

Sospeso su un territorio selvaggio come nido
d'aquila,
il **Castello di Gropparello**
(VIII-XIII sec. d. C.)

colpisce i visitatori per il raggruppamento
turrito del complesso monumentale, che durante
la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci
panoramici scenograficamente diversi tra loro.
A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il
Castello rappresenta un esempio dell'arte della
fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari,
all'interno del quale si trovano le
magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso
altare celtico
(V sec. a.C.)

La storia della cantina Viberti Giovanni di
Barolo comincia quando il Cavalier Antonio
Viberti acquista la Locanda del Buon
Padre. Correva l'anno 1923 quando Antonio
cominciò a produrre, nello scantinato del Buon
Padre, il vino per gli ospiti della sua Locanda.
All'epoca, il Dolcetto, il Barbera e il Nebbiolo
erano le 3 uve vinificate in purezza dal Cavaliere
e la vendita dei vini avveniva quasi
esclusivamente all'interno del Buon Padre.
Nel 1967 il secondogenito Giovanni, coadiuvato
dalla moglie Maria, inizia i primi passi
all'interno della piccola cantina di famiglia.

La presenza di Maria diventa fondamentale
per la cantina e per il Buon Padre. Donna di
cucina impegnata direttamente nella
preparazione dei piatti, contribuisce con il suo
lavoro e il suo valore umano alla crescita della
cantina, dei vini e della famiglia.



Storie inaspettate dall'Alta Langa

Menu 27 Luglio 2024



PROTAGONISTA
CANTINA VIBERTI
BAROLO
ITALIA

I Vini

Filebasse Doc 2023
Chardonnay Az.
Viberti

Dolcetto d'Alba
superiore Doc 2022
Az Viberti

La Gemella Barbera
d'Alba doc 2022 az.
Viberti

Moscato d'Asti
DOCG 2023 az.
Viberti

27 luglio

Flut di Benvenuto in Terrazza
del Castello

Giardino Segreto sotto
le stelle

Antipasto

Terrina di Stracchino all'antica
delle Valli 🌀 *Orobiche Latteria*
Valtorta | Valtorta (BG) e uva
Con ventaglio di pere Coscia

Primo

Cappellacci cacio e pepe con
cremoso all'amatriciana

Secondo

Filetto di maiale cotto a bassa
temperatura con misticanza,
senape, nocciole tostate e
riduzione di frutti rossi

Dessert

Flan di Mandorle con gelato al
Malaga

Acqua
caffè

Sospeso su un territorio selvaggio come nido
d'aquila,

il Castello di Gropparello

(VII-XII sec. d. C.)

colpisce i visitatori per il raggruppamento
turrato del complesso monumentale, che durante
la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci
panoramici scenograficamente diversi tra loro.
A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il
Castello rappresenta un esempio dell'arte della

fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari,
all'interno del quale si trovano le
magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso
altare celtico
(V sec. a.C.)

La Famiglia Nardello

Le prime tracce documentabili, di vita familiare
dei Nardello risalgono alla metà del 500'.

Possiamo datare con certezza l'acquisto della
casa di Via 4 Novembre, attuale sede aziendale
con atto notarile del 6 maggio 1608. L'immobile
viene venduto dai Veronesi Boniotti a Leonado
e Zuane (Giovanni) dei Nardello.

La coltura del terreno, e successivamente
la specializzazione nella coltura della vite
è sempre stato il mestiere di casa.

“Per questo è stato possibile ereditare per
noi un patrimonio viticolo di così
importante valore; l'età media delle piante
sfiora in alcuni appezzamenti i 50 anni.



Sotto il cielo del Doge

Menu 10 Agosto 2024.





10 Agosto

*Flut di Benvenuto in Terrazza
del Castello*

*Giardino Segreto sotto
le stelle*

Antipasto

*Salmone affumicato marinato al
lime, con mele e salsa al
prezzemolo*

Primo

*Tagliolini al limone con tartare
di gamberi*

Secondo

*Baccalà a vapore con crema di
patate all'olio, salsa al
prezzemolo e aglio nero e
pomodorini confit*

Dessert

Cavalier Sable al gianduia

*Acqua
caffè*

PROTAGONISTA
CANTINA NARDELLO

MONTOFRTE D'ALPONE
VERONA
ITALIA

I Vini

*Aetas Spumante
Brut*

Chardonnay
Garganega 100 %

Vigna Turbian
Soave Classico 2023

*Valpolicella
Superiore 2020*

*Suavissimus
Reciotto di Soave
Docg 2019*

Sospeso su un territorio selvaggio come nido
d'aquila,
il Castello di Gropparello
(VII-XII sec. d. C.)

colpisce i visitatori per il raggruppamento
turrato del complesso monumentale, che durante
la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci
panoramici scenograficamente diversi tra loro.
A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il
Castello rappresenta un esempio dell'arte della
fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari,
all'interno del quale si trovano le magnifiche
Gole del Vezzeno ed il famoso altare celtico
(V sec. a.C.)

L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984 per
volontà di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole
Velenosi. Poi con l'esperienza del Dottor Paolo Garbini, nel
2005 viene costituita la Velenosi Srl.

I poderi dell'azienda si estendono tra le colline che fanno da
contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai
suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla
coltivazione della vite.

La cantina fin dall'inizio ha ottenuto un grande successo di
critiche giornalistiche pubblicate sui più rinomati giornali
nazionali ed internazionali quali: Wine Spectator, Robert
Parker, Gambero Rosso, Luca Maroni, A.I.S. e molti altri.

L'azienda vitivinicola Perticaia

Con più di 30 ettari avvitati, infatti, ci troviamo in
una terra che è estremamente vocata all'agricoltura
vitivinicola. Qui si scoprono 2 vitigni autoctoni unici
nel loro genere: il Sagrantino e il Trebbiano
Spolefino. Siamo nel punto dove si incontrano le
storiche menzioni della *Montefalco Sagrantino*
DOCG e *Montefalco Rosso DOC*, e della più
giovane *Spoleto DOC*. È proprio in queste
denominazioni dove concentriamo la maggior parte
delle nostre energie e risorse, perché ci sentiamo parte
del territorio e lo vogliamo rappresentare attraverso il
vino che da sempre ne è l'espressione più immediata.



Menu 24 Agosto 2024 ¹ Vini delle Terre di Santi e Duchi





24 Agosto

*Protagoniste le
Cantine*

Flut di Benvenuto in Terrazza del Castello

*Azienda Agricola
Velenosi
Ascoli Piceno*

Giardino Segreto sotto le stelle

Antipasto

*Passerina Brut
Metodo charmat*

*Tartare di tonno rosso e albicocche
Con erba cipollina e zest di limone*

*Villa Angela
Pecorino Falerio*

Primo

*Azienda Perticata
Montefalco (Pg)*

*Ravioli di cipolle caramellate con
stracchino all'antica delle Valli Orobiche
🍷 caseificio Rosola di Zocca (MO)*

Montefalco Rosso 2018

Secondo

*Tagliata di Manzo irlandese
Marinata alla grappa con crema di
patate all'olio, pomodorini confit e salsa
maggiorana*

*Sagrantino di
Montefalco*

Dessert

Roché

Sospeso su un territorio selvaggio come nido
d'aquila,
il **Castello di Gropparello**
(VIII-XIII sec. d. C.)

colpisce i visitatori per il raggruppamento
turrato del complesso monumentale, che durante
la visita regala all'occhio un alternarsi di scorci
panoramici scenograficamente diversi tra loro.
A pianta irregolare per l'asperità del terreno, il
Castello rappresenta un esempio dell'arte della
fortificazione medievale.

E' circondato da un parco di 15 ettari,
all'interno del quale si trovano le
magnifiche Gole del Vezzeno ed il famoso
altare celtico
(V sec. a.C.)

La Fattoria di Poggiopiano e l'Agriturismo
di Poggiopiano si trovano a 7 km dal Centro
Storico di Firenze e 6 km dall'uscita Firenze
Sud dell'Autostrada A1, in località Girone,
frazione del Comune di Fiesole.

Poggiopiano è collocato al crocevia delle
principali direttrici che congiungono le più
importanti città d'arte della nostra Regione:
Siena, Lucca, Pisa, San Gimignano... che si
raggiungono in circa 45-60 minuti in auto
ma anche con mezzi pubblici dalla stazione
ferroviaria di Firenze.

Riconoscimenti:

👉👉👉👉👉 su Bibenda 2024

Com'Era, RosaE e Erta al Mandorlo sono
sulla Guida Slow Wine 2024



Menu 21 Settembre 2024 La Storia in un bicchiere



21 Settembre

*PROTAGONISTA
Galardi Bosco Piano
Fiesole*

*Flut di Benvenuto in Terrazza
del Castello*

1 Vini

*Giardino Segreto sotto
le stelle*

*Erta al Mandorlo
bianco di Toscana*

*Antipasto
Battutina di manzo irlandese al
Tartufo con misticanza*

*Com'era
Rosso di Toscana*

*Primo
Bomba di Riso al piccione*

*Chianti Riserva
Docg*

*Secondo
Porchetta con patate*

*VinOrange
Bianco di Toscana*

*Dessert
Cantucci alle mandorle, alle
nocciole e all'uvetta*

*Acqua
caffè*