

CHI SIAMO

INFORMAZIONI GENERALI

QUANDO CI INCONTRIAMO

BANCHI D'ASSAGGIO

- ANTICA FRATTA, BARBOGLIO DE GAIONCELLI, BARONE PIZZINI, BELLAVISTA, BERLUCCHI GUIDO, BERSI SERLINI, BONOMI TENUTA CASTELLINO, BORGO LA GALLINACCIA, BOSCHI, BOSIO, BREDASOLE, CA' DEL BOSCO, CA' DEL VENT, CANTINA CHIARA ZILIANI, CASCINA SAN PIETRO, CASTEL FAGLIA, CASTELLO DI GUSSAGO LA SANTISSIMA, CASTELVEDER, CAVALLERI, COLA BATTISTA, COLLINE DELLA STELLA, CONTADI CASTALDI, CONTI BETTONI CAZZAGO, CORNALETO, FACCHETTI SILVANA, FACCOLI LORENZO, FERGHETTINA, FRANCA CONTEA, FRATELLI BERLUCCHI, FRATUS LA RICCAFANA, GATTA, GATTI ENRICO, IL MOSNEL, LA MONTINA, LANTIERI DE PARATICO, LE MARCHESINE, LO SPARVIERE, LONGHI DE CARLI, MAJOLINI, MIRABELLA, MONTE ROSSA, MONTENISA, QUADRA, RICCI CURBASTRO, RONCO CALINO, SAN CRISTOFORO, TENUTA AMBROSINI, TENUTA MONTE DELMA, UBERTI, VALLE di Bara Fabrizia, VEZZOLI di Vezzoli Giuseppe, VEZZOLI UGO, VIGNA DORATA, VILLA, VILLA CRESPIA FRATELLI MURATORI

Il costo del biglietto di ingresso giornaliero è di euro 30,00 e comprende: l'accesso a Villa Lechi, il calice Franciacorta, la degustazione dei Franciacorta ai banchi d'assaggio e la rivista in Franciacorta.

Quotazioni speciali (riduzione di 5,00 euro) per i soci Slow Food, Ais, Onav e condizioni particolari per l'ingresso di Gruppi

Seminari di approfondimento: sabato e domenica
Costo del biglietto euro 5,00
Posti limitati.

I biglietti di ingresso e di partecipazione ai seminari di approfondimento si possono acquistare alla biglietteria di Villa Lechi oppure in anticipo (entro lunedì 10 settembre), per evitare lunghe code, contattando:

Blulinda Srl
Via Gussalli, 15
Brescia
tel. 030 3580449 - fax 030 2680899
www.blulinda.it - info@blulinda.it

Il pagamento potrà essere effettuato con carta di credito o contanti o bonifico bancario presso la Banca Valsabbina - Filiale Ospitaletto via Martiri della Libertà, 19 - 25035 Ospitaletto
ABI: 05116 - CAB: 54870 - C/C: 1332 - CIN: Z
IBAN: IT 89 Z 05116 54870 000000001332

Informazioni:

Consorzio per la tutela del Franciacorta
via G. Verdi, 53 Erbusco (BS)
tel. 030 7760477 fax 030 7760467
consorzio@franciacorta.net - www.franciacorta.net



FESTIVAL del FRANCIACORTA VIII EDIZIONE

22-23-24 settembre 2007

VILLA LECHI ERBUSCO (BRESCIA)



Franciacorta. Chiamalo per nome!

PROGRAMMA

Più di cento etichette di Franciacorta e speciali momenti di degustazione guidata accoglieranno il pubblico nella cinquecentesca Villa Lechi di Erbusco.

SABATO 22

Banchi d'assaggio dei Franciacorta dalle 11.00 alle 19.00
Seminari di approfondimento: alle 12.00, alle 14.00 e alle 16.00

DOMENICA 23

Banchi d'assaggio dei Franciacorta dalle 10.00 alle 19.00
Seminari di approfondimento: alle 12.00, alle 14.00 e alle 16.00

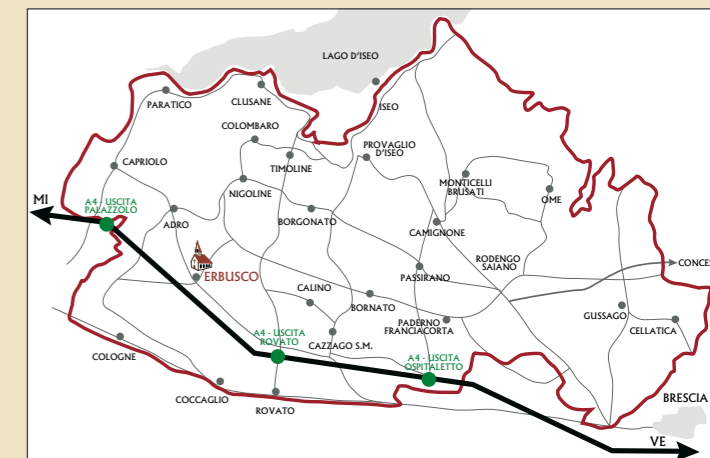


LUNEDÌ 24

Giornata dedicata agli operatori
Banchi d'assaggio dei Franciacorta dalle 10.00 alle 18.00

Come arrivare a Villa Lechi, Erbusco

Uscita consigliata dell'Autostrada A4 MI-VE: Rovato.
Alla rotonda seguire le indicazioni per Erbusco e i cartelli del Festival del Franciacorta. Troverete anche le indicazioni per raggiungere il Parcheggio riservato ai visitatori con servizio gratuito di navetta per e da Villa Lechi (durata percorso: 3 minuti).



A collection of logos and text acknowledging sponsors and partners, including Regione Lombardia, Provincia di Brescia, Camera di Commercio, Gruppo UBI, and various local businesses.

DOVE ANDARE

ALLA SCOPERTA DELLE CANTINE

Visite e degustazioni nelle cantine per scoprire come nasce il Franciacorta.

*Orario: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00
Contattare la Cantina per la prenotazione*

Ingresso a pagamento direttamente in Cantina (euro 5,00)

AL ROCOL
Ome
tel. 030/6852542
info@alrocol.com

ANTICA FRATTA
solo domenica e lunedì
Monticelli Brusati
tel. 030/652068
info@anticafratta.it

BARONE PIZZINI
orario continuato dalle 9.00 alle 19.00
Timoline di Corte Franca
tel. 030/9848400
inform@baronepizzini.it

BERLUCCHI GUIDO
Borgonato di Corte Franca
tel. 030/984381
info@berlucchi.it

BERSI SERLINI
Provaglio d'Iseo
tel. 030/9823338
info@bersiserlini.it

BOSCHI
Erbusco
tel. 030/77245
oscar@agricolaboschi.it

BREDASOLE
Paratico
tel. 035/910407
ferrari@bredasole.it

CA' DEL BOSCO
Erbusco
tel. 030/7766136
cadelbosco@cadelbosco.com

CASTELVEDER
Monticelli Brusati
tel. 030/652308
info@castelveder.it

CONTADI CASTALDI
Adro
tel. 030/7450126
contadicastaldi@contadicastaldi.it

CONTI BETTONI CAZZAGO
Cazzago S.M.
tel. 030/7750875
aziendagricola@contibettonicazzago.it

FACCHETTI SILVANA
Capriolo
tel. 030/7461028

FERGHETTINA
Adro
tel. 030/7451212
info@ferghettina.it

FRATELLI BERLUCCHI
Borgonato di Corte Franca
tel. 030/984451
info@berlucchifranciacorta.it

GATTA
Gussago
tel. 030/2772950 - 335/1242138
info@agricolagatta.com

IL MOSNEL
Camignone di Passirano
tel. 030/653117 - 329/5907390
info@ilmosnel.com

LA MONTINA
Sabato, Domenica e Lunedì
dalle 9.30 alle 11.00
Monticelli Brusati
tel. 030/653278
info@lamontina.it

LANTIERI DE PARATICO
Capriolo
tel. 030/736151
info@lantierideparatico.it

LE MARCHESINE
Passirano
tel. 030/657005
info@lemarchesine.com

MIRABELLA
dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00
Rodengo Saiano
tel. 030/611197
info@mirabellavini.it

RICCI CURBASTRO
Capriolo
tel. 030/736094
info@riccicurbastro.it

TENUTA AMBROSINI
sabato, domenica e lunedì dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 19.00
Cazzago S.M.
tel. 030/7254440 - 338/6725080
info@tenutaambrosini.it

COSA FARE

LE CANTINE PROPONGONO

AL ROCOL

Sabato 22 e Domenica 23
Sotto le stelle...con il Franciacorta, dopo aver visitato la cantina, un pernottamento nelle camere dell'agriturismo dell'azienda vitivinicola della famiglia Vimercati Castellini e una ricca colazione con torte e marmellate fatte in casa. (Costo a persona € 30,00 include un pernottamento in camera matrimoniale, prima colazione e aperitivo con Franciacorta).
Info: 030 6852542 info@alrocol.com

BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Domenica 23 alle 20.30
Oriente in Franciacorta, la cucina giapponese dello chef Giulio Marchetti si sposa con i Franciacorta dell'azienda. La cena sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto e dalla visita in cantina.
Info: 328 4785797
www.barbogliodegaioncelli.it

BARONE PIZZINI

Da Sabato 22 a Lunedì 24
dalle 9.00 alle 19.00
Passato e presente, percorso nel tempo dal 1870 ad oggi. La cantina storica e la cantina moderna: visita guidata per scoprire l'evoluzione di un territorio, di un'azienda e dei suoi valori. (Prenotazione obbligatoria)
Info: 030 9848400

BERSI SERLINI

Sabato 22 e Domenica 23
Visita guidata attraverso i **5 sensi e le infinite emozioni.**
Info: 030 9823338
rsvp@bersiserlini.it

BOSCHI

Da Venerdì 21 a Lunedì 24
Visita guidata alla cantina con degustazione. Pranzo e cena presso l'Osteria dell'azienda con tipico menù. Intrattenimento danzante. (È gradita la prenotazione)
Info: 030 77245
oscar@agricolaboschi.it

CA' DEL VÉNT

Sabato 22 e Domenica 23 alle 20.00
Arte e suggestioni tra i bagliori della notte, un percorso magico e suggestivo lungo sentieri di luce, risalendo i fianchi della collina della Casa del Vento. Tracce luminose tra filari ed installazioni d'arte contemporanea guideranno gli ospiti nei luoghi d'incanto della tenuta. Degustazioni di Franciacorta *en plein air* e presentazione delle opere più rappresentative. Al termine dell'itinerario, l'incontro con la sapiente capacità dello chef Beppe Maffioli del Ristorante Carlo Magno per deliziare i sensi con una cena sulla terrazza in compagnia delle migliori riserve, sospesi tra le vigne e la notte, ammirando le mille luci scintillanti della Franciacorta.

(Costo € 60,00 a persona, evento riservato a 30 persone, prenotazione obbligatoria)
Info: 347 3046460
info@cadelvent.com
www.cadelvent.com

CONTADI CASTALDI

Domenica 23 alle 10.30
Mario Falchetti vi guiderà alla scoperta della Franciacorta attraverso il Territorio e il Tempo: **Dai Terroir di base alle basi del Franciacorta**, degustazione guidata di sei vini base Franciacorta ottenuti nelle diverse unità di paesaggio e **Sei vendemmie di Satèn Contadi Castaldi**, degustazione verticale delle annate 1995, 1997, 1999, 2000, 2001, 2002. (Evento riservato a 30 persone, costo € 20,00 a persona, prenotazione obbligatoria)
Info: 030 7450126
contadicastaldi@contadicastaldi.it

CORNALETO

Venerdì 21 e Sabato 22 per cena, Domenica 23 per pranzo e cena
Menù degustazione con Franciacorta in abbinamento.
Info: 030 7450507 info@cornaleto.it

FACCHETTI SILVANA

Domenica 23 alle 10.00
Visita alla cantina e a seguire **assaggio di prodotti tipici** bresciani in abbinamento ai Franciacorta dell'azienda.
Info: 030 7461028

GATTA

Sabato 22 e Domenica 23
dalle 10.00 alle 19.00
I Franciacorta dell'azienda incontrano la tradizione dei sapori tipici sardi. (Costo € 5,00, è gradita la prenotazione)
Info: 030 2772950 oppure 3351242138
info@agricolagatta.com

IL MOSNEL

Sabato 22 e Domenica 23
Alle 11.00 visita in cantina e a seguire **Rosé in verticale**, un'esperienza sensoriale indimenticabile, degustazione verticale del Franciacorta Rosé Pas Dosé "Parosé" delle annate 2001, 2002, 2003. (Costo € 15,00 a persona, solo su prenotazione)
Dalle 12.30 alle 15.00 **Franciacorta in Tavola**, specialità del territorio abbinate ai Franciacorta dell'azienda. (Costo € 25,00 a persona, solo su prenotazione)
È possibile inoltre prenotare scampagnate con pic-nic a piedi o in bicicletta nei vigneti dell'azienda.
Info: 030 653117 - 329 5907390
quellicheilvino@ilmosnel.com

MIRABELLA

Sabato 22 e Domenica 23
dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00
Arte e Franciacorta, esposizione delle opere del pittore franciacortino Vito Alghisi lungo il percorso della visita in cantina. (Ingresso libero)
Info: 030 611197
info@mirabellavini.it

RICCI CURBASTRO

Sabato 22 e Domenica 23
Visite in cantina e al museo Agricolo e del Vino. Laboratorio Acinello per bambini e ragazzi.
Domenica 23 alle 11.00
Incontro ravvicinato **...il Re dei Franciacorta e l'eccellenza delle D.O.P. Lombarde...**
Info e prenotazioni: 030 736094
info@riccicurbastro.it
www.riccicurbastro.it

TENUTA AMBROSINI

Sabato 22 e Domenica 23
dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00
Matrimonio in vigna, esposizione di auto d'epoca e abiti da sposa. Possibilità di visite alla cantina.
Info: 030 7254440
info@tenutaambrosini.it

VILLA

Domenica 23 alle 20.30
Gran finale della sesta edizione di **Villa SparklingMenù**, concorso enogastronomico che premia la creatività del miglior menù abbinato ad un grande millesimato di Franciacorta Villa. Ogni ristoratore finalista cucinerà la pietanza selezionata, ma non si tratterà della consueta cena seduta, bensì di un percorso dalle tappe golose nella suggestiva tenuta. Ogni piatto verrà giudicato dalla giuria e anche dai partecipanti e si proclamerà il vincitore assoluto. Posti limitati, costo € 50,00 a persona.
Info e prenotazioni: 030 652329

VILLA CRESPIA FRATELLI MURATORI

Sabato 22, Domenica 23 e Lunedì 24
dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00
6 Terre 6 Vini in degustazione, degustazioni guidate. (Prenotazione obbligatoria)
Info e prenotazioni: 030 7451051
relazioni.esterne@fratellimuratori.com

COME SPOSTARSI

GIROVAGANDO LUNGO LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Il Festival del Franciacorta: un'occasione unica per conoscere i luoghi dove nasce e matura il Franciacorta e per cogliere il fascino di monasteri, ville e antichi borghi che caratterizzano questo territorio. Per accompagnarvi in questa esperienza sono stati organizzati tour guidati in minibus alla scoperta della Franciacorta e delle sue cantine. La partenza e l'arrivo dei minibus avverranno davanti a Villa Lechi di Erbusco; la durata del tour sarà di circa 3 ore.

Sabato 22 settembre
mattino partenza ore 10.00 – arrivo ore 13.00
pomeriggio partenza ore 15.00 – arrivo ore 18.00

Domenica 23 settembre
mattino partenza ore 10.00 – arrivo ore 13.00
pomeriggio partenza ore 15.00 – arrivo ore 18.00

I partecipanti riceveranno materiale illustrativo sulla Franciacorta e saranno accompagnati, per tutta la durata del tour, da una guida turistica che illustrerà loro il territorio.

Ogni tour prevede:

la sosta in una cantina per una visita guidata con degustazione e la sosta in un luogo di interesse storico-artistico (villa, castello, monastero, ecc.) per una visita guidata. Costo di partecipazione: €10,00 a persona

È possibile prenotare il biglietto di partecipazione contattando: Blulinda srl - tel. 0303580449 - info@blulinda.it

Informazioni:

*Associazione Strada del Franciacorta
Via G. Verdi, 53 - 25030 Erbusco (BS) - Tel. 030/7760870 - fax 030/7768539
associazione@stradadelfranciacorta.it - www.stradadelfranciacorta.it*

PERCHÈ GIOCARE

DONNE DEL VINO

L'associazione Donne del Vino di Franciacorta durante le tre giornate del Festival propone due originali iniziative:

Indovina Vino, un percorso alla scoperta dei Franciacorta delle Donne del Vino a Villa Lechi. Un gioco divertente e appassionante. I più bravi e fortunati saranno premiati.

Menù Di...Vino, le Donne del Vino produttrici e ristoratrici "in abbinamento". I Franciacorta accompagnano inediti menù proposti da quattro ristoratrici nei loro locali. Giudicate il miglior abbinamento e...

*Ristorante Conte di Carmagnola
Clusane di Iseo - Tel. 030 9898051 - mirabella@relaismirabella.it*

*Hostaria Uva Rara
Monticelli Brusati - Tel. 030 685264 - info@hostariauvarara.it*

*Il Bistrot della Filanda
Chiari - Tel. 030 712788 - fbistrot@libero.it*

*Trattoria Santa Maria
Adro - Tel. 030 7356643 - trattoriasantamaria@petraitalia.com
Info: 030 9823338 - info@bersiserlini.it*

