

ASOTOM WINES

Schede attività disponibili tutto l'anno

Degustazione di Vini Personali nella cantina del Re!

Una bella giornata rigenerante circondata da paesaggi selvaggi e dolci colline del Monferrato alla scoperta di un'eroica viticoltura.

Dopo una rilassante passeggiata tra i filari di un vigneto di 70 anni, uliveti e piante da frutto immergendosi nell'aria fresca della campagna, entriamo nella cantina nascosta in un piccolo villaggio che è parte di un vecchio edificio utilizzato in passato dal Re Vittorio Emanuele II.

Degustiamo diversi tipi di vini personali spillati direttamente dalle barrique per meglio comprendere tutte le fasi di produzione del vino.

Visitiamo la sala della fermentazione, la "grotta" o barricaia e la sala delle etichette, alla scoperta di storie interessanti e peculiari del vignaiolo Tommaso e delle sue prelibate creazioni (che hanno una personalità ben definita e strutturata), per terminare nelle nuove sale panoramiche dalle quali godere della vista sulle rigogliose colline monferrine.

Aggiunta opzionale consigliata:

Ad accompagnare i vini ci sarà una selezione di sfiziosi cibi locali (un assaggio di 3 diversi tipi di formaggio e salumi) da assaporare nelle sale degustazione presso il primo piano della cantina che vantano una meravigliosa vista sul paesaggio collinare circostante.

Il formaggio e il salame provengono da produttori locali che condividono con noi la stessa passione per ciò che producono.

Naturalmente ci sarà anche il pane, varietà locale che viene fatta in città e se ti va potremmo anche visitare il vecchio negozio del paesino per un caffè dopo la visita.

Inoltre vi è la possibilità (quando disponibile) di degustare 2 tipologie di olio EVO prodotto con olive raccolte dagli uliveti della tenuta. Entrambi gli olii sono prodotti naturali, senza alcun trattamento in campo nè durante la lavorazione. Originali e sinceri.

NOTA 1: da sapere almeno due giorni prima

NOTA 2: possibilità di avere l'opzione vegan con un pinzimonio con il nostro olio e verdure bio di un orto vicino a noi.

Calici di Luna!

Un'esperienza che raramente (se non mai) troverai in giro nel Monferrato! Per venire incontro alle esigenze di chi lavora fino a tardo pomeriggio o di chi ama la notte e tutta l'atmosfera suggestiva che questa porta con sé, nelle serate primaverili, estive e autunnali organizziamo ANCHE DURANTE LA SETTIMANA, degustazioni serali su prenotazione.

Modalità di degustazione simili a quelle della degustazione standard con però quel plus in più che fa la differenza! (Anche in questo caso vi è la possibilità aggiuntiva di degustare anche prodotti tipici del territorio a un prezzo aggiuntivo)

NOTA 1: da sapere almeno due giorni prima

Make your wine – Crea il tuo vino

Un'esperienza a metà tra l'Alchimista e il Vignaiolo, in una piccola cantina rurale immersa nelle rigogliose colline monferrine. Dopo una rigenerante passeggiata tra i filari inerbiti delle vigne e degli uliveti, entriamo in quella che fu la cantina del Re. Visitiamo la sala fermentazione, la barricaia nel seminterrato e la sala etichettatura accompagnati dai curiosi racconti su una viticoltura eroica “più bio del bio” portata avanti da Tommaso, l'eccentrico *vigneron*, per poi provare con le nostre mani a creare anche noi un vino personale, il nostro vino.

Laboratorio – è tempo di agire! Utilizziamo 3 dei 5 sensi per associare al meglio diverse tipologie di vino e trovare la combinazione che più soddisfa il nostro palato. Pipette, dosatori e tanta allegria; una sfida con i nostri partner e/o amici a chi trova prima la combinazione che più sente sua.

Crea la ricetta - per noi - perfetta e imbottigliato il vino, tappiamo, etichettiamo (tutto rigorosamente a mano come fa il vignaiolo) e con orgoglio ci portiamo a casa un gustoso e unico ricordo da far provare ad amici e parenti!

NOTA: da sapere almeno due giorni prima

Vignaiolo per un giorno!

Lasciando i percorsi enoturistici più battuti e ricercando nuove prospettive di produzione del vino, troviamo, immersa nel rigoglioso paesaggio collinare monferrino, una cantina che produce **vini biologici** con una particolare filosofia e tecniche del tutto innovative.

Non si tratta di una semplice degustazione ma della scoperta del **vino personale** “più bio del bio” e del suo eccentrico *vigneron*, entrando nel vivo delle lavorazioni in cantina e in vigna.

A seconda del periodo possiamo infatti esser testimoni prender parte a uno o più passaggi dell'interessante ciclo di produzione del vino (la vendemmia a mano, rimontaggi e follature in cantina, il batonage, la colmatura delle botti, l'imbottigliamento, e trattamenti innovativi quali l'utilizzo di olii essenziali e alghe in difesa delle malattie delle viti).

Un'intera giornata a stretto contatto con il vignaiolo, tra vigna e cantina, affiancandolo nella sua giornata lavorativa, per dar sfogo alla propria curiosità, imparando e soprattutto sperimentando attività altrimenti difficili da provare altrove. Un modo divertente e unico per scoprire e conoscere cosa c'è davvero dietro la creazione di un vino!

Un'esperienza che ci apre le porte di un mondo particolare fatto di intuito, grinta, tecniche originali e tempo, tanto tempo. D'altronde, le cose buone richiedono tempo...

NOTA: chiamateci prima per sapere che attività si possono far provare ai clienti (in tutta sicurezza) a seconda del periodo..

Calici di brivido!

Un'atmosfera suggestiva e racconti di leggende e misteri, sorseggiando calici di “rosso sangue” locale

Una cantina artigianale nascosta in un piccolo borgo dimenticato apre il suo scricchiolante portone per un'esperienza inusuale e coinvolgente. Un'atmosfera suggestiva fa da scenario alle storie narrate da uno storyteller cacciatore di leggende e misteri, accompagnate da calici di “rosso sangue” locale.

Un viaggio dalle viscere della cantina fino alle sale che dominano dall'alto le colline monferrine.

NOTA: chiamateci con anticipo perchè occorre valutare la disponibilità dello storyteller anche.. Lo storyteller parla inglese e spagnolo (come me).

Schede attività disponibili in alcuni periodi dell'anno

Must is a Must!

Un'esperienza inusuale, da non perdere, in una piccola cantina rurale immersa nelle rigogliose colline monferrine. Tommaso, eccentrico *vigneron*, ci rende partecipi della nascita del vino accompagnandoci in una peculiare degustazione di mosti nelle loro diverse fasi:

dall'uva raccolta a mano al mostro prima della fermentazione, mentre sta fermentando e a fine processo per analizzare con almeno 4 dei nostri sensi come evolve e come diventa vino.

Assaporeremo le uve appena raccolte, il delizioso mosto in tutte le sue fasi fino a degustare il prodotto finale che ne deriva (il vino ottenuto da quelle uve nelle annate precedenti)

La cantina Asotom produce **vini naturali personali** con una particolare filosofia e tecniche del tutto innovative, vini che possiamo degustare spillati direttamente dalle botti nella cantina di quella che fu la residenza estiva del Re, dopo una rigenerante camminata tra i filari delle vigne e degli uliveti.

NOTA: attività possibile quando si hanno i mosti .. di solito da fine agosto a metà ottobre.. necessario comunque sentirsi al telefono prima per verificarne la disponibilità

La vendemmia didattica!

Testo e prezzi disponibili a breve...

Eventi programmabili

Oltre a tutte le attività sopra descritte organizziamo anche su richiesta cene e pranzi (o anche pic nic) nelle sale panoramiche dove si può godere di una tranquillità e pace unici, oltre che della riservatezza che un evento esclusivo, organizzato solo per il gruppo, porta con sé.

Ci avvaliamo della collaborazione di un catering che propone cibi estremamente sani e di qualità, attenti sia della sostanza che alla presentazione.

E la bellezza di avere una cantina con i suoi vini a disposizione! ;)

Sono pranzi e cene che possono essere settati per:

- ! gruppi di amici
- ! gruppi turistici
- ! meeting aziendali
- ! compleanni

Il costo varia a seconda delle richieste..