



PRIVATE
WINE TOUR
EXCLUSIVE EXPERIENCE

GRAND TOUR ENOGASTRONOMICO
NEL CUORE DELLE LANGHE

22 - 25 OTTOBRE 2026



Le Langhe sono un territorio collinare situato nel cuore del Piemonte, tra la zona di Cuneo ed Asti. Il nome storico Langhe, deriva, infatti, dal piemontese “langa” che significa “collina”. Oggi le Langhe rappresentano uno dei terroir vitivinicoli più prestigiosi, complessi e affascinanti del mondo, tanto da essere riconosciute Patrimonio dell’Umanità UNESCO dal 2014, definite ufficialmente come: “Una eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di tessuto economico basati sulla cultura del vino”.

Il Nebbiolo è il vitigno autoctono simbolo incontestato delle Langhe. Prende il nome dalle nebbie autunnali che avvolgono i vigneti durante la sua vendemmia tardiva. È un'uva esigente che esprime in modo millimetrico le variazioni del terreno. Da questo vitigno nascono i due vini rossi più famosi d'Italia:

- **Barolo DOCG:** Definito "il vino dei re, il re dei vini". Prodotto in 11 comuni (tra cui Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto), richiede un lunghissimo affinamento. È celebre per la sua struttura complessa, i tannini potenti e i profumi di goudron, rosa appassita e spezie.
- **Barbaresco DOCG:** Prodotto in un'area più ristretta e vicina al fiume Tanaro (comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco Seno d'Elba). Tende ad essere leggermente più elegante, setoso e pronto al consumo in tempi minori rispetto al Barolo, pur mantenendo una straordinaria longevità.

Tuttavia le Langhe non sono solo Nebbiolo, la quotidianità e la tavola piemontese sono storicamente legate ad altri vitigni straordinari:

- **Barbera d'Alba DOC:** Il vitigno più coltivato della regione. Regala vini dal colore rubino intenso, caratterizzati da una spiccata acidità naturale e note fruttate di ciliegia e mora. È un vino estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici.
- **Dolcetto d'Alba DOC:** Nonostante il nome tragga in inganno, è un vino rosso secco. È il vitigno che storicamente maturava prima. Produce un vino di pronta beva, morbido, con tannini delicati e un tipico finale ammandorlato.

PROGRAMMA EVENTI

GIOVEDÌ 22 OTTOBRE

- Ore 17:00 Ritrovo per tutti noi presso il Relais Montemartino (sito in Via Alba n.66 - Borgomale in provincia di Cuneo).
All'arrivo ci verranno consegnate le camere, ci sarà del tempo a disposizione per un pò di relax, chi vorrà potrà dunque usufruire della piscina al coperto del Relais.
- Ore 20:00 Ritrovo presso il bistrot dell'hotel dove ci aspetterà una cena con menù in abbinamento ai vini che abbiamo selezionato.
Al termine della cena, pernottamento in hotel.

VENERDÌ 23 OTTOBRE

Ore 9:00 Ritrovo davanti alla reception dell'hotel, partenza con il pullman e tragitto di circa 1h20m. per raggiungere la cantina **Braida** di Giacomo Bologna e Rocchetta Tanaro, in provincia d'Asti.

Visita guidata alla cantina di vinificazione e affinamento, successivamente avremo una degustazione guidata di ben 8 vini da noi selezionati, accompagnati da taglieri di salumi, formaggi e sfiziosità.

Degusteremo:

- *Grignolino DOC Limonte*
- *Barbera d'Asti DOCG Curej*
- *Barbera d'Asti DOCG Montebruna*
- *Monferrato Rosso DOC Bacialè*
- *Barbera d'Asti DOCG Bricco dell'Uccellone*
- *Barbera d'Asti DOCG Bricco della Bigotta*
- *Barbera d'Asti DOCG Ai Suma*
- *Grignolino d'Asti DOC Limonte GB*

Ore 15:00 Partenza verso la cantina dell'azienda **Massolino**, situata a Serralunga d'Alba.
All'arrivo faremo la visita dell'azienda ed una degustazione guidata di una selezione dei loro grandi vini.

Per questo fantastico evento, abbiamo scelto di eseguire la degustazione "Exclusive" e qui a seguito vi riportiamo la selezione:

- *Barbaresco DOCG Classico*
- *Barbaresco DOCG Albesani*
- *Barolo DOCG Classico*
- *Barolo DOCG Margheria*
- *Barolo DOCG Parafada*
- *Barolo DOCG Parussi*
- *Barolo DOCG Rionda Riserva*

Cena Al termine dell'evento, partenza per la località Baudana, situata sempre a Serralunga d'Alba per la cena prenotata presso il prestigioso ristorante Antico Podere Tota Virginia.

Vini degustati durante la cena:

- *Langhe DOC Chardonnay 2024*
- *Barbera d'Alba DOC 2025*
- *Langhe DOC Nebbiolo 2024*
- *Barolo DOCG Parafada 2021 (nella versione Magnum)*
- *Barolo DOCG Vigna Rionda Riserva 2021 (nella versione Magnum)*

Al termine della cena, rientro in hotel

SABATO 24 OTTOBRE

Ore 9:00 Ritrovo davanti alla reception dell'hotel, partenza con il pullman verso Barolo.

Arrivo presso la cantina **G.D. Vajra**.

Visita dell'azienda e splendida degustazione guidata con le migliori selezioni della tenuta:

- *Barbera d'Alba DOC 2025*
- *Dolcetto d'Alba DOC Coste&Fossati 2025*
- *Langhe DOC Freisa Kyè 2024*
- *Barolo DOCG Coste di Rose 2022*
- *Barolo DOCG Ravera 2022*
- *Barolo DOCG Bricco delle Viole 2022*
- *Barolo DOCG Del Comune di Serralunga d'Alba Luigi Baudana 2022*
- *Barolo DOCG Baudana Luigi Baudana 2022*
- *Barolo DOCG Baudana Ceretta Luigi Baudana 2022*

Al termine della degustazione, partenza per il ristorante *Osteria Veglio*.

Pranzeremo con un menu di 5 portate in abbinamento ai vini selezionati di G.D. Vajra.

Vini degustati durante il pranzo:

- *Langhe DOC Bianco Luigi Baudana 2025*
- *Barolo DOCG Albe 2022*
- *Barolo DOCG Ravera 2019*

Ore 19:30 Ritrovo presso la hall dell'hotel e partenza per Treiso.

Arrivo presso il ristorante *Osteria Le Rocche*, in questa occasione avremo occasione di avere con noi Francesca Vaira dell'azienda G.D. Vajra. Ci sarà una splendida cena tipica con i vini selezionati in abbinamento.

Vini degustati durante la cena:

- *Langhe DOC Bianco Luigi Baudana 2025*
- *Barolo DOCG Albe 2022*
- *Barolo DOCG Ravera 2019*

Al termine della cena, rientro e pernottamento in hotel.

DOMENICA 25 OTTOBRE

Ore 9:30 Ritrovo davanti alla reception dell'hotel, partenza per La Morra, raggiungeremo l'azienda **Figli Luigi Oddero**.

Visita dell'azienda e a seguire un'importante degustazione di vini dell'azienda:

- *Barbera d'Alba DOC 2023*
- *Langhe DOC Nebbiolo 2024*
- *Barbaresco DOCG 2023*
- *Barbaresco DOCG Rombone 2022*
- *Barolo DOCG 2021*
- *Barolo DOCG 2022*
- *Barolo Scarrone - Vigna Rocche Rivera DOCG 2020*

Ore 12:30 Al termine dell'evento in azienda partiremo per Castiglione Falletto, arriveremo presso il ristorante *Le Torri*.

Ci aspetterà un pranzo tipico con l'abbinamento di alcuni vini selezionati.

Vini degustati durante il pranzo:

- *Roero Arneis DOCG 2025*
- *Langhe DOC Nebbiolo Perbacco 2023*

Al termine... Una volta finito l'evento presso il ristorante Le Torri, rientro in hotel per recuperare le valigie e viaggio di ritorno verso casa.

PRESENTAZIONE AZ. BRAIDA

Se oggi la Barbera è considerata uno dei grandi vini rossi d'Italia apprezzati in tutto il mondo, il merito è quasi interamente di questa cantina e del suo storico fondatore, Giacomo Bologna. Prima degli anni '80, la Barbera era un vino semplice e quotidiano. Giacomo, con una visione rivoluzionaria, decise di applicare le tecniche dei grandi vini francesi: abbassò le rese in vigna, scelse le posizioni migliori e introdusse l'affinamento nelle piccole botti di rovere (le barrique). Il risultato fu un successo planetario che cambiò la storia dell'enologia italiana, dimostrando che la Barbera poteva invecchiare, evolvere e raggiungere vette di assoluta eleganza. Oggi la cantina è guidata con la stessa contagiosa passione dai figli Raffaella e Giuseppe.

PRESENTAZIONE AZ. MASSOLINO

Fondata nel 1896 da Giovanni Massolino, questa cantina è il simbolo storico di Serralunga d'Alba, uno dei comuni più prestigiosi e vocati dell'intera denominazione del Barolo. Da ben quattro generazioni la famiglia custodisce un legame indissolubile con il territorio. Il nonno Giuseppe fu persino tra i fondatori del Consorzio di Tutela del Barolo e Barbaresco nel 1934.

Oggi la cantina è guidata dagli enologi Franco e Roberto Massolino.

La filosofia aziendale fonde un rispetto sacro per la tradizione delle Langhe con un'innovazione tecnica pulita e mai invasiva. I terreni di Serralunga, ricchi di calcare e marne, donano ai loro vini una struttura imponente, una fitta trama tannica e una longevità leggendaria, rendendo lo stile Massolino famoso nel mondo per la sua straordinaria eleganza, finezza e fedeltà al vitigno Nebbiolo.

PRESENTAZIONE AZ. G.D. VAJRA

Fondata ufficialmente nel 1972 da Aldo e Milena Vaira, la cantina G.D. Vajra (che prende il nome dal nonno Giuseppe Domenico) è l'emblema della poesia, della finezza e dell'autenticità nel mondo del Barolo. Fin dagli inizi, in controtendenza con le mode del tempo, Aldo ha scelto di seguire una strada pionieristica basata sull'agricoltura biologica, sul rispetto dei ritmi della natura e su uno stile enologico di estrema pulizia ed eleganza classica.

Oggi la cantina è gestita con la stessa grazia e dedizione dai figli Giuseppe, Francesca e Isidoro.

Situata nella frazione di Vergne, la cantina vanta vigneti ad altitudini elevate (fino a 400 metri). Questa posizione fresca, unita a suoli calcareo-argillosi, si traduce in vini caratterizzati da profumi floreali intensi, acidità vibrante, eleganza innata e una straordinaria digeribilità. Lo stile Vajra rifiuta le concentrazioni eccessive e il legno invasivo, puntando tutto su una freschezza e una finezza che lasciano parlare il territorio.

PRESENTAZIONE AZ. FIGLI LUIGI ODDERO

Fondata ufficialmente nel 2006 da Luigi Oddero – figura storica, carismatica ed enologo di profonda cultura – questa cantina incarna la pura sobrietà classica del Barolo. Radicata a La Morra, la storia della famiglia con il vino risale in realtà all'Ottocento. Oggi la cantina è portata avanti con orgoglio e rigore tradizionale dalla moglie Lena e dai figli Maria e Giovanni.

Il simbolo inconfondibile della tenuta è la Torre Specola, che svetta fiera tra i filari come un faro identitario del territorio.

La cantina gestisce circa 32 ettari di vigneti dislocati nei comuni più prestigiosi della denominazione (La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba), permettendo di vinificare cru straordinari. La filosofia aziendale è fieramente tradizionalista: si utilizzano esclusivamente grandi botti di rovere francese e vasche di cemento, rifiutando le scorciatoie moderne. I vini firmati Figli Luigi Oddero sono noti per i loro profili nitidi, i tannini scolpiti, un'eleganza austera e una straordinaria trasparenza nel raccontare le differenze dei singoli terreni.

PRESENTAZIONE VIETTI

Adagiata sul punto più alto del borgo medievale di Castiglione Falletto, la cantina Vietti è un pilastro del rinascimento enologico delle Langhe. Fondata a fine '800, l'azienda è stata pioniera assoluta nella valorizzazione dei singoli vigneti (i celebri Cru di Barolo) e nel recupero di vitigni autoctoni come l'Arneis. Un'esperienza unica che unisce l'eccellenza liquida dei suoi Barolo all'arte, grazie alle famose ed iconiche etichette d'autore che firmano ogni bottiglia.

Visitare la cantina Vietti significa viaggiare nel tempo, camminando tra storici tunnel sotterranei che risalgono fino al XII secolo. Questa storica realtà piemontese ha rivoluzionato il territorio negli anni '60 con Alfredo Currado, introducendo il concetto di vinificazione parcellare e imbottigliando il primo Cru di Barolo (Rocche di Castiglione nel 1961). Oggi, nominata "Azienda dell'Anno 2026" da DoctorWine, Vietti gestisce circa 80 ettari vitati nei terroir più prestigiosi, offrendo vini di rara eleganza (Barolo, Barbaresco, Barbera e il bianco Timorasso) e accogliendo i visitatori su una splendida terrazza panoramica affacciata sulle colline dell'UNESCO.

RIASSUNTO COMPLETO

EVENTI E COSTI DEL TOUR

- Pullman svizzero della "Bellotti Viaggi" per la durata di n. 4 giorni complessivi
- Pernottamento e prima colazione per n. 2 autisti con pranzi e cene per tutta la durata del tour
- N. 3 Notti di pernottamento + prima colazione + tassa di soggiorno presso il Relais Montemartino
- Evento della prima sera (cena + abbinamento vini presso il Relais Montemartino)
- Evento presso la cantina Braida (visita guidata + degustazione guidata vini + salumi, formaggi e sfiziosità)
- Evento presso la cantina Massolino (visita guidata + degustazione guidata vini)
- Cena all'Antico Podere Tota Virginia (con vini selezionati in abbinamento)
- Evento presso la cantina G.D. Vajra (visita guidata + degustazione guidata vini)
- Pranzo all'Osteria Veglio (con selezione di vini in abbinamento di G.D. Vajra)
- Cena all'Osteria Le Rocche (con selezione di vini in abbinamento di G.D. Vajra)
- Evento presso la cantina Figli Luigi Oddero (visita guidata + degustazione guidata vini)
- Pranzo al ristorante Le Torri (con selezione di vini in abbinamento di Figli Luigi Oddero)

N.B.

Molti di voi si potranno chiedere il perché non scegliere i servizi pullman di un'azienda locale anziché far partire un servizio pullman dalla Svizzera. Semplicemente perché a parità di costi, preferiamo la professionalità, la qualità, la disponibilità, la cortesia, ed il grande rapporto storico di amicizia e collaborazione con Eros e Lorenza della Bellotti Viaggi di Bellinzona.

Per affrontare alcuni trasferimenti, dove le regole molto rigide del servizio autista che non può superare le 9/11 ore di impiego, abbiamo preferito avere a disposizione n° 2 autisti, così da non avere alcuna problematica nel ritrovarci ad interrompere eventuali eventi, visite, pranzi o cene nel caso in cui si sforino gli orari prestabiliti da programma. Preferendo quindi mantenere un livello alto di tutti i servizi di questo tour che si preannuncia davvero fantastico ed emozionante.

Costo a persona tutto compreso come da programma precedentemente descritto: **1.996,00 €** in camera doppia.

Supplemento della camera Singola a persona per n. 3 notti: **342,00 €**

Si richiede un **anticipo di 1.200,00 €** a persona all'atto della prenotazione, da effettuare con bonifico bancario. Solo così sarà ritenuta valida l'iscrizione a tale tour.

Il saldo dovrà essere versato tassativamente entro e non oltre la data di Martedì 22 Settembre 2026.