazie ad alcune aziende che proporranno ai loro ospiti degustazioni insolite: un coinvolgimento multisensoriale, con spazi e divertimento dedicati anche ai più piccoli.

**La prenotazione della visita è obbligatoria ed è da effettuarsi direttamente contattando le cantine.**

**Le cantine saranno aperte, salvo diverse indicazioni, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.**

Chi vorrà potrà muoversi seguendo gli **itinerari della Strada del Franciacorta** che, oltre ad annoverare le migliori strutture ricettive, i negozi ed i ristoranti del territorio, offre suggerimenti per muoversi in automobile, in bicicletta o a piedi  
**[www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it)**

Tutti i recapiti e le informazioni sulle aziende partecipanti sono disponibili anche sul sito  
**[www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)**

# gli Eventi in Cantina

ISAPORI | ARTE | MUSICA | EMOZIONE

## 1) Abrami Elisabetta

Via Fosche, 5 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)  
T. 030 6857185 - F. 030 5105869  
[www.vinielisabettaabrami.it](http://www.vinielisabettaabrami.it) - [info@vinielisabettaabrami.it](mailto:info@vinielisabettaabrami.it)  
**Visita con degustazione.** Costo € 6 a persona.  
**Prenotazione obbligatoria.**

## 2) Antica Fratta

Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)  
T. 030 652068 - F. 030 652661  
[www.anticafratta.it](http://www.anticafratta.it) - [commerciale@anticafratta.it](mailto:commerciale@anticafratta.it)  
**Visita con degustazione.** Costo € 10 a persona.  
**Prenotazione obbligatoria.**

## 3) Azienda Agricola Fratelli Berlucchi

Via Broletto, 2 - 25050 Borgonovo di Corte Franca (BS)  
T. 030 984451 - F. 030 9828209  
[www.fratelliberlucchi.it](http://www.fratelliberlucchi.it) - [info@fratelliberlucchi.it](mailto:info@fratelliberlucchi.it)  
**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

### DA FRATELLI BERLUCCHI L'INCONTRO TRA LA GASTRONOMIA CAMPANA E IL MEGLIO DEL FRANCIACORTA

In cantina la Mozzarella di Bufala Campana dop, lo chef Pasquale Torrente e i Franciacorta Riserva Casa delle Colonne per un Festival all'insegna dell'eccellenza. In occasione della terza edizione del Festival Franciacorta in Cantina (29-30 settembre 2012) presso l'Azienda Agricola Fratelli Berlucchi si celebrerà un matrimonio unico: quello tra l'eccellenza del Franciacorta e il top della gastronomia campana. Frutto di un amore a prima vista tra Fratelli Berlucchi e le Strade della Mozzarella di Paestum, questo connubio si è concretizzato in un progetto che dura ormai da due anni e che ha dimostrato che i prodotti rappresentativi di due terre così diverse e lontane possono creare una serie di abbinamenti inediti quanto affascinanti, tutti da scoprire.

Durante il Festival si ripeterà la magia di quest'incontro tra Franciacorta e Campania: nei banchi d'assaggio allestiti in cantina saranno infatti offerti la Mozzarella di Bufala Campana dop e una selezione delle altre specialità delle Strade della Mozzarella.

Ospite d'eccezione, rappresentante dell'eccellenza della gastronomia campana, sarà Pasquale Torrente, chef pluripremiato, che per l'occasione interpreterà a modo suo alcuni classici della tradizione culinaria della sua terra.

Prodotti e pietanze il cui gusto verrà scoperto ed esaltato grazie all'abbinamento con la selezione più prestigiosa dell'Azienda Agricola Fratelli Berlucchi: i Franciacorta Riserva 2005 Casa delle Colonne in versione Brut e Zero - l'ultimo nato ed in commercio a partire proprio da settembre 2012 - insieme alla Casa delle Colonne Rosso.

Etichette speciali, selezioni uniche, scelte per emozionare chi, durante il Festival Franciacorta, vorrà scoprire in cantina il cuore di Fratelli Berlucchi. L'evento sarà a numero chiuso. Costo € 45 a persona. **Prenotazione obbligatoria** chiamando T. 030 984451.

## 4) Az. Agr. Massussi Luigi

Via S. Bonomelli, 60/C - 25049 Iseo (BS)  
T. e F. 030 9822954  
[www.massussifranciacorta.it](http://www.massussifranciacorta.it) - [info@massussifranciacorta.it](mailto:info@massussifranciacorta.it)

### CALICI DI NOTE

In apertura di serata, il Duo Acustico "Gabriel & Joe" Gabriella Baiguera - voce - e Joe Nimada - tastiere - si esibirà dal vivo davanti allo splendido panorama del Lago d'Iseo con la vista privilegiata dalla cantina e dai vigneti dell'azienda Massussi, che per l'occasione servirà il suo prestigioso Franciacorta Brut Millesimato 2007 "Remuar" accompagnato da una selezione di formaggi e salumi del territorio fra cui il famoso salame di Monte Isola.  
*Orari: Sabato 29 dalle 18.00 alle 21.00.* Costo € 6 a persona.

Posti limitati. **Prenotazione obbligatoria** T. 389 9883669 - 030 9822954 oppure [info@massussifranciacorta.it](mailto:info@massussifranciacorta.it).

### FRANCIACORTA A TAVOLA CON IL TERRITORIO

Al ristorante Ginepro, ad 1 Km dalla Cantina, con una vista indimenticabile sul Lago d'Iseo, per entrambi i giorni a pranzo e cena, viene proposto un menù con piatti della tradizione preparati con ingredienti del territorio: Soppresata bresciana cotta con polenta e spinaci saltati; risotto con Franciacorta e funghi della Val Savioire; manzo all'olio. I piatti sono abbinati al prestigioso Franciacorta Brut Millesimato 2007 "Remuar" Massussi.

Per finire Biscotto bresciano abbinato ad un bicchiere di "Incantesimo" Passito Sebino IGT 2008 Massussi.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 a pranzo dalle 12.00 alle 14.00 e a cena dalle 19.30.* Costo € 40 a persona (una bottiglia di Franciacorta ogni due persone). **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 9840047 oppure [info@gineprofoodwine.it](mailto:info@gineprofoodwine.it).

### PANORAMA E FRANCIACORTA

Durante tutta la giornata di Domenica 30 la Cantina resterà aperta con degustazione di Franciacorta dell'Azienda accompagnata da prodotti tipici locali, fra cui il pregiato e unico Olio del Sebino Extravergine di Oliva Bio "Esmeraldo" prodotto dall'Azienda Massussi ed il formaggio Grana Padano proveniente dalla regione Emilia Romagna per sostenere le aziende colpite dal terremoto. Il magnifico panorama del Lago d'Iseo farà da cornice all'evento e sarà protagonista con i calici di Franciacorta Massussi.

*Orari: Domenica 30 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.30.*  
**Prenotazione obbligatoria** T. 389 9883669 - 030 9822954 oppure [info@massussifranciacorta.it](mailto:info@massussifranciacorta.it)

## 5) Barboglio De Gaioncelli

Via N. Sauro, 15 - 25040 Colombaro di Corte Franca (BS)  
T. 030 9826831 - F. 030 9826831

[www.barbogiodegaioncelli.it](http://www.barbogiodegaioncelli.it) - [info@barbogiodegaioncelli.it](mailto:info@barbogiodegaioncelli.it)  
**Visita con degustazione** in abbinamento a salumi e formaggi. Costo da € 10 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

### A CENA CON IL FRANCIACORTA

*Domenica 30 alle 20.30* lo Chef Lorenzo Tagliabue del Ristorante Barboglio propone la sua cucina in abbinamento ai Franciacorta dell'Azienda. **Prenotazione obbligatoria.** Costo € 50.

Massimo 40 posti. Per info e prenotazioni Andrea T. 328 4785797 oppure [info@barbogiodegaioncelli.it](mailto:info@barbogiodegaioncelli.it) - [www.barbogiodegaioncelli.it](http://www.barbogiodegaioncelli.it)

## 6) Barone Pizzini

Via S. Carlo, 14 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)  
T. 030 9848311 - F. 030 9848323  
www.baronepizzini.it - info@baronepizzini.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

Per info e prenotazioni info@baronepizzini.it oppure T. 030 9848311.

### IL NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD DELLA SARDINA ESSICCATO TRADIZIONALE DEL LAGO D'ISEO E BARONE PIZZINI

In collaborazione con Slow Food, Barone Pizzini propone un percorso tra le tradizioni dei pescatori del Lago d'Iseo e la degustazione della Sardina Essicata abbinata al Franciacorta. Il sapere del vino ed il sapere della pesca si uniscono nell'impegno a valorizzare pratiche produttive sostenibili.

La visita in cantina diventa occasione per conoscere le esperienze del territorio e per assaggiarne i frutti.

Domenica mattina si svolgeranno, inoltre, due sessioni di "Conosciamo il Presidio", degustazione di conoscenza della Sardina Essicata Tradizionale del Lago d'Iseo in abbinamento al Bagnadore, Franciacorta Riserva 2005.

**Visita in cantina: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Prenotazione obbligatoria**

**Conosciamo il Presidio: Domenica 30 dalle 10.00 alle 11.00 e dalle 11.00 alle 12.00. Prenotazione obbligatoria, 25 posti disponibili a sessione.**

Visita cantina e degustazione di due Franciacorta abbinati a due Presidi Slow Food: Costo a persona € 14 (€ 13 per i possessori della tessera Slow Food).

Visita cantina e Conosciamo il Presidio: € 25 a persona (€ 20 per i possessori della tessera Slow Food).

## 7) Bellavista

Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7762000 - F. 030 7760386

www.terramoretti.it - www.bellavistawine.it - info@bellavistawine.it

**Visita con degustazione. Sabato 29 e Domenica 30** visite alla cantina con degustazione di due Franciacorta, Bellavista Franciacorta Cuvée Brut e Bellavista Franciacorta Gran Cuvée 2007. Costo € 20 a persona. **Prenotazione obbligatoria** T. 030 7762000 oppure incantina@bellavistawine.it

### UNA MATTINA IN BELLAVISTA: COME NASCONO LE GRANDI PASSIONI

**Domenica 30, partenza ore 10.00** da Bellavista. Uno sguardo sulla storia e sul *terroir* per comprendere il genio della terra che si trasforma in vino attraverso il sapiente e infaticabile lavoro degli uomini. Bellavista propone un viaggio attraverso le sue vigne, accompagnati da chi se ne prende cura ogni giorno con straordinaria passione. Una passione che ritroverete nel percorso di cantina, nei millesimati in degustazione ed infine nella tavola di Gualtiero Marchesi. Gruppo massimo di 25 persone. Costo € 140 a persona. **Prenotazione obbligatoria** T. 030 7762000 oppure incantina@bellavistawine.it

## 8) Berlucchi Guido

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)  
T. 030 984381 - F. 030 9884640  
www.berlucchi.it - info@berlucchi.it

**Visita con degustazione guidata di due tipologie di Franciacorta accompagnata da stuzzichini del territorio.** Costo € 8 a persona.

**Sabato 29 e Domenica 30, orari visite: 10.30 - 12.00 - 15.00 - 17.00. Prenotazione obbligatoria.**

### PROFUMI & PERFORMANCE

L'arte contemporanea scende in cantina grazie alla cucina creativa di Art Kitchen. Le opere della mostra "Intralci", già alla Fondazione

Mudima di Milano, rivivono tra le pupitre e i saloni storici.

Per tutta la giornata live art performance e special gift per gli ospiti.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 984381 oppure info@berlucchi.it.

### IL NASO IN CANTINA

Gioco degli aromi che insegna a riconoscere le suadenti sfumature olfattive del Franciacorta. Grazie ai consigli di un esperto in analisi sensoriale, le note di frutta bianca, gialla e pan brioche non avranno più segreti.

**Orari: Sabato 29 e Domenica 30 alle ore 16.00.** Costo visita in cantina con degustazione e gioco degli aromi € 15 a persona. La disponibilità di posti è limitata. **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 984381 oppure info@berlucchi.it.

## 9) Bersi Serlini

Via Cerreto, 7 - 25050 Provaglio di Iseo (BS)  
T. 030 9823338 - F. 030 9823234

www.bersiserlini.it - visite@bersiserlini.it

**E' necessaria la prenotazione per tutte le iniziative.**

**Visita guidata con degustazione di un Franciacorta abbinato a taglieri.**

**Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.** Costo € 10.

### PIC-NIC TRA I VIGNETI

**Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 12.00 alle 14.00.**

Costo € 40 per la cassetta Pic Nic (per due persone).

### GIROVAGANDO FRA I VIGNETI BERSI SERLINI

Per gli amanti della natura quest'anno Bersi Serlini ha disegnato un percorso fra i vigneti alla scoperta delle migliori annate con postazioni degustative negli storici capanni di caccia della proprietà.

**Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.** Per informazioni sul programma, costi e prenotazione contattarci al T. 030 9823338 oppure visite@bersiserlini.it

### BLIND TASTING

Visita con degustazione bendata di 3 Franciacorta. Gli ospiti senza l'aiuto degli occhi, utilizzando gli altri sensi dovranno riconoscere le diverse tipologie di Bersi Serlini.

**Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.** Costo € 18.

## 10) Bosio

Via Mario Gatti - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)  
T. 030 984398 - 030 9826224 - F. 030 984398

www.bosiofranciacorta.it - info@bosiofranciacorta.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 11) Ca' del Bosco

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7766111 - F. 030 7268425

www.cadelbosco.com - www.cuveeprestige.com

caadelbosco@caadelbosco.com

**Visita con degustazione.** Costo € 20. **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7766136 oppure a visite@caadelbosco.com.

## 12) Castello Bonomi Tenute in Franciacorta

Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS)  
T. 030 7721015 - F. 030 7701240

www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria**

Castello Bonomi apre le porte delle due storiche cantine per accogliere gli ospiti in un piccolo prezioso paradiso ed organizza un percorso ai piedi del Monte Orfano, all'ombra del parco secolare del castello, tra le pupitre, le volte della cantina e tra i vigneti in frutto. Così il Franciacorta

CruPerdu, il Franciacorta Satèn e i Franciacorta più esclusivi del Castello si faranno degustare in abbinamento alle belon francesi, ai crudi di Parma, ai piccoli fritti del Lago d'Iseo e al risottino Franciacorta, ognuno in isole di piaceri e sapori distribuite lungo il percorso.

Nel corso della giornata dégorgement à la volée di riserve di cantina effettuate dal nostro Chef de Cave, Luigi Bersini. Momenti d'arte e di magia vi accompagneranno, tra un calice e l'altro, con l'artista Paolo Belotti, noto caricaturista franciacortino, che eseguirà per voi caricature in diretta e con Jacobo da Brescia, il prestigiatore illusionista dell'Associazione "Cardini Club – Brescia" che diverte grandi e piccini con le sue magie.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10:00 alle 19:00 con orario continuato. Prenotazione obbligatoria.* Per info, costi e prenotazioni 030 7721015 oppure info@castellobonomi.it.

### 13) Castello di Gussago la Santissima

Via Manica, 8 - 25064 Gussago (BS)

T. 030 2525267 - F. 030 2066689

www.castellodigussago.it - info@castellodigussago.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

### 14) Castelveder

Via Belvedere, 4 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652308 - F. 030 6527224

www.castelveder.it - info@castelveder.it

**Visita con degustazione.** Costo € 8 a persona.

*Orario: Sabato 29 dalle 10.00 alle 18.00; Domenica 30 dalle 11.00 alle 17.00.*

**Prenotazione Non Richiesta.**

Per info T. 030 652308 oppure info@castelveder.it.

### IMPRESSIONI TECNOLOGICHE, ATTIMI DI FRANCIACORTA

Concorso emozionale di fotografie scattate dal telefonino che abbiano come tema principale IL e/O LA FRANCIACORTA.

Gli interessati dovranno inviare le immagini entro il 16 Settembre 2012 all'indirizzo info@castelveder.it o caricarle sulla pagina Facebook/Castelveder Franciacorta.

*Orari: Domenica 30 Settembre alle ore 18.00* si terrà la premiazione. Per info T. 030 652308 oppure info@castelveder.it.

### 15) Cola Battista

Via Indipendenza, 3 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7356195 - F. 030 7356195

www.colabattista.it - info@colabattista.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

*Ultimo accesso alle ore 18.00.* Costo da € 7.

### PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a finger food creati con prodotti della gastronomia locale.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.* Costo da € 7 a persona.

**Prenotazione obbligatoria.** Per info e prenotazioni T. 030 7356195 oppure info@colabattista.it.

### 16) Colline della Stella

Via Forcella, 70 - 25064 Gussago (BS)

T. 030 2770596 - F. 030 2770596

www.collinedellastella.it - info@collinedellastella.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

### 17) Contadi Castaldi

Via Colzano, 32 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7450126 - F. 030 7450322

www.contadicastaldi.it - contadicastaldi@contadicastaldi.it

**Visite con degustazione** di Franciacorta Satèn Millesimato e Franciacorta Brut.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00, una visita ogni ora.* Costo € 6 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it.

### LABORATORIO DEL GUSTO SLOW FOOD, IL PIACERE DEI CIBI BUONI, PULITI E GIUSTI. "I PRESIDI DEL PROSCIUTTO CRUDO"

La Mora Romagnola dell'Emilia Romagna, il Grigio del Casentino e la Macchiaiola Maremmana della Toscana, il Nero dei Nebrodi della Sicilia e il Pane di Davide Longoni in abbinamento ai Franciacorta di Contadi Castaldi: Brut Magnum, Rosé s.a. Magnum, Satèn 2008 e Soul Satèn 2005.

*Orari: Sabato 29 dalle 10.30 alle 12.30.* Posti max: 60. Costo € 25 a persona. **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it.

### LABORATORIO DEL GUSTO SLOW FOOD: L'ARTE DEL PROSCIUTTARE DELLA FAMIGLIA DALL'AVA: I PROSCIUTTI DI CARLO DALL'AVA

Il San Daniele affinato 16, 24, 36 mesi, il Fumato, il Prosciutto Crudo smarchiato e affumicato dopo 16 mesi, il Patadok iberico e il pane di Davide Longoni in abbinamento ai Franciacorta di Contadi Castaldi Brut Magnum, Rosé s.a. Magnum, Satèn 2008 e Soul Satèn 2005.

*Orari: Sabato 29 dalle 16.30 alle 18.30.*

Posti max: 60. Costo € 25. **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it

### INSIEME A TE STO BENE, FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI E PROSCIUTTO CRUDO DI CARLO DALL'AVA

Tre tipologie di Franciacorta Contadi Castaldi in abbinamento ad una curata selezione di San Daniele del prosciuttificio Dok Dall'Avà.

*Orari: Domenica 30 dalle 10.30 alle 20.30.*

Per info T. 030 7450126 oppure now@contadicastaldi.it

### 18) Coop. Vitiv. Cellatica Gussago

Via Caporalino, 25 - 25060 Cellatica (BS)

T. 030 2522418-28 - F. 030 2527492 - info@vinodeisoci.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

### 19) Cornaletto

Via Cornaletto, 2 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7450507 - F. 030 7450552

www.cornaletto.it - info@cornaletto.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

### MENU DEGUSTAZIONE

con Franciacorta, antipasto, primo e secondo piatto con contorno, acqua, caffè e coperto.

Costo € 35 a persona. Per info e prenotazioni T. 030 7450507.

### 20) Corte Bianca

Via Caduto Antonini, 41 Loc. Sergnana - 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)

T. 030 983293 - www.corte-bianca.it - cortebianca@corte-bianca.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

### 21) Faccoli Lorenzo

Via Cava, 7 - 25030 Coccaglio (BS)

T. 030 7722761 - F. 030 7248931

www.faccoli.com - aziendafaccoli@libero.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 22 Ferghettina

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7451212 - F. 030 7453528

[www.ferghettina.it](http://www.ferghettina.it) - [info@ferghettina.it](mailto:info@ferghettina.it)

**Visita con degustazione** ai vini saranno abbinati salumi artigianali.

**Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 23 Il Dosso

Via Dosso, 2 - 25040 CORTE FRANCA (BS)

T. 030 984107 / 030 9828326 - F. 030 9828326

[www.agricolaiddosso.it](http://www.agricolaiddosso.it) - [info@agricolaiddosso.it](mailto:info@agricolaiddosso.it)

**Visita con degustazione.** Prenotazione obbligatoria. Costo da € 6 a persona.

## 24 il Mosnel

Via Barboglio, 14 - 25040 Camignone di Passirano (BS)

T. 030 653117 - F. 030 654236

[www.ilmosnel.com](http://www.ilmosnel.com) - [info@ilmosnel.com](mailto:info@ilmosnel.com)

**Visita con degustazione.**

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30, ogni ora dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00.*

**Visita guidata** alle cantine (durata circa 30 minuti) e degustazione dei Franciacorta dell'Azienda.

Costo a partire da € 7 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

### CACCIA AL TESORO NEL BICCHIERE

*Sabato 29 e Domenica 30, alle ore 11:00,* dopo la visita guidata alle cantine, un'insolita degustazione di tre Franciacorta condotta dalla Sommelier Chiara Giovoni a caccia dei profumi che li rendono unici. Evento aperto a un massimo di 20 persone. Costo € 20 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 653117 - 329 5907390 oppure [quellicheilvino@ilmosnel.com](mailto:quellicheilvino@ilmosnel.com).

### FRANCIACORTA A TAVOLA

*Dalle ore 12.00* all'interno dell'agriturismo "Quelli che il vino", i Franciacorta dell'azienda verranno abbinati a vari piatti del territorio. Costo € 35 a persona. **Prenotazione obbligatoria** T. 030 653117 oppure 329 5907390 oppure [quellicheilvino@ilmosnel.com](mailto:quellicheilvino@ilmosnel.com).

Per l'intero weekend saranno esposti i lavori realizzati per il concorso "Questione di Etichetta 2012".

## 25 La Boscaiola

Via Riccafana, 19 - 25033 Cologne (BS)

T. 030 7156386 / 347 6873322 - F. 030 7156386

[www.laboscaiola.com](http://www.laboscaiola.com) - [infowine@laboscaiola.com](mailto:infowine@laboscaiola.com)

**Visita con degustazione** e passeggiata nei vigneti.

Costo € 8 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

### TRA LA VIA EMILIA E LA FRANCIACORTA, LA VIA DELLA SETA, LA VIA DEL SATÈN

Quando i salumi di Massimo e Luciano Spigaroli incontrano i Franciacorta La Boscaiola.

Un itinerario ideale, un racconto, un diario di viaggio tra i panorami aperti e sconfinati delle terre emiliane, a cavallo del grande fiume Po; nei caldi colori della terra con un unico filo conduttore: la seta, che dal Satèn La Boscaiola arriva con la sua eleganza, la sua morbidezza, la sua impalpabile compostezza, a incontrare i grandi salumi dell'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli.

Sarà possibile assaporare l'essenza di gusti puri. La delicatezza, l'eleganza, la complessità, l'armonia di raffinato sapere artigiano per suggellare questo lungo viaggio alla scoperta del piacere.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.* Costo: € 15 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 7156386 oppure [infowine@laboscaiola.com](mailto:infowine@laboscaiola.com).

## 26 La Fiorita

Via Maglio, 12 - 25050 Ome (BS)

T. 030 652279 - F. 030 652279

[www.lafioritafranciacorta.com](http://www.lafioritafranciacorta.com) - [info@lafioritafranciacorta.com](mailto:info@lafioritafranciacorta.com)

**Visita con degustazione.** Prenotazione obbligatoria.

### MENU DEGUSTAZIONE PRESSO L'AGRITURISMO

Antipasto della casa con calice di Franciacorta Brut La Fiorita; Primi piatti Casoncelli al burro versato, Crespelle alle erbe con calice di Franciacorta Satèn La Fiorita; Secondi Piatti Roast-beef al Curtefranca Rosso, Arista con Funghi Porcini con calice di Franciacorta Extra Brut Millesimato 2006 La Fiorita e per dessert Torta di Nocciole e Amaretti con crema alla vaniglia.

Costo € 38 a persona. Per info e prenotazioni T. 030 652279.

### MOSTRA D'ARTE - L'ARTE DI GIANCARLO GOTTARDI

L'ultimo Dei Versatili (Pittura, Scultura, Mosaico). Tema della mostra "Rendere Visibile l'Invisibile" [www.gott-art.it](http://www.gott-art.it).

## 27 La Montina

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 653278 - F. 030 6850209

[www.lamontina.it](http://www.lamontina.it) - [info@lamontina.it](mailto:info@lamontina.it)

**Visita con degustazione.** Prenotazione obbligatoria.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 alle ore 9.00, 9.30, 10.00 e 10.30 e nel pomeriggio alle ore 15.00.*

Costo € 6 a persona.

Per info e prenotazioni [comunicazione@lamontina.it](mailto:comunicazione@lamontina.it).

## 28 La Torre

Via San Zeno, 6 - 25030 Torbiato di Adro (BS)

T. e F. 030 7450844 - [www.vinilatorre.it](http://www.vinilatorre.it) - [info@vinilatorre.it](mailto:info@vinilatorre.it)

**Visita con degustazione.** Prenotazione obbligatoria.

### PRANZO E CENA IN LOCANDA

Menu degustazione con scelta fra tre primi: casoncelli di carne al burro versato oppure tagliatelle ai funghi porcini o gnocchi al basilico e zucchine trifolate; scelta fra due secondi: tagliata con ruola cognac e rosmarino oppure filetto di pesce persico su letto di verdure alla griglia; caffè e una bottiglia di Franciacorta ogni due persone.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 12.00 alle 14.00 per pranzo e dalle 19.00 per cena.* Costo € 25 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

Per info e prenotazioni Massimo 339 3701014, Barbara 339 1431187, Paolo 333 5882967 oppure [info@vinilatorre.it](mailto:info@vinilatorre.it) - [locandalatorre@legalmail.it](mailto:locandalatorre@legalmail.it) - [www.vinilatorre.it](http://www.vinilatorre.it) - [www.ristorantebrescialatorre.it](http://www.ristorantebrescialatorre.it).

## 29 Lantieri de Paratico

Via Videtti, ingresso da via Due Agosto - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 736151 - F. 030 7465770

[www.lantierideparatico.it](http://www.lantierideparatico.it) - [info@lantierideparatico.it](mailto:info@lantierideparatico.it)

**Visite in cantina con degustazione.** Prenotazione obbligatoria.

### L'ARTE DELLA NORCINERIA

Esemplificazione di norcineria eseguita da un esperto membro dell'associazione maestri norcini di Brescia, il quale dimostrerà le fasi di sviluppo di produzione, disossatura ed insaccatura. Nell'occasione si presterà alla degustazione di prodotti tipici freschi e stagionati.

A seguire visita guidata alle cantine con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta con degustazione di due Franciacorta accompagnati da stuzzichini vari.

*Orari: Sabato 29 alle 10.30/11.00 alle 18.00, Domenica 30 alle 10.30/11.00.* Costo € 10 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 736151 - 030 7364071 oppure [info@lantierideparatico.it](mailto:info@lantierideparatico.it) - [info@cortelantieri.it](mailto:info@cortelantieri.it).

## PRANZO E CENA IN AGRITURISMO

Gli chef del locale hanno realizzato un menù particolare avvalendosi di prodotti selezionati del territorio Franciacortino: Entrée di benvenuto; R.E.T. di Capriolo (salume tipico aromatico) con sformatino di polenta tiepido e fonduta di formaggella d'Alpeggio in abbinamento Franciacorta Extra Brut; Riso Carnaroli spadellato con dadolata di verdure dell'orto e bocconcini di salamella croccante in abbinamento a Franciacorta Satèn; Petto di Farona padellata croccante con brodetto ai funghi autunnali e nocetta di polenta integrale in abbinamento a Franciacorta Rosé; Piccola pasticceria della Corte e Caffè.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30. Costo € 35 a persona. E' preferibile la prenotazione al numero 030 736151 oppure 030 7364071.*

## 30 Le Cantorie

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS)  
T. 030 2523723 - F. 030 2523723

[www.lecantorie.com](http://www.lecantorie.com) - [info@lecantorie.com](mailto:info@lecantorie.com)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 31 Lo Sparviere

Via Costa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS)  
T. 030 652382 - F. 030 6529821

[www.losparviere.com](http://www.losparviere.com) - [info@losparviere.com](mailto:info@losparviere.com)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 32 Majolini

Via Manzoni, 3 - 25050 Ome (BS)  
T. 030 6527378 - F. 030 6529800

[www.majolini.it](http://www.majolini.it) - [majolini@majolini.it](mailto:majolini@majolini.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

### MAJOLINI E I SAPORI DI QUI

Quando venite a trovarci in cantina, vi trovate sulla collina che abbraccia il paese di Ome e i nostri piccoli vigneti: occhi e orecchie si spalancano, perché è un posto speciale per scoprire la storia dei Franciacorta Majolini, inserita in quella del territorio e del Consorzio. E poi il gusto si sorprende con i nostri Franciacorta accompagnati alle formaggelle da latte crudo, ai salami nostrani prodotti nella Cascina Cernaione, ai formaggi caprini, al salume di capra, rarissimo e alle marmellate dell'Azienda Agricola Val Persane. Scommettiamo che tornate a casa soddisfatti, ripensando al gusto dei sapori di qui?!

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30, due visite al giorno, una alle 10:30 e una alle 15:30. Costo a persona € 12. Prenotazione obbligatoria al numero 030 6527378 oppure [elena@majolini.it](mailto:elena@majolini.it).*

## 33 Mirabella

Via Cantarane, 2 - 25050 Rodengo Saiano (BS)  
T. 030 611197 - F. 030 611388

[www.mirabellavini.it](http://www.mirabellavini.it) - [info@mirabellavini.it](mailto:info@mirabellavini.it)

**Visita con degustazione. Orario: dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 18:00. Prenotazione obbligatoria.**

### A TAVOLA CON I FIORI, IL FRANCIACORTA E IL BLUES

Due giornate dedicate all'arte floreale abbinata ai Franciacorta alla buona musica blues. Dimostrazioni pratiche di preparazione e decorazione delle tavole per il pranzo e la cena pensate dai professionisti dell'Ecole des Fleurs che provvederanno anche ad allestire con composizioni dedicate il percorso di visita alla cantina. A tutte le signore partecipanti verrà offerta una realizzazione floreale creata al momento.

*Orari: Sabato 29 decorazioni della tavola per il pranzo dalle 11:00 alle 11:30 e dalle 16:00 alle 16:30, Domenica 30 decorazioni della tavola per la cena dalle 11:00 alle 11:30 e dalle 16:00 alle 16:30. Costo € 5 a persona. Posti max 30. Prenotazione obbligatoria T. 030 611197 oppure [info@mirabellavini.it](mailto:info@mirabellavini.it).*

## 34 Monte Rossa

Via Monte Rossa, 1 - 25040 Bornato di Cazzago S.M. (BS)  
T. 030 725066 - F. 030 7750061

[www.monterossa.com](http://www.monterossa.com) - [info@monterossa.com](mailto:info@monterossa.com)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo € 10 a persona.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 18:30.*

### ALLA SCOPERTA DEI "MORDACI" DI FRANCIACORTA

A villa Monte Rossa in Bornato, nella seconda giornata del Festival del Franciacorta in Cantina, degustazione di Extra Brut, Pas Dosé, Non Dosato...i MORDACI. Potrete apprezzare una delle più raffinate tipologie di Franciacorta. A raccontarvelo 6 differenti produttori: Fratelli Berlucchi con Pas Dosé 2008; Monte Rossa con Salvadèk Extra Brut 2007; Monzio Compagnoni con Extra Brut 2007; Riva di Franciacorta con Rivalto Extra Brut 2006; San Cristoforo con Pas Dosé 2007, Sullali con Extra Brut 2008.

**Si raccomanda la prenotazione.**

*Orari: Domenica 30 dalle 15:00 alle 18:00. Costo € 20 a persona. Per informazioni e prenotazioni contattare Paola T. 348 7586948 oppure [paola@monterossa.com](mailto:paola@monterossa.com) - [www.monterossa.com](http://www.monterossa.com).*

## 35 Montenisa

Via Paolo VI, 62  
25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)  
T. 030 7750838 - F. 030 725005

[www.antinori.it](http://www.antinori.it) - [www.montenisa.it](http://www.montenisa.it) - [info@montenisa.it](mailto:info@montenisa.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 36 Monzio Compagnoni

Via Nigoline, 18 - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7457803 - F. 030 7457853

[www.monziocompagnoni.com](http://www.monziocompagnoni.com) - [info@monziocompagnoni.com](mailto:info@monziocompagnoni.com)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 37 Pian del Maggio

Via Valli - 25030 Adro (BS)  
T. 030 7750406 / 346 7163590 - F. 030 7254567  
[www.piardelmaggio.it](http://www.piardelmaggio.it) - [info@piardelmaggio.it](mailto:info@piardelmaggio.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

### PIAN DEL MAGGIO, FRANCIACORTA CRAZY HORSE

Addentratevi nella natura franciacortina in sella a fidi destrieri e raggiungete la nostra cantina per un aperitivo in musica. Vi aspettiamo, pronti a stappare Proemio, Capriccio, Millumino e Furente, in collaborazione con il Crazy Horse di Erbusco.

*Orari: tour da 1 o 2 ore, dalle 9:00 alle 17:00. Costi da € 25 a € 40 a persona. Prenotazione obbligatoria al numero 346 7163590 oppure [capriccio@piardelmaggio.it](mailto:capriccio@piardelmaggio.it).*

## 38 Quadra

Via S. Eusebio, 1 - 25033 Cologno (BS)  
T. 030 7157314 - F. 030 7059728

[www.quadrafranciacorta.it](http://www.quadrafranciacorta.it) - [info@quadrafranciacorta.it](mailto:info@quadrafranciacorta.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 39 Ricci Curbastro

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)  
T. 030 736094 - F. 030 7460558

[www.riccicurbastro.it](http://www.riccicurbastro.it) - [info@riccicurbastro.it](mailto:info@riccicurbastro.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

*Orari: dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00. Costo € 6.*

### FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO - 9 ANNATE

Degustazione di 8 annate consecutive, dal 2000 al 2007 più l'anteprima del Franciacorta Extra Brut 2008.

Uno dei vini più premiati della storia della Ricci Curbastro: 5 Grappoli 2000 Vini AISA il 2003; 3 Bicchieri Gambero Rosso il

2007; altri quattro con 2 Bicchieri Rossi. **Prenotazione obbligatoria**, posti limitati.

*Orari: Domenica 30 alle ore 10.30 e alle 15.30. Costo € 25.*

#### ACINELLO

Laboratorio di educazione ai cinque sensi per bambini e ragazzi dai 5 ai 12 anni. **Prenotazione obbligatoria**, posti limitati.

*Orari: Domenica 30 alle ore 15.00. Costo € 10.*

#### CAMPIONATO PROVINCIALE SEMILAMPO DI SCACCHI

Organizzato dall'Associazione Scacchi Franciacorta.

*Orari: Domenica 30 ore 14.30*

**Iscrizione obbligatoria**, posti limitati. Per info e prenotazioni T. 349 5929989 oppure gianfrancocristiani@hotmail.com.

#### W&W WINE & WRITERS

Realizzazione di murales a cura di Luca Zammarchi & Diego Finassi "artisti di strada" *Domenica 30.*

## 40 Ronco Calino

Via Fenice, 45 - 25030 Torbiato di Adro (BS)

T. 030 7451073 - F. 030 7453000

[www.roncocalino.it](http://www.roncocalino.it) - [info@roncocalino.it](mailto:info@roncocalino.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo € 6 a persona.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 14.00 alle 19.00.*

#### CALINOS: UNA VERTICALE DI RONCO CALINO

Un classico come il Brut Franciacorta che si propone in sei diverse vesti. Questa è la verticale di Ronco Calino: sei annate 1997, 1998, 1999, 2000, 2001 e 2003 che creano un percorso sensoriale unico e irripetibile.

Tutti i vini sono prodotti con le stesse metodologie (coltivazioni in rispetto dell'ambiente, lavorazioni quasi artigianali delle uve per conservarne al meglio aromi e profumi ed infine una maturazione lenta e paziente), ma che approdano nel bicchiere con caratteristiche molto diverse fra loro.

Colori che vanno dal giallo paglierino intenso, bouquet che in alcune annate ricordano i frutti rossi e in altre, invece, la frutta secca o le spezie. Una sfida di stimoli per tutti i nostri sensi, da assaporare lentamente.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 alle ore 16.00, durata 2 ore.*

Posti max 20 persone. Costo € 25 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 7451073.

## 41 Solive Cascina Agrituristica

Via Bellavista - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7450138 - F. 030 9884402

[www.solve.it](http://www.solve.it) - [cantina@solve.it](mailto:cantina@solve.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo € 10.

#### MENU DEGUSTAZIONE PRESSO AGRITURISMO SOLIVE

Via Calvarole 15 - Nigoline di Corte Franca (Bs)

Dal nostro allevamento... alla riscoperta dei bolliti: Antipasto con salumi nostrani e insalatine varie della casa, Bolliti Misti (carne, testina, lingua, coda, etc.). Dolce della casa, Caffè e correzione.

*Orari: Domenica 30 per cena.*

Dalla Cantina: Franciacorta Brut Solive Docg, costo € 35 a persona. Per info e prenotazioni T. 030 9884201.

## 42 Tenuta Ambrosini

Via Pace, 58 - 25046 Cazzago S.M. (BS)

T. 030 7254440 / 030 7254850 - F. 030 7756287

[www.tenutambrosini.it](http://www.tenutambrosini.it) - [info@tenutambrosini.it](mailto:info@tenutambrosini.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.00 alle 20.00*

#### FRANCIACORTA NIHIL

Contributo alla promozione della cultura materiale del Paese.

Anche il vino è cultura materiale! E noi vogliamo che "la Natura si

esprima INTATTA nel nuovo nato NIHIL: semplicemente accudiamo ciò che le vigne ci hanno dato. Come in una fotografia: catturiamo i particolari migliori e li facciamo protagonisti dell'immagine".

#### PRESENTAZIONE UFFICIALE DI NIHIL: IL FRANCIACORTA NUOVO NATO DI TENUTA AMBROSINI

*Orari: Sabato 29 a partire dalle 11.00.*

#### INCONTRI CON LA GASTRONOMIA (su prenotazione)

Rosè in abbinamento al Fatuli e Bagoss € 6 (Fatuli: formaggio di capra bionda dell'Adamello, affumicato su bacche di ginepro; Bagoss: formaggio vaccino d'alpe, elaborato con aggiunta di zafferano).

Extra brut in abbinamento a polenta e sardine del lago d'Iseo € 10 Brut in abbinamento a polenta e spiedo € 15 (assaggio di spiedo: piatto tipico bresciano).

#### INCONTRI CON LA POESIA E LA FOTOGRAFIA

La realizzazione delle immagini del progetto "NIHIL" è stata affidata a sette allievi, scelti per le loro diverse sensibilità poetiche, accomunati da un percorso accademico. Le immagini, in grande formato, nascono dal dialogo con le voci di poetesse dal '500 al '700 e il luogo del vino nelle sue sfumature poetiche.

Per info e prenotazioni: 0307254850 - [info@tenutambrosini.it](mailto:info@tenutambrosini.it).

## 43 Tenuta Montedelma

Via Valenzano, 23 - 25050 Passirano (BS)

T. 030 6546161 - F. 030 6546161

[www.montedelma.it](http://www.montedelma.it) - [info@montedelma.it](mailto:info@montedelma.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

#### MOSTRA DI PITTURA DELL'ARTISTA GIAMBATTISTA LOSIO

## 44 Tenuta Moraschi

Via XII Dicembre 1969, 10 - 25031 Capriolo (BS)

T. 030 7461028 - F. 030 7364319

[www.tenutamoraschi.it](http://www.tenutamoraschi.it) - [silvana.facchetti@alice.it](mailto:silvana.facchetti@alice.it) -

[olivieromoraschi@virgilio.it](mailto:olivieromoraschi@virgilio.it)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## 45 Uberti

Via Enrico Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)

T. 030 7267476 - F. 030 7760455

[www.ubertivini.it](http://www.ubertivini.it) - [info@ubertivini.it](mailto:info@ubertivini.it)

**Visite con degustazione. Orario: dalle 10.30 alle 18.00**

**Prenotazione obbligatoria** 030 7267476 oppure [info@ubertivini.it](mailto:info@ubertivini.it).

#### GRANA PADANO SOLIDALE

In collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica a sostegno delle aziende colpite dal terremoto. Degustazione e vendita formaggi.

#### PODERE CADASSA

Degustazione di Culatello di Zibello Tradizionale 16 mesi, Culatello Presidio Slow Food 28 mesi, altri salumi di propria produzione. [info@poderecadassa.it](mailto:info@poderecadassa.it).

#### ASSAGGI DEI PRODOTTI DA FORNO DELLA FORNERIA ANDREOLI

di Erbusco con i suoi prodotti artigianali della tradizione bresciana.

Tutti gli eventi sono in programma per *Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10.30 alle 18.00.*

Costo da € 10 a € 20 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

Per info e prenotazioni T. 030 7267476 oppure [info@ubertivini.it](mailto:info@ubertivini.it).

## 46 Vezzoli Ugo

Via G. B. Vezzoli, 20 - 25030 S.Pancrazio di Palazzolo (BS)

T. 030 738018 / 030 7386177 - F. 030 7480549

[www.vezzolifranciacorta.com](http://www.vezzolifranciacorta.com) - [info@vezzolifranciacorta.com](mailto:info@vezzolifranciacorta.com)

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.**

## RACCONTI IN FRANCIACORTA

Nell'ambito del Festival Franciacorta l'Az. Agr. Ugo Vezzoli è lieta di ospitare un'esposizione dell'artista palazzolese Primo Formenti. Formenti nasce nel 1941 a Palazzolo sull'Oglio in provincia di Brescia. Inizia la sua carriera nell'ambiente Parigino dei primi anni '60. Dal 1997 ha iniziato una nuova tematica, "I Racconti", che ancora oggi sta proponendo: le sue opere non fanno altro che raccontare storie, svelare situazioni esistenziali, l'interiorità dell'artista, le sue avventure emozionali. Importanti sono i singolari procedimenti realizzativi attraverso i quali Formenti mette in scena il suo mondo immaginativo interiore con le sue sculture dipinte o, se si preferisce, pittura-scultura utilizzando svariati supporti anomali, spesso impiegati per altre funzioni come vecchi legni, cartoni modellati, tele, oggetti metallici consunti e corrosi.

Siamo lieti di accogliervi presso la nostra azienda per conoscere la tradizione e degustare dei buon Franciacorta in compagnia di ammirabili opere d'arte.

*Orari: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.* Costo a persona: € 10 (degustazione inclusa).

Per info e prenotazioni T 030 738018 - info@vezzolifraciacorta.com

## 47) Vigna Dorata

Via Sala, 80 - 25046 Calino di Cazzago S.M. (BS)  
T. 030 7254275 - F. 030 7254275

www.vignadorata.it - info@vignadorata.it

**Visita con degustazione** accompagnata da cibi prelibati selezionati dalla Gastronomia Archè.

*Orari: Sabato 29 e Domenica 30 dalle 10:00 alle 18:00.* Costo € 8 a persona. **Prenotazione obbligatoria.**

## PERCHÉ NO? PIZZA E FRANCIACORTA

È il momento di provare il connubio Pizza – Franciacorta! È risaputo come il Franciacorta sia in grado di esaltare ogni pasto e ogni sapore italiano. L'abbinamento Pizza – Franciacorta è un'esaltazione del Made in Italy.

Proveremo la pizza italiana, della Pizzeria Sala di Calino di Cazzago S.M., abbinata ai Franciacorta: un'accoppiata vincente che vi stupirà tanto da volerla ripetere.

Possibilità di pizze senza glutine per celiaci.

*Orari: dalle 12.30.* Costo € 12 a persona compresa visita guidata in cantina. Posti limitati. **Prenotazione obbligatoria** T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it.

## RISOTTO E FRANCIACORTA

a cura della Gastronomia Archè di Rezzato (BS).

*Orari: Sabato 29 ore 17.00.* **Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7254275 oppure info@vignadorata.it.

## A TUTTO MARE

Momenti eccellenti con abbinamenti di gamberi rossi di Sicilia, scampi di Sicilia, ostriche, piè d'asino e sardine Ramon Pena a cura della Gastronomia Archè di Rezzato (BS).

*Orari: Domenica 30 ore 17.00.* Costo € 12 a persona.

**Prenotazione obbligatoria** T. 030 7254275 oppure info@vignadorata.it.

## INCONTRO CON IL BENESSERE

Un'oasi di benessere a cura del Centro Estetico Petit Pois, in grado di regalare momenti magici in un luogo estremamente caldo e familiare. In questa breve sosta nei vigneti, saremo lieti di emozionarvi massaggiandovi le mani con prodotti cosmetici a base d'uva e mettervi a conoscenza di tutte le virtù che questo magnifico frutto ci offre. Lasciate coccolare da mani esperte.

*Orari: Domenica 30 dalle 10:00 alle 18:00.*

**Prenotazione obbligatoria** al numero 030 7254275 oppure info@vignadorata.it.

## 48) Vignenote - Borgo Santa Giulia

Via Brescia, 3/A - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)

T. 030 9826807 - F. 030 9826807

www.vignenote.it - info@vignenote.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## CASTAGNE E BOLLICINE

*Orari: Domenica 30 dalle 14:00 alle 19:00,* per info T. 030 9826807.

## 49) Villa Crespia – Muratori

Via Valli, 31 - 25030 Adro (BS)

T. 030 7451051 - F. 030 7451035

www.arcipelagomuratori.it - info@arcipelagomuratori.it

## VINO E DESIGN: TUTTO IN UNA TORTA!

La Tenuta Villa Crespia – Muratori, per celebrare il Festival del Franciacorta in cantina, farà da cornice ideale alle creazioni di Giada, la cake designer bresciana, ormai annoverata fra le più note creatrici di queste affascinanti architetture, vere e proprie opere d'arte... da mangiare.

Sarà possibile vedere Giada all'opera in diretta mentre realizza i suoi capolavori, degustando Franciacorta Miolo e NumeroZero.

Per info T. 030 7451051 oppure villa.crespia@arcipelagomuratori.it.

## BICICLETTANDO

Il percorso di vigneto in vigneto con bici propria o con bici messa a disposizione, a gruppi con partenza ogni mezz'ora.

*Orari: al mattino solo su prenotazione, dalle 14:00 alle 19:00.*

Costo a persona € 10. **Prenotazione obbligatoria.**

Per info e prenotazioni T. 030 7451051 oppure villa.crespia@arcipelagomuratori.it.

Chi vuole approfondire la conoscenza del Franciacorta potrà seguire le degustazioni guidate. Intervalli musicali animeranno le serate.

*Orari: dalle 15:00 alle 17:00, visite guidate ogni mezzora.*

Posti max 20 persone per gruppo. **Prenotazione obbligatoria.**

## 50) Villa Franciacorta

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 652329 - F. 030 6852305

www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

**Visita con degustazione. Prenotazione obbligatoria.** Costo da € 6 a persona.

## VILLA IN ROSA

È una serata dedicata al mondo femminile, dove il colore rosa viene esplorato in tutte le sue sfumature, dal vino al cibo, dalla musica agli abiti.

Il borgo Villa diverrà contesto suggestivo dove verranno proposti abbinamenti accattivanti e inusuali con Villa Franciacorta Rosé Brut millesimato e Villa Franciacorta Rosé demi-sec.

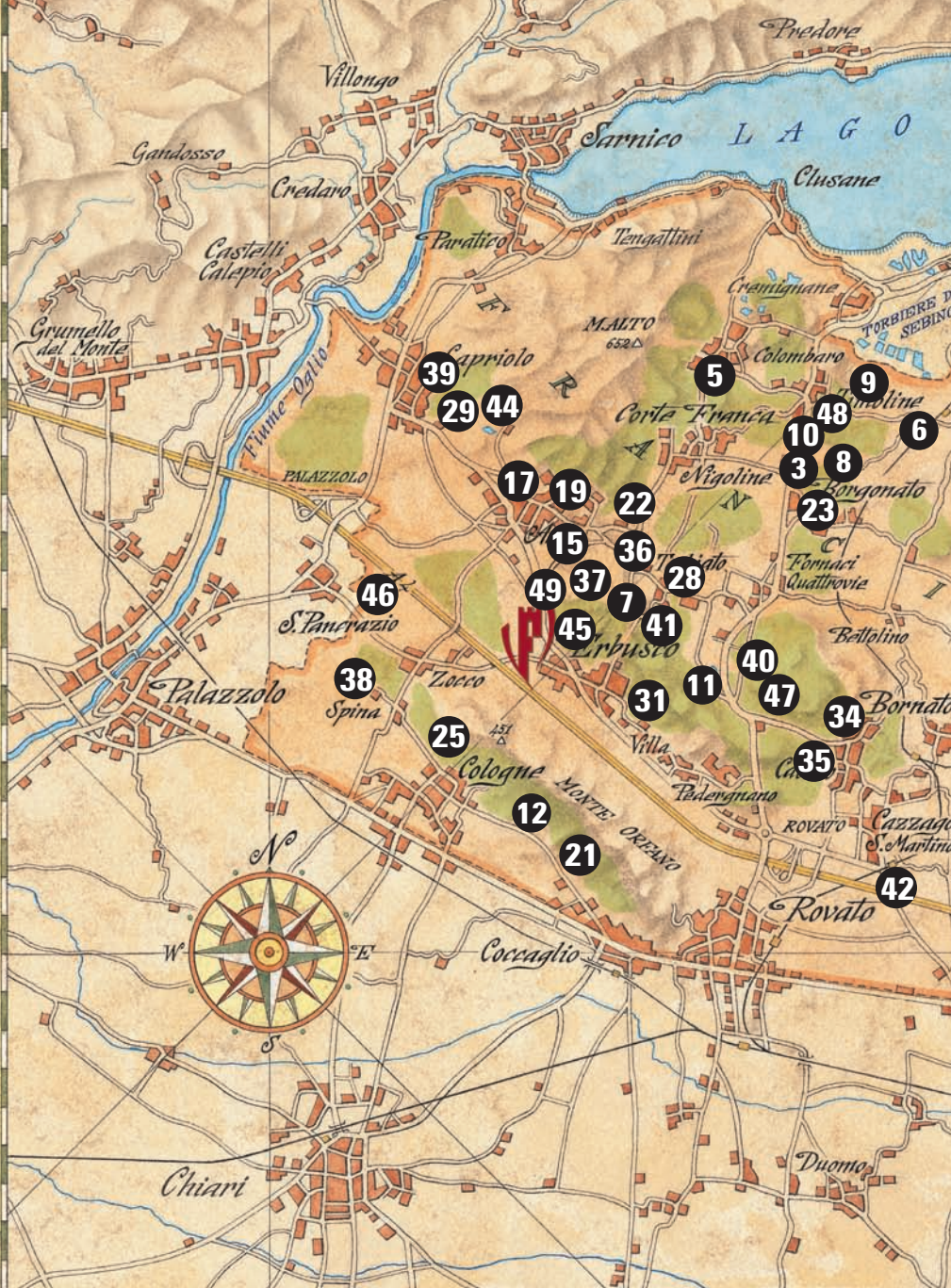
Dall'aperitivo al dolce si assaporeranno i gusti di cucine internazionali attraverso un percorso ad isole tematiche collocate all'interno dell'affascinante borgo Villa.

E' richiesto per il dress code un tocco di rosa. Gli uomini potranno intervenire solo se in compagnia femminile.

*Orari: Sabato 29 settembre ore 20:00* Costo: € 50 a persona.

Posti limitati. **Prenotazione obbligatoria** entro Mercoledì 26 Settembre T. 030 652329 oppure info@villafranciacorta.it.

Luca Signorilli



39

29 44

17

19

22

36

28

46

49

37

7

41

45

31

11

40

47

38

25

12

21

35

ROVATO

42

5

9

10

8

48

6

3

23

48

34

34

35

ROVATO

Rovato

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO

34

35

ROVATO





CASA



AUTO



FAMIGLIA



# ASSICURATI UN PO' DI *relax.*

**ASSICURARTI CON NOI TI DÀ  
PIÙ VANTAGGI DI QUANTO PENSI.  
CHIEDI UN PREVENTIVO,  
PUOI VINCERE UNA VACANZA.**



**UBI** <> Banca di Valle Camonica

**UBI** <> Banco di Brescia

800.500.200 - [www.ubibanca.com](http://www.ubibanca.com)

Messaggio pubblicitario. Polizze danni emesse da UBI Assicurazioni. Per i relativi contenuti tecnici (con particolare riferimento alle caratteristiche, ai rischi assicurati, ai rischi esclusi e ai limiti di indennizzo) si invita, prima della sottoscrizione, a leggere il Fascicolo Informativo disponibile in filiale e sul sito [www.ubiassicurazioni.it](http://www.ubiassicurazioni.it) e a prendere visione dei preventivi personalizzati gratuiti disponibili in filiale. Concorso "Assicurati un po' di relax" dal 2/5/2012 al 31/12/2012, montepremi € 48.000, regolamento disponibile presso tutte le filiali e sul sito [www.ubibanca.com](http://www.ubibanca.com).

# l'Ospitalità in Franciacorta

## DOVE DEGUSTARE

### DISTILLERIE

#### DISTILLERIE PERONI MADDALENA

Via De Gasperi, 39 (angolo  
Via M. D'Azeglio, 9) - 25064  
Gussago (BS)

T. 030 2770640

info@distillerieperoni.it  
www.distillerieperoni.it

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle  
14.00 alle 18.00

Visite guidate agli  
alambicchi, alla barriera  
dove le grappe invecchiano,  
all'imbottigliamento e

Degustazione di grappe  
accompagnate da cioccolato e  
buffet di salumi - € 3,00

#### BORGO ANTICO SAN VITALE

Via Foresti, 13

25040 Borgonato di Corte  
Franca (BS)

T. 030 9828977

info@borgoanticosanvitale.it  
www.borgoanticosanvitale.it

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle  
14.00 alle 18.00

Percorso di visita esperienziale  
e sensoriale con degustazione  
distillati - € 8,00

## ENOTECHES E WINE BAR

### CAFFÈ DELLA STAMPA

Piazza Loggia, 6 - 25121  
Brescia - T. 348 4034849

www.caffedellastampa.it  
info@caffedellastampa.it

#### Degustazione

Franciacorta in abbinamento  
a salumi e formaggi tipici  
bresciani - € 7,00

#### CANTINE DI FRANCIACORTA

Via Iseo, 98 - 25030 Erbusco  
(BS) - T. 030 7751116

info@cantinedifraciacorta.  
www.cantinedifraciacorta.it

#### Degustazione

- Tagliere di salumi tipici della  
Franciacorta, Salame di Monte  
Isola, formaggi a pasta molle e  
a pasta dura della Valcamonica,  
accompagnati da salse bresciane  
e miele della Franciacorta, in  
abbinamento ad un calice di

Franciacorta Satèn - € 15,00

- Degustazione di una  
selezione di 3 Franciacorta  
Extra Brut scegliendo tra 70  
aziende franciacortine, il tutto  
accompagnato da stuzzichini  
- € 12,00

#### DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

Via Principe Umberto, 23  
25030 Torbiato di Adro (BS)  
Tel. 030 7450757

info@dispensafranciacorta.com  
www.dispensafranciacorta.com

Degustazione di aperitivi  
al cucchiaino con due calici  
di Franciacorta - € 15,00 a  
persona

#### ENOTECA LIQUORIFICIO FRATI

Via X Giornate, 1 - 25038

Rovato (BS) - T. 030 7721872

liquori.frati@tiscali.it

www.liquorifrati.it

Sabato 29 e Domenica 30 dalle  
8.30 alle 12.30 e dalle 14.30

alle 19.30

Visite in azienda e laboratorio  
enoteca con degustazione  
gratuita dei distillati e liquori di  
propria produzione

Degustazioni guidate con  
abbinamenti di prodotti tipici  
locali e Franciacorta, su  
prenotazione -

Costo: da € 6,00 per persona

## ARTIGIANI

### NORCINERIA POLASTRI MACELER

Produzione e vendita salumi tipici

Via Paratico, 1

25031 Capriolo (BS)

T. 030 7364164

info@polastrimaceler.it

www.polastrimaceler.it

Sabato 29 negli orari di apertura  
(8.00-12.30 / 15.00-19.30)

la norcineria offre assaggi di  
salumi di propria produzione

#### PASTICCERIA ARTIGIANALE ROBERTO

Produzione e vendita

dolci artigianali

Via Provinciale, 38

25030 Erbusco (BS)

T.F. 030 7267669

Aperto Sabato 29 e Domenica  
30: 8.00-12.30 / 15.00-19.30

L'ospitalità nelle realtà associate alla Strada del Franciacorta si distingue per la sua varietà e per il suo charme. Ovunque si alloggi o ci si rechi per un pranzo o una cena, una visita o una degustazione, l'atmosfera sarà unica. Le strutture, immerse nei vigneti o situate direttamente sul lago d'Iseo, sembrano essere in inno alla tranquillità, al relax e all'accoglienza di qualità.

## DOVE MANGIARE

### RISTORANTI

#### CUCINA SAN FRANCESCO

Hotel de Charme Cappuccini

Via Cappuccini, 54

25033 Cologne (BS)

Tel. 030 7157254

info@cappuccini.it

www.cappuccini.it

#### HOSTARIA UVA RARA

Via Foia, 42

25040 Monticelli Brusati (BS)

T. 030 6852643

info@hostariauvarara.it

www.hostariauvarara.it

#### LA FIOCA RISTORANTE IN FRANCIACORTA

Via dei Pellegrini s.n.

25040 Nigoline di

Corte Franca (BS)

T. 030 9884471

info@ristorantelifioca.it

www.ristorantelifioca.it

#### OSTERIA IL VOLTO

Via Mirolet, 33

25049 Iseo (BS)

T. 030 981462 F. 030 981470

ilvolto@libero.it

#### OSTERIA LA CANTINA

Viale Repubblica, 6/a

25049 Iseo (BS)

T. e F. 030 9822041

satta.andrea@libero.it

#### RISTORANTE BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Via N. Sauro - 25040

Colombaro di Corte Franca (BS)

T. 030 9826831

www.barboglioidegaioncelli.it

info@barboglioidegaioncelli.it

#### RISTORANTE BELLA ISEO

Araba Fenice Hotel

Via Fenice, 4 - 25049 Pilzone

d'Iseo - T. 030 9868537

info@arabafenicehotel.it

www.arabafenicehotel.it

#### RISTORANTE DUE COLOMBE AL BORGO ANTICO

Via Foresti, 13 - 25040

Borgonato di Corte Franca

T. 030 9848772

stefano@duocolombe.com

www.duecolombe.com

#### RISTORANTE IL GALLO ROSSO

Vicolo Nulli, 9 - 25049 Iseo

(BS) - T. 030 980505

info@ristoranteilgallorosso.it  
www.ristoranteilgallorosso.it

#### RISTORANTE LA COLOMBARA

Relais Franciacorta

Via Manzoni, 29 - 25040

Colombaro di Corte Franca

(BS) - T. 030 9826461

info@relaisfranciacorta.it

www.relaisfranciacorta.it

#### RISTORANTE

#### LOCANDA LA TORRE

Via San Zeno, 6

25030 Torbiato di Adro (BS)

T. 339 1431187/333 5882967

/030 7450844

locandalatorre@legalmail.it

www.ristorantebrescialatorre.it

#### RISTORANTE PIZZERIA

#### IL BORGO

Via Piave, 12

25031 Capriolo (BS)

T. 030 7461260

info@ristoranteilborgo.net

www.ristoranteilborgo.net

#### RISTORANTE SAN MARTINO

Via Porto Oldofredi, 8

25049 - Iseo (BS)

T. 030 9822032

oreste@netcities.it

#### RISTORANTE SANTA GIULIA

Via Brescia, 3/a - 25050

Timoline di Corte Franca (BS)

T. 030 9828348

accoglienza@borgosantagiulia.it

www.borgosantagiulia.it

#### RISTORANTE VILLA CALINI

Via Ingussano, 19

25030 Coccaglio (BS)

T. 030 7243574

info@villacalini.com

www.villacalini.com

#### TRATTORIA ANTICO MULINO

Via Roma, 1

5038 Rovato (BS)

T. 030 7721534

trattoria.antico.mulino@gmail.com

#### TRATTORIA DA GINA

Via Vantini, 3

25038 Rovato (BS)

T. 030 7721125

info@trattoriadagina.it

www.trattoriadagina.it

#### TRATTORIA SANTA MARIA

Via S. Maria, 10 - 25030 Adro

(BS) - T. 030 7356643

trattoriasantamarias@alice.it

## AGRITURISMO

### AL ROCOL

Via Provinciale, 19  
25050 Ome (BS)  
T. 030 6852542  
info@alrocol.com  
www.alrocol.com

### CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25050  
Nigoline di Corte Franca (BS)  
T. 030 9884201  
info@solive.it - www.solive.it

### CASCINA CARRETTO

Borgo Case Sparse, 11  
25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7268049  
info@cascinacarretto.it  
www.cascinacarretto.it

### CORTE LANTIERI

Via Videtti (ing. Via 2 Agosto)  
25031 Capriolo (BS)  
T. 030 7364071/030 736151  
info@cortelantieri.it  
info@lantierideparatico.it  
www.cortelantieri.it

### LA FIORITA

Via Maglio, 10  
25050 Ome (BS)  
T. 030 652279  
la.fiorita@tiscali.it  
www.lafiorita.bs.it

### QUELLI CHE IL VINO ...

Via Barboglio, 14 - 25040  
Camignone di Passirano (BS)  
T. 030 653117  
quellicheilvino@ilmosnel.com  
www.ilmosnel.com

## DOVE DORMIRE

## AGRITURISMO

### AL ROCOL

Via Provinciale, 19  
25050 Ome (BS)  
T. 030 6852542  
info@alrocol.com  
www.alrocol.com

### BORGH SANTA GIULIA

Via Breascia, 3/a - 25040  
Timoline di Corte Franca (BS)  
T. 030 9828348  
accoglienza@borgosantagiulia.it  
www.borgosantagiulia.it

### CASCINA AGRITURISTICA SOLIVE

Via Calvarole, 15 - 25050  
Nigoline di Corte Franca (BS)  
T. 030 9884201  
info@solive.it  
www.solive.it

### CASCINA CARRETTO

Borgo Case Sparse, 11  
25030 Erbusco (BS)  
T. e F. 030 7268049

info@cascinacarretto.it  
www.cascinacarretto.it

### LA FIORITA

Via Maglio, 10  
25050 Ome (BS)  
T. 030 652279  
la.fiorita@tiscali.it  
www.lafiorita.bs.it

### RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37  
25031 Capriolo (BS)  
T. 030 736094  
info@riccicurbastro.it  
www.riccicurbastro.it

### VILLA GRADONI

Via Villa, 12  
25040 Monticelli Brusati (BS)  
T. 030 652329  
info@villafranciacorta.it  
www.villafranciacorta.it

## ALBERGHI

### ARABA FENICE HOTEL \*\*\*\*

Via Fenice, 4  
25049 Pilzone d'Iseo (BS)  
T. 030 9822004  
info@arabafenicehotel.it  
www.arabafenicehotel.it

### HOTEL DE CHARME

CAPPUCCINI \*\*\*\*  
Via Cappuccini, 54  
25033 Cologne (BS)  
T. 030 7157254  
info@cappuccini.it  
www.cappuccini.it

### HOTEL LA FONTE \*\*\*\*

Via dei Sabbioni, 16  
25050 Ome (BS)  
T. 030 6527842  
info@lafontehotel.eu  
www.lafontehotel.eu

### HOTEL TOURING \*\*\*

Via Vittorio Emanuele II, 40  
25030 Coccaglio (BS)  
T. 030 7721084  
info@hotel-touring.it  
www.hotel-touring.it

### ISELAGO HOTEL \*\*\*\*

Via Colomera, 2  
25049 Iseo (BS)  
T. 030 98891  
info@iseolagohotel.it  
www.iseolagohotel.it

### L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX \*\*\*\*\*

Via V. Emanuele II, 23  
25030 Erbusco (BS)  
T. 030 7760550  
info@albereta.it - www.albereta.it

### LOCANDA PRIMAVERA HOTEL \*\*\*

Via Brescia, 18  
25040 Rodengo Saiano (BS)  
T. 030 6813357  
info@locandaprimaverahotel.com  
www.locandaprimaverahotel.com

### RELAIS FRANCIACORTA \*\*\*\*

Via Manzoni, 29  
25040 Colombaro di Corte  
Franca (BS)  
T. 030 9884234  
info@relaifranciacorta.it  
www.relaifranciacorta.it

### RELAIS I DUE ROCCOLI \*\*\*\*

Via S. Bonomelli  
Loc. Invinio 25049 Iseo (BS)  
T. 030 9822977  
relais@iduerocolli.com  
www.iduerocolli.com

### ROMANTIK HOTEL RELAIS

### MIRABELLA ISEO \*\*\*\*

Via Mirabella, 34  
25049 Clusane d'Iseo (BS)  
T. 030 9898051  
mirabella@relaismirabella.it  
www.relaismirabella.it

## BED & BREAKFAST

### B&B ARIA DI LAGO

Via Barro, 2  
25030 Paratico (BS)  
T. 339 4597378  
info@ariadilago.it  
www.ariadilago.it

### B&B CA' MINORE

Via Diaz, 7 - 25050  
Camignone di Passirano (BS) -  
T. 030 6345469/334 3599687  
www.caminore.it  
info@caminore.it

### B&B IL DOSSO

Via Calvarole, 2  
25040 Nigoline  
Corte Franca (BS)  
T. 030 9826645/339 7727316  
info@bb-ildosso.it  
www.bb-ildosso.it

## DIMORE STORICHE/ VILLE D'EPOCA

### PALAZZO TORRI

dimora storica con b&b  
Via S. Eufemia, 5 - 25040  
Nigoline di Corte Franca (BS)  
T. 335 5467191  
palazzotorri@libero.it  
www.palazzotorri.it

### SISTERS' HOUSE

villa d'epoca con camere  
Via Vittorio Emanuele, 25  
25040 Bornato di  
Cazzago S. Martino (BS)  
T. 331 9136678/335 5289160  
sistershouse@libero.it  
www.sistershouse.it

## SPORT

### CENTRO IPPICO AMBASSADOR

Cascina Casale - Loc. Case  
Sparse - 25050 Provaglio  
d'Iseo (BS) - T. 338 7568346

- 335 7378741  
www.centroippicoambassador.it  
info@centroippicoambassador.it

### CENTRO NAUTICO FRANCIACORTA

Via Vittorio Veneto, 13  
25049 Pilzone d'Iseo (BS)  
Tel. 030 9840022  
info@nauticafranciacorta.it  
www.nauticafranciacorta.it

### FRANCIACORTA GOLF CLUB

Via Provinciale, 34/h  
24040 Corte Franca (BS)  
T. 030 984167  
franciacortagolfclub@libero.it  
www.franciacortagolfclub.it

### ISEO BIKE

Via per Rovato, 26  
25049 Iseo (BS)  
c/o Campeggio del Sole  
T. 340/3962095  
info@iseobike.com  
www.iseobike.com

### MILLEMONTI ESCURSIONI

Via Cassala, 20  
25126 Brescia  
T. 347 2451447  
info@millemonti.it  
www.millemonti.it

## TOUR OPERATORS

### COMOINCOMING.COM

T./F. 031 450208  
mobile 328 4885721  
info@comoincoming.com  
www.thelakeandtheworld.com

### BOUGAINVILLE VIAGGI

### E TURISMO

T. 030 711935  
mobile 338 6830082  
F. 030 712035  
bougainville.viaggi@tiscali.it  
www.bougainvilleviaggi.eu

## TRASPORTI TRENORD

numero verde 800 500005  
my-link@trenord.it  
www.trenord.it

# IN BUS LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

## Girovagando in Franciacorta

Il Festival Franciacorta in Cantina è un'occasione unica per conoscere i luoghi dove nasce il Franciacorta. Per accompagnarvi in questa esperienza sono stati organizzati tour guidati in bus alla scoperta della Franciacorta e delle sue Cantine.

### Partenza e arrivo dei bus:

Rovato - Piazza Garibaldi, 15 (Foro Boario - zona mercato)

**Durata dei tour:** 3 ore circa

**Ogni tour prevede:** la sosta in 2 o 3 cantine con visita guidata e degustazione. I partecipanti saranno accompagnati, per tutta la durata del tour, da una guida turistica che illustrerà loro il territorio.

**Costo:** bus e guida gratuiti - ingressi in Cantina da pagarsi in loco (il costo/persona è indicato nell'elenco delle Cantine).

È consigliata la **prenotazione** contattando il Consorzio per la tutela del Franciacorta (tel. 030 7760477 [info@festivalfranciacorta.it](mailto:info@festivalfranciacorta.it)) dall'8 settembre al 27 settembre 2012. Eventuali posti non prenotati saranno a disposizione dei visitatori senza prenotazione.

**N.B.** I partecipanti con prenotazione dovranno presentarsi alla partenza a Rovato - Piazza Garibaldi, 15 (Foro Boario - zona mercato) almeno 20 min. prima dell'orario di inizio del tour prescelto per non perdere la prenotazione.

## Sabato 29 settembre 2012

**Per chi arriva in treno:** BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 9.30

### MATTINA

**TOUR 1S** partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Le Cantorie e Castello di Gussago La Santissima**

**TOUR 2S** partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Berlucchi Guido e Cola Battista**

**Per chi arriva in treno:** per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un BUS NAVETTA

### POMERIGGIO

**Per chi arriva in treno:** BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 14.00

**TOUR 3S** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**il Mosnel, Mirabella e La Fiorita**

**TOUR 4S** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Castello Bonomi, Ricci Curbastro e Tenuta Moraschi**

**TOUR 5S** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Cornaletto, Quadra e Villa Crespia Muratori**

**TOUR 6S** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Vigna Dorata e Solive**

**TOUR 7S** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Pian del Maggio e Barone Pizzini**

**Per chi arriva in treno:** per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un BUS NAVETTA

## Domenica 30 settembre 2012

**Per chi arriva in treno:** BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 9.30

### MATTINA

**TOUR 1D** partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Tenute La Montina e Bosio**

**TOUR 2D** partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Majolini e Lo Sparviere**

**TOUR 3D** Partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Tenuta Ambrosini e Contadi Castaldi**

**TOUR 4D** partenza ore 10.00 - rientro ore 13.15

**Castelveder e Antica Fratta**

**Per chi arriva in treno:** per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un BUS NAVETTA

### POMERIGGIO

**Per chi arriva in treno:** BUS NAVETTA a disposizione dalla Stazione di Rovato al punto di partenza dei tour in bus alle ore 14.00

**TOUR 5D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Abrami Elisabetta e Ferghettina**

**TOUR 6D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**La Boscaiola e Fratelli Berlucchi**

**TOUR 7D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Lantieri di Paratico, Monzio Compagnoni e Vignote**

**TOUR 8D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Uberti e La Torre**

**TOUR 9D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Monte Rossa e Tenuta Montedelma**

**TOUR 10D** partenza ore 14.30 - rientro ore 19.00

**Ronco Calino e Vezzoli Ugo**

**Per chi arriva in treno:** per il ritorno alla Stazione di Rovato è a disposizione un BUS NAVETTA

## IN APE CALESSINO LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Possibilità di raggiungere le cantine con Ape Piaggio Calessino (4 posti) percorrendo strade suggestive in Franciacorta in completa libertà.

**NOLEGGIO 2 ORE € 30,00**

**NOLEGGIO 5 ORE € 50,00**

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e indicazioni sui percorsi da seguire. Le visite in Cantina dovranno essere prenotate contattando direttamente le Cantine che aderiscono al Festival Franciacorta in Cantina.

**Per informazioni e prenotazioni:** ISEO BIKE  
T. 340 3962095 [www.iseobike.com](http://www.iseobike.com) - [info@iseobike.com](mailto:info@iseobike.com)



**rastal**

Via Angelo Calvi 35  
29015 Castel San Giovanni (Pc)  
Tel. 0523/88 38 05 - Fax 0523/88 19 95  
info@rastal.it - [www.rastal.it](http://www.rastal.it)



**Franciacorta**  
Unione di Passioni

# IN BICICLETTA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari in Franciacorta in bicicletta con guide professioniste e sosta in una Cantina per visita e degustazione

## SABATO 29 SETTEMBRE

Possibilità di raggiungere Rovato in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) – T. 800 500005)

**ORE 10.00** partenza dalla stazione ferroviaria Ferrovie-Nord di Rovato Borgo – Via Lombardia (di fronte alla stazione di Ferrovie dello Stato) – Rovato (BS)

Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura di una guida professionista. Sosta nella Cantina Ricci Curbastro per visita guidata e degustazione

**ORE 16.00** circa rientro a Rovato

## DOMENICA 30 SETTEMBRE

Possibilità di raggiungere Iseo in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) – T. 800 500005)

**ORE 9.30** partenza da Iseo Bike – c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS)

Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura di una guida professionista. Sosta nella Cantina Bosio per visita guidata e degustazione

**ORE 14.00** circa rientro a Iseo.

**ORE 14.30** partenza da Iseo Bike – c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26 - Iseo (BS)

Itinerario guidato in bicicletta in Franciacorta a cura di una guida professionista. Sosta nella Cantina Vignenote per visita guidata e degustazione

**ORE 18.30** circa rientro a Iseo

**PERCORSO:** circa 30 km totali (andata e ritorno) - adatto a tutte le fasce d'età - nessuna difficoltà tecnica.

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno accompagnati da una Guida ufficialmente riconosciuta dall'Accademia Nazionale di Mountain Bike per tutta la durata del tour.

**COSTO ESCURSIONE A PERSONA CON BICICLETTA A NOLEGGIO:** € 23,00 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti).

**CON BICICLETTA PROPRIA:** € 16,00 comprensivi anche di guida e visita con degustazione in cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 6/8 partecipanti).

Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di piccoli incidenti meccanici.

**Noleggio biciclette:** Punto noleggio biciclette a Rovato su prenotazione nei pressi della stazione ferroviaria FerrovieNord di Rovato Borgo (di fronte alla stazione di Ferrovie dello Stato) via Lombardia – Rovato (BS) – attivo solo sabato 29 settembre.

**Punto noleggio biciclette a Iseo su prenotazione:** Iseo Bike - Via per Rovato, 26 – c/o Campeggio del Sole – Iseo - attivo sabato 29 e domenica 30 settembre.

La prenotazione delle biciclette è obbligatoria

Per info e prenotazioni: **ISEO BIKE**

T. 340 3962095 [www.iseobike.com](http://www.iseobike.com) - [info@iseobike.com](mailto:info@iseobike.com)

# A PIEDI E IN BICICLETTA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati per metà a piedi e per metà in bicicletta in Franciacorta con sosta in una Cantina per visita guidata e degustazione.

## DOMENICA 30 SETTEMBRE

Possibilità di raggiungere Iseo in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) – T. 800 500005)

**ORE 14.00** partenza da Iseo Bike - c/o Campeggio del Sole - Via Per Rovato 26, I-25049 Iseo (BS)

**ITINERARIO GUIDATO IN BICICLETTA** in Franciacorta fino a Monticelli Brusati - sosta nella Cantina Lo Sparviere per visita guidata e degustazione - proseguimento e deposito biciclette

**ITINERARIO GUIDATO A PIEDI** lungo il Torrente Gaina - proseguimento in bicicletta e rientro ad Iseo previsto per le **ORE 19.00** circa

**PERCORSI:** adatti a tutte le fasce d'età - nessuna difficoltà tecnica.

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno guidati da un Accompagnatore di media Montagna dell'associazione MilleMonti per tutta la durata del tour.

**COSTO ESCURSIONE A PERSONA € 25,00 CHE INCLUDONO:** uso della bicicletta, guida, visita con degustazione in Cantina (l'escursione si svolgerà al raggiungimento di minimo 8 partecipanti)

Si garantiscono assistenza tecnica ed eventuali riparazioni in caso di piccoli incidenti meccanici.

Informazioni e prenotazioni: **ISEO BIKE**

T. 340 3962095 – [info@iseobike.com](mailto:info@iseobike.com)

# A PIEDI LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Itinerari guidati a piedi in Franciacorta tra i vigneti e lungo comodi sentieri con soste in Cantine per visite guidate e degustazioni.

**USCITE IN GIORNATA SABATO 29 e DOMENICA 30 SETTEMBRE**

## **MONTORFANO**

**Santuari, vigne e panorami.**

Possibilità di raggiungere Coccaglio in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) - T. 800 500005)

**Luogo di ritrovo:** stazione ferroviaria di Coccaglio

**Ore di cammino:** 2,5

**Orari partenza:** 9.30 - 14.30

**Indicato per:** Famiglie

**Visita e degustazione in una Cantina tra:**

Castello Bonomi, La Boscaiola

## **BORGONATO**

**Tranquilla camminata per antichi borghi e filari.**

Possibilità di raggiungere Borgonato in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) - T. 800 500005)

**Luogo di ritrovo:** stazione ferroviaria di Borgonato

**Ore di cammino:** 2,5

**Orari partenza:** 9.30 - 14.30

**Indicato per:** Famiglie

**Visita e degustazione in una Cantina tra:**

Fratelli Berlucchi, Bersi Serlini

Numero di partecipanti per ogni gruppo: min 8 - max 20. **Prenotazione obbligatoria.** Costo € 18,00 per persona, comprensivo di visita con degustazione in una cantina. Si consiglia abbigliamento da escursione. **Informazioni e prenotazioni** T. 333 7513547 - 347 2451447

## **TREKKING DEL FRANCIACORTA**

Alla scoperta del territorio della Franciacorta con un trekking di due giorni tra colline, vigneti e cantine.

### **SABATO 29 SETTEMBRE**

Possibilità di raggiungere Brescia in treno (info e costi: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) - T. 800 500005)

Partenza da Brescia per le colline della Stella, visita e pranzo presso la Cantina Colline della Stella. Nel pomeriggio sulle colline di Gussago e Rodengo Saiano con arrivo presso la Cantina e Agriturismo La Fiorita di Ome. Degustazione, cena e pernottamento.

### **DOMENICA 30 SETTEMBRE**

Monte Valenzano, Camignone. Visita con pranzo presso la Cantina Tenuta Montedelma e nel pomeriggio prosecuzione del trekking con arrivo a Iseo.

Rientro a Brescia in treno.

**Numero di partecipanti:** min 8 - max 20

**Prenotazione obbligatoria.** Costo € 160,00 per persona comprensivo di:

light lunch del sabato e domenica, trattamento di mezza pensione in agriturismo con sistemazione in camera doppia, degustazioni in cantina, trasporto bagagli.

**Informazioni e prenotazioni** T. 333 7513547 - 347 2451447

I partecipanti a tutti gli itinerari riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno accompagnati da Accompagnatori di media Montagna e Guide Alpine del Collegio Guide Alpine Lombardia, professionisti in grado di far conoscere l'ambiente in sicurezza e a fondo con spiegazioni naturalistiche.

**MILLEMONTI**

[www.millemonti.it](http://www.millemonti.it) - [info@millemonti.it](mailto:info@millemonti.it)



# IN CARROZZA LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

**ITINERARI IN CARROZZA CON SOSTA NELLE CANTINE PER VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI.**

Per informazioni e prenotazioni:

Centro Ippico Ambassador - T. 335 7378741

[www.centroippicoambassador.it](http://www.centroippicoambassador.it) - [info@centroippicoambassador.it](mailto:info@centroippicoambassador.it)

## IN TRENO IN FRANCIACORTA

Durante il Festival Franciacorta in Cantina, il Pass Valcamonica di Trenord offre la possibilità di spostarsi liberamente con il treno sulla linea Brescia-Iseo-Edolo, ma anche di usufruire di alcuni sconti sul biglietto per le visite con degustazione presso le Cantine in Franciacorta aderenti all'iniziativa Trenord (elenco e info su [www.trenord.it](http://www.trenord.it)), che sono raggiungibili con itinerari organizzati in bici, a piedi o in bus.

La prenotazione presso le cantine è obbligatoria per meglio organizzare il vostro viaggio.

Info: numero verde 800 500 005 - [my-link@trenord.it](mailto:my-link@trenord.it)



## WEEK-END 2 GIORNI · 1 NOTTE

### IL PACCHETTO INCLUDE:

**1 VISITA GUIDATA IN UNA CANTINA** che partecipa al Festival Franciacorta in Cantina con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

**1 PRANZO O 1 CENA** in ristorante o trattoria o agriturismo con menu completo.

**1 PERNOTTAMENTO** con prima colazione nella struttura prescelta in camera doppia con servizi privati, ecc.

## WEEK-END 3 GIORNI · 2 NOTTI

### IL PACCHETTO INCLUDE:

**2 VISITE GUIDATE IN DUE CANTINE** che partecipano al Festival Franciacorta in Cantina con degustazione di un calice di Franciacorta e stuzzichini vari;

**2 PERNOTTAMENTI** con prima colazione nella struttura prescelta in camera doppia con servizi privati, ecc.

**1 PRANZO O 1 CENA** in ristorante o trattoria o agriturismo con menu completo.

**1 PRANZO O 1 CENA** in ristorante o trattoria o agriturismo con menu leggero.

## INOLTRE SI SUGGERISCONO LE SEGUENTI ATTIVITÀ

(con pagamento in loco)

### VISITE GUIDATE A:

**Abbazia Olivetana di S. Nicola** - X sec. (Rodengo Saiano);  
**Convento dell'Annunciata** - XV sec. (Rovato);

**Maglio Averoldi** - fucina-museo del XV sec. (Ome);

**Monastero di S. Pietro in Lamosa** - XI sec.

(Provaglio d'Iseo);

**Palazzo Torri - Villa seicentesca** (Nigoline);

**Riserva Naturale Torbiere del Sebino** - (Provaglio d'Iseo);

**Tour in bus con visite alle cantine;**

**gite in barca** sul lago d'Iseo con tour delle tre isole

(Monte Isola, Loreto, San Paolo);

**trattamenti benessere, golf, cicloturismo,**

**passegiate a piedi e trekking.**

### VALIDITA' dal 27 settembre al 2 ottobre 2012

Le QUOTE sono da riconfermare al momento della prenotazione e sono variabili in base alla struttura, alle camere disponibili, al periodo richiesto e alla durata del soggiorno. Dal costo indicato è escluso il costo di ingresso ai luoghi di interesse storico-culturale o ambientale e tutto quanto non specificato.

### Per prenotazioni

### BOUGAINVILLE VIAGGI E TURISMO

bougainville.viaggi@tiscali.it  
www.bougainvilleviaggi.eu

T. 030 711935

M. 338 6830082

F. 030 712035

### TARIFFARIO INDIVIDUALE

	2 Giorni - 1 Notte a partire da	3 Giorni - 2 Notti a partire da
in HOTEL 5 STELLE	€ 250,00	€ 450,00
in DIMORA STORICA VILLA D'EPOCA	€ 150,00	€ 250,00
in HOTEL 4 STELLE	€ 130,00	€ 210,00
in HOTEL 3 STELLE	€ 100,00	€ 170,00
in BED & BREAKFAST	€ 100,00	€ 170,00
in AGRITURISMO	€ 90,00	€ 150,00

(IVA, tasse e servizio inclusi)



# Make it with Blue. Make it better

Molti sono gli ingredienti che determinano la qualità di un prodotto, ma uno solo è essenziale e irrinunciabile: la passione. Semplice e flessibile, Uve2k è il software gestionale per l'azienda vitivinicola che, grazie alla sua estrema efficacia, lascia tutto lo spazio alla tua passione. Perché è solo grazie alla passione che un buon prodotto diventa un grande prodotto.

Make it with Blue. Make it better.

**maxidata**<sup>®</sup>  
now expand your world

**uve2k**<sup>™</sup>  
YOUR NEXT BLUE EXPERIENCE

MORE PRODUCT INFO [www.maxidata.it/uve2k](http://www.maxidata.it/uve2k)

VALORE *Comuni*

 **Cogeme**

[www.cogeme.net](http://www.cogeme.net)

[www.lgh.it](http://www.lgh.it)

Il Franciacorta ama viaggiare bene.



**Affidalo a chi se ne intende!**



**(spedizionieri esperti di vini)**

con il contributo della  
Camera di Commercio di Brescia



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
BRESCIA

**UBI** Banca  
**UBI** Banco di Brescia  
**UBI** Banca di Valle Camonica



COMUNE DI ROVATO



centro servizi trasporti



tecnologia nel trasporto

STRADA DEL VINO  
**Franciaccorta**



**Franciaccorta**  
Unione di Passioni

#### IN AUTO:

- › Statale 510 Brescia - Iseo
- › Statale 11 Brescia - Palazzolo sull'Oglio
- › Autostrada A4 Milano - Venezia, uscite di Palazzolo, Rovato e Ospitaletto.

#### IN TRENO:

- › FS Milano - Venezia
- › FS Milano - Bergamo - Brescia
- › TRENORD Brescia-Rovato-Iseo-Edolo

Durante il Festival Franciaccorta in Cantina, il Pass Valcamonica di Trenord offre la possibilità di spostarsi liberamente con il treno sulla linea Brescia-Iseo-Edolo, ma anche di usufruire di alcuni sconti sul biglietto per le visite con degustazione presso le Cantine in Franciaccorta aderenti all'iniziativa Trenord (elenco e info su [www.trenord.it](http://www.trenord.it)), che sono raggiungibili con itinerari organizzati in bici, a piedi o in bus. La prenotazione presso le cantine è obbligatoria per meglio organizzare il vostro viaggio.

Info: [www.trenord.it](http://www.trenord.it) - [my-link@trenord.it](mailto:my-link@trenord.it) - numero verde 800.500.005

#### IN AEREO:

- › Aeroporto di Bergamo Orio al Serio (km 38)
- › Aeroporto di Verona Villafranca Catullo (Km 75)
- › Aeroporto di Milano Linate (km 80)
- › Aeroporto di Milano Malpensa (Km 130)



#### Consorzio Franciaccorta

Via G. Verdi, 53 - 25030 Erbusco (BS)

T. +39 030 7760477 F. +39 030 7760467

[info@franciaccorta.net](mailto:info@franciaccorta.net) - [www.franciaccorta.net](http://www.franciaccorta.net)



seguici su  
facebook