

Mendrisiotto

- 1 Agriloro
- 2 Albaino
- 3 Azienda Agraria Cantonale di Mezzana
- 4 Azienda Agricola Bianchi
- 5 Azienda Agricola e Vitivinicola Cadenazzi
- 6 Azienda Vitivinicola Boscherina
- 7 Azienda Vitivinicola La Costa
- 8 Brivio Vini
- 9 Cantina Campaccio
- 10 Cantina Fawino
- 11 Cantina Rubio
- 12 Cantina Sociale Mendrisio
- 13 Cantina Tagliabue
- 14 Cantine Latini
- 15 Cormano Vini
- 16 Crivelli & Bonato
- 17 Fratelli Corti
- 18 Fumagalli
- 19 Gialdi Vini
- 20 Parravicini Vitivinicoltori
- 21 Piccola Vigna
- 22 Tenuta Agricola Luigina
- 23 Tenuta Vitivinicola
Andrea e Roberto Ferrari
- 24 Tenuta Vitivinicola Trapletti
- 25 Valsangiaco Vini

Luganese e Malcantone

- 26 Andrea e Michael Weingartner
Tenuta Weingartner
- 27 B&B Tamborini Vallombrosa*
- 28 Cantina Monti
- 29 Cantine Ghidossi
- 30 Cantine riva Morcôte
- 31 Christian Krebs
- 32 Enoteca della salute
- 33 Famiglia Klausener
- 34 Fattoria Moncucchetto
- 35 Gautschi vini Il Roncacciolo
- 36 Huber Vini
- 37 Kopp von der Crone Visini
- 38 Lucini Cesare
- 39 Miriam Hermann-Gaudio
- 40 Tamborini vini
- 41 Tenuta Arca Rubra di Matteo Huber
- 42 Tenuta Bally & von Teufenstein
- 43 Tenuta Castello di Morcote
- 44 Tenuta San Giorgio
- 45 Theilervini
- 46 Vini Rovio Gianfranco Chiesa
- 47 Zündel

Bellinzonese e Valli

- 48 Agriturismo Cantina Bösciuro
- 49 Agriturismo Cantina Pian Marnino
Tiziano Tettamanti
- 50 Azienda Mondò
- 51 Azienda Vitivinicola
Flli Carlo e Luca Frasa
- 52 Azienda vitivinicola Sandro Mazzola
- 53 CAGI - Cantina Giubiasco SA
- 54 Cantina Magiro
- 55 Cantina Pizzorin
- 56 Cantina Ramelli
- 57 Cantina Settemaggio, N.+R. Marcionetti
- 58 Cantina Welte-Graf
- 59 Chiericati Vini Enoteca Convento*
- 60 La Segrisola di Stefano Haldemann
- 61 Ronchi Biaggi
- 62 Tenuta Sasso Chierico
- 63 Vitivinicola I Fracc*

Locarnese

- 64 Azienda Vitivinicola Giromit
- 65 Cantina Carrara
- 66 Cantina Il Cavaliere
- 67 Cantina Mani di Fata*
- 68 Cantina Urs Hauser
- 69 Chiodi Ascona
- 70 Matasci Fratelli*
- 71 Terreni alla Maggia
- 72 Vini & Distillati Angelo Delea

* Aperti solo sabato 27 maggio 2017



key designed by / pin Davide Stalder

**25-26
maggio**

Casa del vino Ticino
Via Ghitello 3 - 6834 Morbio Inferiore
T +41 (0)91 695 75 52

Casa del vino Ticino

*degusta i vini
premiati
al Mondial
du Merlot*

**9
giugno**

Casa del vino Ticino
Via Ghitello 3 - 6834 Morbio Inferiore
T +41 (0)91 695 75 52

Casa del vino Ticino

Notte in bianco a partire dalle ore 18.30
brindiamo con i bianchi ingresso CHF 40.-
alla luna piena tutto compreso
dress code: 50 sfumature standing dinner
di bianco + degustazione
vini bianchi



Ticinowine
Viale Corti 5
CH-6828 Balerna
T +41 (0)91 690 13 53
info@ticinowine.ch



Cantine Aperte

Tage der offenen Weinkeller
Journées des Caves Ouvertes

27-28 maggio 2017
Apertura
dalle 10.00 alle 18.00



Aprire le porte alla... cultura!

Cantine Aperte non apre solo le porte, apre anche il cuore di tutti coloro che lavorano duramente e si impegnano per dare a ognuno di noi sempre il miglior prodotto.

Non ho dubbi quando sostengo che il vino sia cultura e nel caso del Ticino, parlare e raccontare dei nostri vini significa raccontare chi siamo, da dove veniamo e come siamo capaci di lavorare, mettendoci tutta la sapienza e l’esperienza dei viticoltori ticinesi. Attraverso il vino si possono esplorare le nostre tradizioni e la nostra cultura, così da sviluppare quelle conoscenze che ci rendono fieri dei prodotti del nostro Cantone.

Sono particolarmente orgoglioso di dare il benvenuto all’edizione 2017 di Cantine Aperte e a tutti i suoi partecipanti. Il vino, in particolare quello ticinese, è una delle mie più grandi passioni e trasformando l’enogastronomia nel mio lavoro, ho cercato di dare il mio piccolo contributo, portando anche le etichette di casa nostra a sposarsi con la cucina di alcuni dei migliori chef al mondo. Non contento, ho voluto che Sapori Ticino diventasse portavoce delle eccellenze vitivinicole del nostro Cantone anche oltre Gottardo.

Da sempre sono convinto che una buona comunicazione, realizzata andando incontro alle richieste del pubblico, sia il miglior strumento di promozione. È per questo che ritengo che Cantine Aperte sia un evento molto importante per arrivare al cuore del pubblico, permettendo ai consumatori di entrare a diretto contatto con chi, di vino ticinese, ci vive quotidianamente, con chi può trasmettere non solo nozioni tecniche ma anche tutta la passione che sta dietro a questo prodotto. Aprire le porte delle cantine significa abbracciare virtualmente il pubblico che ha l’occasione di conoscere i protagonisti, le facce del vino, i sorrisi e l’impegno che stanno dietro le quinte di questo mondo.

E questa cultura è una finestra aperta sul nostro splendido Cantone, ricco di cose belle e buone. Tutte da assaggiare, sorso dopo sorso.

Credetemi, sarà un’esperienza indimenticabile!

Die Türen öffnen... der Kultur!

Offene Weinkeller heißt nicht allein, die Türen aufzuschließen, vielmehr noch werden die Herzen all jener geöffnet, die hart arbeiten und sich einsetzen, um jedem von uns immer das beste Produkt zu bescheren.

Ich habe keinerlei Zweifel, wenn ich darauf bestehe, dass der Wein Kultur sei. Von unseren Weinen zu reden und zu erzählen, bedeutet im Falle des Tessins, zu schildern, wer wir sind, woher wir kommen und wie zu arbeiten wir in der Lage sind, indem wir alles Wissen und die Erfahrung der Tessiner Winzer einbringen. Durch den Wein können unsere Traditionen und unsere Kultur erkundet werden, um jene Kenntnisse weiter zu entwickeln, die uns so stolz auf die Erzeugnisse unseres Kantons machen.

Ich bin außerordentlich stolz, allen Teilnehmern an der Edition 2017 meinen Willkommensgruß auszusprechen. Der Wein, und insbesondere der tessinerische, ist eine meiner größten Leidenschaften. Mit meiner Arbeit habe ich die Önologastronomie verändern dürfen und stets danach gestrebt, meinen kleinen Beitrag zu leisten, indem ich einheimischen Etiketten dazu verholfen habe, sich mit der Küche einiger der besten Chefs der Welt zu vermählen. Nicht zufrieden damit, wollte ich, dass Sapori Ticino auch jenseits des Gotthards zum Sprachrohr der rebbaulichen Exzellenz unseres Kantons werde.

Seit jeher bin ich überzeugt, dass eine gute Kommunikation, die auf die Nachfrage des Publikums eingeht, das beste Instrument der Promotion sei. Und aus diesem Grund halte ich die Offenen Weinkeller für einen sehr wichtigen Anlass, um das Herz des Publikums zu erobern. Er erlaubt den Konsumenten, direkt in Verbindung zu treten mit denen, die alltäglich im Tessiner Wein leben und nicht allein Fachwissen, sondern auch die ganze Passion vermitteln können, die hinter diesem Produkt steht. Die Türen der Keller zu öffnen, bedeutet, das Publikum virtuell zu umarmen und ihm die Möglichkeit zu geben, die Protagonisten, die Gesichter des Weins, so manches Lächeln und das ganze Bemühen hinter dieser Welt zu entdecken.

Und diese Kultur ist ein offenes Fenster auf unseren herrlichen Kanton, reich an schönen und guten Dingen. Alle zu verkosten, Schluck um Schluck.

Dany Stauffacher

CEO & FOUNDER Sapori Ticino

Cantine Aperte 27-28 maggio 2017

In Ticino, l'ultimo fine settimana di Maggio è dedicato al suo vino. E, tanto per non smentire il successo della manifestazione, quest'anno la 19esima edizione di Cantine Aperte potrà contare sulla partecipazione di 72 Aziende che apriranno le loro porte per dimostrare al pubblico le capacità di un settore con una forte tradizione ma capace di essere sempre all'avanguardia ed innovativo.

La recente apertura della Casa del vino Ticino, fortemente sostenuta da tutta la professione e situata nell'incantevole edificio del Mulino del Ghi-tello all'entrata meridionale del Parco delle Gole della Breggia, vuole sottolineare, se ancora ce ne fosse bisogno, l'intraprendenza e la capacità di adattamento degli imprenditori impegnati nel settore vitivinicolo del Canton Ticino. Questa giovane struttura ambisce a divenire con il tempo il punto di partenza, o anche anche il punto di arrivo, di un viaggio incentrato sul vino ed i prodotti agroalimentari del nostro territorio.

Auguro perciò a chi decide di passare nelle Cantine un piacevole ed istruttivo fine settimana all'insegna della cultura del vino e invito tutti a tenersi informati sulle ultime novità utilizzando l'applicazione per smartphone o il sito web di Ticinovine.

Tage der offenen Weinkeller 27-28 Mai 2017

Das Tessin widmet das letzte Wochenende des Mai seinem Wein. Als gälte es, den Erfolg der Veranstaltung noch zu unterstreichen, kann die 19. Auflage der Offenen Keller dieses Jahr auf die Teilnahme von 72 Betrieben zählen. Sie schließen ihre Türen auf, um Ihnen die Fähigkeiten einer Branche mit starker Tradition zu zeigen, aber auch mit dem Geschick, stets zur Avantgarde zu gehören und innovativ zu sein.

Kürzlich wurde das Haus des Tessiner Weins eröffnet, stark unterstützt vom gesamten Berufsstand und untergebracht im reizvollen Gebäude der Ghitelto Mühle am südlichen Eingang zum Park der Breggia Schluchten. Damit sollen, wenn es denn noch nötig war, der Tatendrang und die Anpassungsfähigkeit der Unternehmer unterstrichen werden, die in der Weinbranche des Kantons Tessin engagiert sind. Die neue Struktur soll mit der Zeit Start- oder auch Zielpunkt jeder Reise zum Wein und zu den Lebensmitteln unseres Gebietes werden.

Somit wünsche ich denjenigen, die sich für einen Besuch in den Kellern entscheiden, ein erfreuliches und lehrreiches Wochenende im Zeichen der Weinkultur und lade alle ein, sich mittels der Applikation für Smartphone oder auf der Webseite von Ticinovine über die letzten Neuigkeiten auf dem Laufenden zu halten.

Uberto Valsangiaco

Presidente di Ticinovine

Vorstand Ticinovine

Mendrisiotto

1 Agriloro

Via Prella 14
CH-6852 Genestrierio
T +41 (0)91 640 54 54
www.agriloro.ch
info@agriloro.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: pranzo a base di polenta e brasato (solo su riservazione).

2 Albaino

Via Monte della Croce
CH-6883 Novazzano
T +41 (0)76 382 37 15
www.albaino.ch
info@albaino.ch

3 Azienda Agraria Cantonale di Mezzana

Via S. Gottardo 1
CH-6877 Colderio
T +41 (0)91 816 62 01
www.mezzana.ch
dfe-aacm@ti.ch

Evento collaterale
Sabato: visite libere in azienda.
Domenica: trasmissione in diretta "L'ora della Terra".

4 Azienda Agricola Bianchi

Strada da Röv 24
CH-6822 Arognò
T +41 (0)76 273 20 50
www.bianchi.bio
info@bianchi.bio

Evento collaterale
Inaugurazione cantina, tutto il week-end.
Sabato: dalle ore 11.00 alle 15.30, corni delle Alpi svizzere.
Cena CHF 29.– per persona, solo su riservazione.

5 Azienda Agricola e Vitivinicola Cadenazzi

Via alla Selva 11
CH-6873 Corteglia
T +41 (0)79 413 78 27
www.cadenazzi.ch
cantina@cadenazzi.ch

Evento collaterale
Sabato: a pranzo e cena grigliata mista.
Domenica: a pranzo grigliata mista.
Solo su riservazione.

6 Azienda Vitivinicola Boscherina

Via Boscherina 12
CH-6883 Novazzano
T +41 (0)79 350 88 12
rudystuder@gmail.com

7 Azienda Vitivinicola La Costa

Via alla Costa
CH-6883 Novazzano
T +41 (0)91 683 39 71
T +41 (0)79 669 09 57
www.la-costa.ch
azienda@la-costa.ch

Evento collaterale
Sabato: pranzo dalle 12.00, cena dalle 18.30.
Domenica: pranzo dalle 12.00, piatti ticinesi caldi e freddi con prodotti nostrani, a pagamento.
Riservazione gradita.
Parco giochi per bambini fino a 12 anni.
Eventi collaterali anche in caso di cattivo tempo, sala riscaldata.

8 Brivio Vini

Via Vignoo 3
CH-6850 Mendrisio
T +41 (0)91 640 55 55
www.brivio.ch
info@brivio.ch

9 Cantina Campaccio

Via alle Cantine
CH-6850 Mendrisio
T +41 (0)76 581 58 58
campaccio.viniemieli@gmail.com

Evento collaterale
Sabato: alle 19.00 cena, max 25 persone, gradita la riservazione.

10 Cantina Fawino

Via Borromini 20
CH-6850 Mendrisio
T +41 (0)79 76 369 58 29
T +41 (0)79 79 475 97 40
www.fawino.ch
info@fawino.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: Street Food durante tutto il weekend.

11 Cantina Rubio

Zona Cantine
CH-6872 Salorino
T +41 (0)91 646 83 52
www.rubio.ch
domingo@rubio.ch

12 Cantina Sociale Mendrisio

C/o Tenuta Montalbano
Via Montalbano 36
CH-6854 San Pietro
T +41 (0)91 646 46 21
www.cantinamendrisio.ch
info@cantinamendrisio.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: grigliata mista presso la cantina **Tenuta Montalbano**.

13 Cantina Tagliabue

Via Lunga 12
CH-6872 Salorino
T +41 (0)79 207 01 45
cantina.tagliabue@bluewin.ch

Evento collaterale
La sede per l'evento Cantine Aperte sarà in Via Stradone 12, CH-6872, Salorino.

14 Cantine Latini

Via al Ronco 40
CH-6865 Tremona
T +41 (0)91 630 00 07
www.cantine-latini.ch
info@cantine-latini.ch

15 Cormano Vini

Via M. Comacini 51
CH-6834 Morbio Inferiore
T +41 (0)79 621 00 92
www.cormanovini.ch
info@cormanovini.ch

Evento collaterale
Degustazione/ vendita del prosciutto de "La Cantina del Castello" di Mendrisio.

16 Crivelli & Bonato

Via Valascia 7
CH-6864 Arzo
T +41 (0)79 509 23 27
www.crivelli-bonato.ch
metodoclassico@gmail.com

17 Fratelli Corti

Via Sottobisio 13a
CH-6828 Balerna
T +41 (0)91 683 37 02
www.fratellicorti.ch
vino@fratellcorti.ch

18 Fumagalli

Via Sotto Bisio 5
CH-6828 Balerna
T +41 (0)91 697 63 47
www.fumagallivini.ch
info@fumagallivini.ch

Evento collaterale
Degustazione nel vigneto in collaborazione con la Tenuta Vitivinicola Trapletti, Via Vigna, CH-6877, Colderio.

19 Gialdi Vini

Via Vignoo 3
CH-6850 Mendrisio
T +41 (0)91 640 30 30
www.gialdi.ch
info@gialdi.ch

20 Parravicini Vitivinicoltori

Via alle Corti 55
CH-6873 Corteglia
T +41 (0)91 630 21 75
www.parravicini.ch
info@parravicini.ch

21 Piccola Vigna

Via Mola 23b
CH-6878 Colderio
T +41 (0)76 506 21 44
www.piccolavigna.ch
info@piccolavigna.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: possibilità di pranzare in Corte.
Gradita la riservazione.

22 Tenuta Agricola Luigna

Via Bruciata 2
CH-6855 Stabio
T +41 (0)76 324 23 69
www.tenutaluigna.ch
info@tenutaluigna.ch

23 Tenuta Vitivinicola Andrea e Roberto Ferrari

Via Municipio 12
CH-6825 Capotago
T +41 (0)76 566 22 55
www.viniferrari.ch
andrea@viniferrari.ch

24 Tenuta Vitivinicola Trapletti

Via P.F. Mola 34
CH-6877 Colderio
T +41 (0)91 630 11 50
www.avvt.ch
ufficio@traplettivini.ch

Evento collaterale
Degustazione vini nel vigneto a 500 metri dalla Cantina.

25 Valsangiaco Vini

Via alle Cantine 6
CH-6850 Mendrisio
T +41 (0)91 683 60 53
www.valswine.ch
info@valswine.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: Street Food & Wine dalle ore 11.00 alle 21.30 a pagamento.

Luganese e Malcantone

39 Miriam Hermann-Gaudio

Castello di Monteggio
CH-6998 Castello di Monteggio
T +41 (0)77 454 33 32
www.vinividimiriam.ch
info@ivinidimiriam.ch

Evento collaterale
Costine alla pioda per tutta la durata della manifestazione, gradita la riservazione.

27 B&B Tamborini Vallombrosa*

Via Mött 4
CH-6980 Castelrotto
T +41 (0)91 608 18 66
www.vallombrosa.ch
myholiday@vallombrosa.ch

Evento collaterale
Prodotti locali in degustazione. Spuntino a pranzo offerto.

28 Cantina Monti

Via dei Ronchi 81
CH-6936 Cademario
T +41 (0)91 605 34 75
www.cantinamonti.ch
cantinamonti@ticino.com

Evento collaterale
Sabato e domenica: pranzo e finger food.

29 Cantine Ghidossi

Via Ronco Regina 2
CH-6988 Ponte Tresa-Croglio
T +41 (0)79 619 31 33
www.cantine-ghidossi.ch
info@cantine-ghidossi.ch

Evento collaterale
Durante tutta la manifestazione, saranno offerti affettati e formaggi.

30 Cantine riva Morcôte

Riva di Codaa 10/12
CH-6922 Morcote
T +41 (0)79 253 33 39
T +41 (0)79 685 76 08
www.cantinerivamorcote.ch
info@cantinerivamorcote.ch

Evento collaterale
Sabato: al termine della manifestazione, possibilità di cenare nei vari spazi della cantina.
Posti limitati su riservazione.

31 Christian Krebs

Via Campagna 14
CH-6980 Castelrotto
T +41 (0)79 273 99 88
christian@christiankrebs.ch

32 Enoteca della salute

Via dei Sindacatori 6
CH-6900 Massagno
T +41 (0)79 489 91 09
www.viticoltori.ch/ruggia
enotecadellasalute@gmail.com

33 Famiglia Klausener

Purasca Inferiore 24
CH-6989 Purasca
T +41 (0)91 606 35 22
www.klausener.blogspot.com
klausener@bluewin.ch

34 Fattoria Moncucchetto

Via M. Crivelli Torricelli 27
CH-6900 Lugano
T +41 (0)91 967 70 60
T +41 (0)91 967 70 63
www.moncucchetto.ch
info@moncucchetto.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: pranzo (iscrizione necessaria T +41 (0)91 967 70 63).

35 Gautschi vini Il Roncacciolo

Via Cantonale 110
CH-6996 Ponte Cremenaga
T +41 (0)91 600 05 06
T +41 (0)79 341 69 48
herbi.gautschi@geissheiri.ch

36 Huber Vini

Via Monteggio 77
CH-6998 Termine
T +41 (0)91 608 17 54
www.hubervini.ch
cantina@hubervini.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: dalle 12.00 alle 16.00 gli Chef Pablo Ratti e Christian Frapolli propongono un piatto a sorpresa (riservazione non necessaria) per CHF 12.–. Per chi lo desidera Daniel Huber servirà in abbinamento una delle sue vecchie annate per CHF 7.– al bicchiere.

37 Kopp von der Crone Visini

Via Noga 2
CH-6917 Barbengo
T +41 (0)91 682 96 16
www.cantinabarbengo.ch
info@cantinabarbengo.ch

38 Lucini Cesare

Via San Salvatore 6
CH-6900 Paradiso
T +41 (0)76 393 34 63
www.lucini-vini.ch
cesare@lucini.ch

Evento collaterale
Su riservazione possibilità di pranzare e cenare sia il sabato che la domenica.

50 Azienda Mondo

Via Al Mondo
CH-6514 Sementina
T +41 (0)91 857 45 58
www.aziendamondo.ch
azienda.mondo@bluewin.ch

Evento collaterale
Sabato: presso **Trattoria Er Pipa**, 6513 Monte Carasso, cena e musica dal vivo.

51 Azienda Vitivinicola Flli Carlo e Luca Frasa

Strada di Morasco 13
CH-6772 Rodi Fiesso
T +41 (0)91 867 14 85
www.vinifrasa.ch
vinifrasa@gmail.com

Evento collaterale
*Presenza di un casaro e degustazione di formaggi con possibilità di acquisto dei prodotti fatti artigianalmente. Possibilità di pranzare nel luogo dell'evento, presso la **Locanda Dazio Grande** Via San Gottardo, 6772 Rodi Fiesso. Menù speciali: 1) insalatina mista, polenta e brasato CHF 20.–; 2) carne secca, gnocchi di patate e formaggio dell'alpe CHF 20.–; 3) polenta gorgonzola CHF 15.–. Possibilità di pernottamento, gradita la riservazione T +41 (0)75 431 21 38.*

52 Azienda vitivinicola Sandro Mazzola

Ala Revoira 6
CH-6593 Cadenazzo
T +41 (0)76 452 12 71
www.cantinamazzola.ch
info@cantinamazzola.ch

53 CAGI – Cantina Giubiasco

Via Linoleum 11
CH-6512 Giubiasco
T +41 (0)91 857 25 31
www.cagivini.ch
info@cagivini.ch

54 Cantina Magiro

Via Ricciardino 7
CH-6518 Gorduno
T +41 (0)79 530 10 91
T +41 (0)78 726 88 65
www.magiro.ch
magiro@ticino.com

Evento collaterale
Sabato: possibilità di cenare presso il luogo dell'evento.

55 Cantina Pizzorin

Via alla Serta 8a
CH-6514 Sementina
T +41 (0)79 221 54 45
www.pizzorin.ch
info@pizzorin.ch

56 Cantina Ramelli

A Malacarne 16
CH-6515 Gudo
T +41 (0)79 337 25 18
T +41 (0)78 754 88 43
www.cantinaramelli.ch
framelli61@bluewin.ch

Evento collaterale
Sabato: la sera a cena su riservazione, polenta, brasato, gorgonzola e mortadella.
Musica con i "Tirabuscion".
Sabato e domenica: a pranzo su riservazione, polenta, gorgonzola e mortadella.

57 Cantina Settemaggio, N.+R. Marcionetti

Pedmund 15
CH-6513 Monte Carasso
T +41 (0)91 825 69 01
T +41 (0)79 705 26 45
www.settemaggio.ch
info@settemaggio.ch

58 Cantina Welti-Graf

Via Moyer 10
CH-6514 Sementina
T +41 (0)78 613 74 49
www.weinundwort.ch
cantina@weinundwort.ch

Evento collaterale
Degustazione verticale con vecchie annate.

59 Chiericati Vini Enoteca Convento*

Via Convento 10
CH-6501 Bellinzona
T +41 (0)91 825 13 07
www.chiericati.ch
info@chiericati.ch

60 La Segrisola di Stefano Haldemann

A Malacarne 18
CH-6515 Gudo
T +41 (0)91 743 05 53
T +41 (0)79 488 01 37
haldemann.vini@bluewin.ch

61 Ronchi Biaggi

Via Industrie 18
CH-6593 Cadenazzo
T +41 (0)91 910 63 63
T +41 (0)76 730 63 25
www.ronchibiaggi.ch
info@ronchibiaggi.ch

Evento collaterale
Grigliata mista dalle ore 11.45 alle 14.00, al costo di CHF 20.–.

62 Tenuta Sasso Chierico

Via Cantonale 3
CH-6515 Gudo
T +41 (0)79 223 89 33
www.sassochierico.ch
tenuta@sassochierico.ch

Evento collaterale
Musica dal vivo con "Jan Laurenz". Possibilità di spuntini a pagamento.

63 Vitivinicola I Fracc*

I Fracc 26a
CH-6513 Monte Carasso
T +41 (0)79 772 37 35
www.iffacc.ch/shop
info@iffacc.ch

Locarnese

64 Azienda Vitivinicola Giromit

Costa di Mezzo 92
CH-6614 Brissago
T +41 (0)79 463 48 45
info@giromit.ch

Evento collaterale
Sabato e domenica: visita