Di Cantina in Cantina, itinerari e degustazioni sul Garda veronese

manifesto-dicantinaincantina-8ba93d86

Ritorna in scena domenica 15 maggio Di Cantina in Cantina, manifestazione enogastronomica dedicata ai vini Bardolino, Chiaretto e Chiaretto spumante prodotti sulla sponda veronese del Lago di Garda. Le aziende partecipanti a questa seconda edizione, si suddivideranno in 3 golosi percorsi che daranno modo di conoscere e scoprire il territorio. Ogni cantina proporrà in degustazione il Bardolino, vino rosso delle colline del lago di Garda e il Chiaretto, il rosato italiano per eccellenza. In abbinamento saranno inoltre proposti piatti tipici prodotti da ristoratori locali o specialità della cantina. I visitatori avranno la possibilità di incontrare direttamente i produttori per scoprire i segreti del loro lavoro, dalla vigna alla cantina.

I percorsi sono tre e ognuno comprende cinque cantine: Percorso A (Garda Natura, Marciaga di Costermano; Tenuta La Presa, Caprino Veronese; Gentili, Caprino Veronese; Ca' Bottura, Bardolino; Le Fraghe, Cavaion Veronese); Percorso B (Zeni 1870, Bardolino; Costadoro, Cisano di Bardolino; Valetti, Calmasino di Bardolino; Casaretti, Calmasino di Bardolino; Benazzoli, Pastrengo); Percorso C (Bergamini, Colà di Lazise; Le Tende, Lazise; Roccolo del Lago, Lazise; Le Ginestre, Lazise; Il Pignetto, Bussolengo). Il carnet degustazione costa 23 euro e dà diritto a cinque degustazioni del percorso prescelto più due degustazioni Jolly in due qualsiasi cantine di altri percorso. Inoltre, per godersi appieno anche la bellezza del territorio, sul sito della manifestazione sono disponibili anche **pacchetti turistici per il weekend** (validi dal 13 al 16 maggio), che comprendono pernottamento, prima colazione, carnet degustazione e cena in ristorante tipico a partire da 150 euro.