



PRIVATE  
WINE TOUR

EXCLUSIVE EXPERIENCE



# TOUR ENOGASTRONOMICO IN VALTELLINA

“Food & Wine”

con la speciale partnership del  
gruppo “BNI Villoresi”

Domenica 27 Settembre 2026



La Valtellina non è solo montagne, paesaggi e tradizioni, ma anche una terra di vini pregiati, dove la viticoltura ha radici antiche e profonde. Qui l'uomo e la natura collaborano da secoli: la viticoltura, definita "eroica" per la forte pendenza del terreno, richiede impegno, precisione e grande passione. Ogni filare cresce su ripidi pendii trasformati in terrazzamenti sorretti da muretti a secco, costruiti con sapienza e senza leganti, se non talvolta la sola terra. Questa antica tecnica, oggi riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio immateriale dell'umanità, rappresenta un simbolo di equilibrio tra lavoro umano e paesaggio.

La particolarità dei vini valtellinesi dunque, risiede proprio in questo legame tra natura e tradizione: i vigneti sono esposti al sole, protetti dai venti e coltivati su terreni rocciosi che donano alle uve caratteristiche uniche. Il risultato sono vini dal carattere deciso e raffinato, che raccontano la storia, le stagioni e la dedizione dei viticoltori locali.

## PROGRAMMA EVENTI

### DOMENICA 27 SETTEMBRE

- Ore 7:00**      **Ritrovo a Senago in Largo Garibaldi, possibilmente qualche minuto prima, davanti alla Banca Intesa Sanpaolo (a 30 m. dall'Enoteca). Raccomandiamo la massima puntualità.**
- Partenza con torpedone dell'azienda Broggi Viaggi per la frazione Sant'Anna sopra Sondrio, sede del Convento San Lorenzo, di proprietà della famiglia Mamete Prevostini.
- Ore 10:00**      All'arrivo, se il meteo sarà dalla nostra parte, faremo una visita guidata ai vigneti del Convento, con una bella passeggiata nel cuore della Sassella (durata indicativa di circa 40 min. incluse soste).
- Brindisi di benvenuto con i vini dell'azienda Mamete Prevostini (bianco, rosè e bollicine). Successivamente ci sarà una breve visita agli spazi di ingresso del Convento San Lorenzo, chiesa inclusa.
- Ore 12:00**      Degustazione guidata nella loro sala, con i 4 vini del Convento ed una vecchia annata a noi riservata:
- *Vesper Rosso di Valtellina DOC*
  - *De Le Mur Valtellina Superiore Sassella DOCG*
  - *Clos Convento San Lorenzo Valtellina Superiore Sassella Riserva DOCG*
  - *Ventum Sforzato di Valtellina DOCG*

- Ore 13:30      Pranzo della tradizione valtellinese eseguita da uno chef dedicato, così composto:
- *Antipasto di salumi IGP della Valtellina*
  - *Pizzoccheri preparati secondo l'antica ricetta*
  - *Selezione di formaggi DOP della Valtellina*
  - *Dessert*
  - *Vini del Convento in abbinamento*
- Ore 16:00      Partenza per l'evento che si terrà presso l'Azienda Agricola Agneda ad agricoltura biologica.
- Al nostro arrivo ci sarà una presentazione con visita dell'azienda, a seguire faremo una degustazione con crostini di pane con il loro burro, i loro formaggi freschi aromatizzati, i loro formaggi con affinature speciali, formaggi d'alpe e dalle diverse stagionature. Infine degusteremo alcuni dei loro prelibati salumi.
- Per l'occasione speciale, il tutto verrà accompagnato con una selezione di Champagne importati in esclusiva dalla OTTO WINE & SPIRITS SELECTION.
- Al termine dell'evento, partenza e rientro a Senago

## PRESENTAZIONE CONVENTO SAN LORENZO

*Fondato nel 1100, il Convento di San Lorenzo rappresenta uno dei luoghi storici più affascinanti della Valtellina. Un connubio perfetto tra spiritualità, cultura e viticoltura, immerso tra i terrazzamenti di Nebbiolo che caratterizzano il paesaggio della valle.*

*Il suo vigneto, chiamato "Clos", è l'unico nel paesaggio terrazzato della provincia di Sondrio ad essere custodito da antiche mura. Costruito dunque nel 1100, il palazzo con l'annessa chiesa fu donato poco dopo alle suore benedettine che se ne presero cura, insieme alle terre circostanti e nei secoli divenne uno dei più antichi monasteri della diocesi di Como. Il Convento ha sempre mantenuto un ruolo centrale nella comunità nonostante le varie vicende storiche come la riforma protestante, la peste e le incursioni napoleoniche. Le monache, nella loro importante opera di educatrici, furono sostenute da nobili famiglie locali e dalle proprie entrate tra cui la produzione di vino. Si rimane affascinati dal segno lasciato da tante vite dedicate alla preghiera e al lavoro in un succedersi di epoche storiche differenti e infine si coglie nell'aria la richiesta di poter essere nuovamente abitato da chi ne sa comprendere il valore spirituale, storico e culturale.*

## PRESENTAZIONE AZ. AGRICOLA AGNEDA

*Circondata da montagne, boschi e pascoli incontaminati, l'Azienda Agricola Agneda produce secondo i principi dell'agricoltura biologica, rispettando la terra e i suoi ritmi. Qui, tradizione e natura si incontrano per offrire prodotti genuini e un'ospitalità sincera. Un'azienda agricola a conduzione familiare, specializzata in zootecnia e viticoltura, con particolare attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Tutto il foraggio utilizzato per l'alimentazione degli animali è prodotto internamente: un ciclo produttivo chiuso che garantisce qualità, tracciabilità e rispetto per l'ambiente. I loro animali vivono secondo i ritmi della natura. L'allevamento segue un ciclo altimetrico stagionale: si parte dal fondovalle (268 mslm), si sale in primavera ai pascoli del maggengo (1240 mslm), fino a raggiungere, a giugno, l'alpeggio Acquanera in Valmalenco, dove trascorrono l'estate liberi a 2116 metri di altitudine.*

*Questa realtà vanta da diversi anni la certificazione biologica in ambito zootecnico: un riconoscimento che testimonia il nostro impegno per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, degli animali e della salute del consumatore.*

# RIASSUNTO COMPLETO

## DETTAGLI WINE & FOOD EVENTI E COSTI DEL TOUR

- Servizio di A/R con torpedone dell'azienda Broggi Viaggi
- Visita guidata ai vigneti del Convento San Lorenzo della famiglia Mamete Prevostini
- Brindisi di benvenuto con i prodotti dell'azienda Mamete Prevostini
- Visita agli spazi del Convento San Lorenzo
- Momento dedicato alla degustazione guidata dei vini più rappresentativi del Convento Santo Stefano
- Pranzo della tradizione valtellinese all'interno del Convento San Lorenzo
- Evento presso l'Azienda Agricola Agenda, presentazione dell'azienda, degustazione dei loro prelibati salumi e formaggi, abbinamento con gli Champagne di nostra importazione

**N.B.** Il prezzo finale del Tour è da ritenersi eccezionale perchè ottenuto grazie al contributo di investimento da parte delle due aziende selezionate, chiuderemo le iscrizioni al raggiungimento di n. 34 partecipanti.

Costo del tour a persona tutto compreso come da programma precedentemente descritto: **198,00 €**