



PRIVATE
WINE TOUR

EXCLUSIVE EXPERIENCE



TOUR ENOGASTRONOMICO VENETO & FRANCIACORTA

“Food & Wine”

con la speciale partnership del
gruppo “BNI Villoresi”

Domenica 19 Aprile 2026



PROGRAMMA EVENTI

DOMENICA 19 APRILE

Ore 7:00 Ritrovo a Senago, in Largo Garibaldi, davanti alla Banca Intesa Sanpaolo (a 30 m. dall'Enoteca).
Raccomandiamo la massima puntualità.

Partenza con torpedone dell'azienda Broggi Viaggi per Tregnago in provincia di Verona, sede dell'azienda vitivinicola, Cà dei Conti.

All'arrivo... Se il tempo sarà clemente e avremo davanti a noi una bella giornata di sole, raggiungeremo a piedi un bellissimo vigneto con una vista meravigliosa sul terroir, degustando una selezione di bianco accompagnato da del formaggio tipico locale. Se invece il tempo non sarà favorevole, visiteremo l'azienda eseguendo la medesima degustazione.

Proseguiamo in bus e arriviamo a Villa De Winckels, storica locanda tra le colline della val d'Illasi in Valpolicella. Qui effettuiamo prima una splendida degustazione guidata dei vini prodotti dall'azienda, a seguire il pranzo con l'abbinamento di alcuni vini selezionati.

Ore 16:00 Partenza per Passirano in provincia di Brescia, sede dell'Azienda Agricola Le Marchesine, splendida realtà in forte crescita nel territorio della Franciacorta.

All'arrivo... All'arrivo presentazione dell'azienda e a seguire, un aperitivo accompagnato da alcune selezioni prodotte dall'azienda.

Al termine dell'evento, partenza e rientro a Senago.

PRESENTAZIONE CANTINA CÀ DEI CONTI

Fondata nel 2006 a Tregnago, nel cuore della Val d'Illasi, Cà dei Conti è una realtà familiare che coniuga innovazione, sostenibilità e rispetto per la terra. Guidata dai fratelli Renzo e Loredana Rancan, la cantina coltiva uve autoctone e varietà resistenti, adottando pratiche biologiche e metodi artigianali a basso impatto ambientale. I vini di Cà dei Conti – dall'Amarone doc Tano, ai bianchi e ai rossi con blend di varietà PIWI – nascono da un lavoro attento in vigna e in cantina, valorizzando biodiversità e territorio. Membro FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), la cantina è simbolo di qualità e viticoltura etica. Ogni bottiglia racconta la storia di una famiglia, di una terra generosa e di un vino autentico.

PRESENTAZIONE AZ. AGRICOLA LE MARCHESINE

Le Marchesine, piccola e innovativa azienda della Franciacorta, è adesso una delle realtà più prestigiose e in pieno sviluppo della fortunata zona lombarda. A seguire le vigne e la cantina, sotto l'esperta guida del padre Giovanni, è Loris Biatta, assieme ai figli Alice e Andrea. Dai tre ettari iniziali, l'azienda si è estesa fino a raggiungere i 47 ettari di vigneto, iscritti agli albi delle Doc e Docg. La maggior parte delle viti è allevata a Guyot con 4.000-4.500 ceppi per ettaro, il resto a Sylvoz con una densità leggermente minore, di 3.200 ceppi. Pur essendo in perfetta linea con le caratteristiche produttive dettate dal consorzio del Franciacorta, l'azienda Le Marchesine si è sin dall'inizio distinta per il suo tipo di coltivazione innovativo, a cominciare dall'abbandono del sistema a pergola, ormai sorpassato, compiuto subito dopo l'acquisto delle vigne da parte di Giovanni, e la conseguente importazione delle avanzate tecniche d'oltralpe.

PRESENTAZIONE DI VILLA DE WINCKELS

Immersa in una verde oasi di silenzio, in un giardino di alberi secolari nella splendida Valle D'Illasi, tra la Valpolicella e la Lessinia, Villa De Winckels è testamento di una storia lunga quasi un millennio e dell'impegno della famiglia Merzari, che ne preserva tutt'oggi il valore. Costruita tra il 1100 e il 1300, Villa De Winckels è il risultato sapiente di numerosi interventi di ampliamento e ristrutturazione, con totale attenzione alla salvaguardia della sua storicità. Dal 1990 Villa De Winckels, a rischio di essere abbandonata, viene recuperata dai fratelli Merzari – Ottavio, Massimo e Roberto – che, con passione e dedizione, la riportano all'antico splendore e ne inaugurano l'attività nel 1992.

RIASSUNTO COMPLETO

DETTAGLI WINE & FOOD EVENTI E COSTI DEL TOUR

- Servizio di A/R con torpedone dell'azienda Broggi Viaggi
- Evento in vigna con Az. Cà dei Conti: degustazione di Giulietta Bianco Veronese IGT con assaggio di Monteveronese stravecchio e grissini artigianali.
- Degustazione a Villa De Winckels con Cà dei Conti: degustazione tecnica prima di pranzo con Angelin Bianco IGT, Vescovo Moro IGT, Ripaso Valpolicella DOC Superiore.
- Pranzo a Villa De Winckels con Az. Cà dei Conti:
Fiori di zuccina e crudo abbinati al Metodo Classico "Sabina" Extra Brut Blanc de Noirs.
Maccheroncini al ragù di carni bianche abbinati a La Roara Rosso Veronese
Costata di manzo tagliata in sala con contorni abbinata all'Amarone della Valpolicella DOCG
Selezione di formaggi veronesi
Brasadelo (tipico dolce della tradizione veronese) abbinato a Romeo Passito Bianco IGT
Acqua e caffè
- Degustazione ed Aperitivo presso Az. Le Marchesine: verrà servito l'Audens Dosaggio Zero, il Satén Millesimato, il Rosè, ed infine il Secolo Novo Gran Millesimato. Aperitivo composto da taglieri misti di salumi tipici e formaggi, focaccia e pizza da forneria, giardiniera, pane e grissini.

N.B. Il prezzo finale del Tour è da ritenersi eccezionale perchè ottenuto grazie al contributo di investimento da parte delle due aziende selezionate, al raggiungimento di almeno n. 30 partecipanti.

Costo a persona tutto compreso come da programma precedentemente descritto: **195,00 €**