



## COMUNICATO STAMPA

### MonferVINUM Enotrekking in Monferrato

VIGNALE MONFERRATO  
21 Settembre 2014  
Ore 10

Secondo appuntamento a settembre con MonferVINUM – iniziativa promossa dall’Ecomuseo della Pietra da Cantoni - che domenica 21 settembre fa tappa a Vignale Monferrato, un vero e proprio “regno delle vigne”, il cui territorio è situato nella core zone di quella porzione di territorio monferrino rientrato nel sito Unesco “I paesaggi vitivinicoli del Piemonte”, di recente costituzione.



#### PROGRAMMA

Ritrovo ore 10 – Piazza Mezzadra - Vignale Monferrato (AL)

I partecipanti potranno agevolmente lasciare l’auto nel parcheggio che si trova in via Circonvallazione, a pochi passi dalla piazza di ritrovo.



Lasciata la piazza del ritrovo, si raggiunge la vicina azienda vitivinicola di **Oreste Buzio**, produttore di vino biologico. La prima tappa del tour di degustazione si svolgerà nelle sue cantine, scavate nella pietra da cantoni.



#### Degustazione

- Barbera del Monferrato DOC: prodotto con uvaggio 100% Barbera, allevato a contropalliera con potatura guyot. E' un vino dal colore rosso rubino carico con profumo fruttato di ciliegia, dal sapore corposo ed equilibrato e di lunga durata.
  - Monferrato Freisa DOC: di grado alcolico 13%, viene affinato in acciaio per 12 mesi. E' un vino dal colore rosso rubino con sfumature aranciate, profumo fruttato di lampone e leggermente speziato, sapore corposo ed armonico, leggermente astringente.
  - Grignolino Monferrato Casalese DOC: è un vino dal colore rosso tenue con chiare sfumature aranciate, dal profumo speziato e con un sapore equilibrato, leggermente astringente.
- I vini proposti saranno degustati in abbinamento con acciughe e bagnetto, salami, torte salate e dolci.



Al termine della prima tappa di degustazione prenderà avvio la passeggiata lungo lo sterrato che, pianeggiante, segue la valle che separa il territorio di Vignale Monferrato da Camagna Monferrato. Un percorso della durata di circa 45 minuti che conduce all’azienda agrituristica **La Pomera**.



## Degustazione

Giunti all'agriturismo, gestito da **Gabriella Trisoglio**, il tavolo delle degustazioni offrirà (accento) una rosa di vini di tre diversi produttori vignalesi:

- Azienda Agricola "Il Mongetto": Grignolino Monferrato Casalese DOC e Monferrato Rosso DOC
- Azienda Agricola **Roberto Zavattaro** : Barbera del Monferrato DOC
- Azienda Agricola Gaudio: Grignolino del Monferrato Casalese DOC (2013) e Monferrato Cortese DOC (2013)

I vini saranno affiancati da due **prodotti a marchio De.Co.** (Denominazione Comunale): i "Friciulin ad Surcli", si tratta di una frittatina con le erbe "di vigna", e la "Giardiniera di Vignale", piatto della tradizione contadina, realizzato con le verdure dell'orto che ogni cascina monferrina ha al suo 'fianco'.

Ai prodotti De.Co. si affiancheranno i prodotti del Il Mongetto, azienda che a Vignale Monferrato da oltre trenta anni coltiva e trasforma prodotti, proponendo le vecchie ricette del territorio.

All'agriturismo La Pomera è possibile visitare (ingresso gratuito) il Museo di storia contadina, nel quale sono esposti attrezzi agricoli, utensili domestici, vestiti, giocattoli e molti altri oggetti d'epoca

Al termine sarà possibile pranzare a La Pomera che propone il seguente menu: agnolotti, formaggio con mostarda e crostata al prezzo di **euro 15**, bevande incluse. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA – SINO AD ESAURIMENTO POSTI.



Sulla via del ritorno (su strada asfaltata che conduce dopo mezz'ora di cammino al punto di partenza) si farà tappa presso l'azienda Gaudio-Bricco Mondalino, per una breve visita alle vigne con riconoscimento dei vari vitigni e breve spiegazione sulla vendemmia in corso. La visita è prevista sia per coloro che non si fermeranno al pranzo, sia - nel pomeriggio - per coloro che si saranno fermati a pranzo presso l'agriturismo.

**Per partecipare è obbligatoria la prenotazione.**

**Per le caratteristiche dei luoghi, gli appuntamenti si svolgeranno anche in caso di maltempo.**

**Costo di partecipazione Euro 12,00 (degustazioni incluse).**

Info e prenotazioni

Ecomuseo della Pietra da Cantoni

via Barbano Dante, 30 - 15034 Cella Monte (AL)

tel. 0142.488161 - fax 0142.489962 (dal lunedì al sabato mattina)

mob. 328 9533603

e-mail [info@ecomuseopietracantoni.it](mailto:info@ecomuseopietracantoni.it)

sito [www.ecomuseopietracantoni.it](http://www.ecomuseopietracantoni.it)