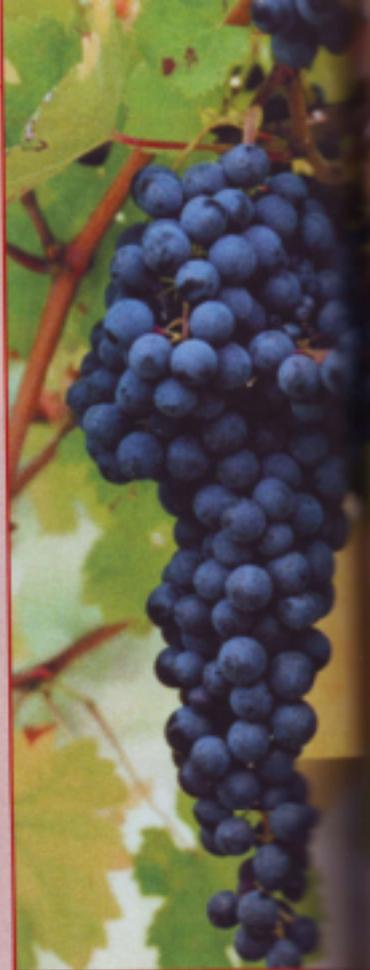




La Cave du Vin Blanc a Morgex (Aosta).



Valle d'Aosta Liguria

MORGEX-COURMAYEUR (AOSTA)

✓ Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle soc. coop, Chemin des Iles 31, La Ruine, Morgex (AO), tel. 0165.800331

Per assistere alla vendemmia dell'uva ghiacciata in dicembre e degustare il relativo vino di annate precedenti presso questa cantina, potete soggiornare in un albergo a Morgex, La Salle o Prè Saint Didier: ce ne sono molti e di varie categorie (è una zona molto turistica, prenotate per tempo). La Cave è nata nel 1983, conta circa 100 soci, 20 ettari di vigneti e una produzione di circa 150mila bottiglie annue di **Blanc de Morgex et de La Salle**, vino ottenuto da uve prè 100% e che in passato era commercializzato dai singoli vigneroni che non ne garantivano una presenza costante sul mercato. Oggi si apprezza il successo di un cammino iniziato ridando vita a vitigni abbandonati sulle pendici del Monte Bianco. Di terrazzo in terrazzo i vigneti raggiungono i 1.200 metri: sono i più alti d'Europa.

DOLCEACQUA (IMPERIA)

✓ Az. agrituristica Terre Bianche loc. Arcagna, Dolceacqua (IM), tel. 0184.31426

Potete trovare ospitalità presso questa azienda per assistere alla vendemmia e alla raccolta delle olive. Terre Bianche è nata nel 1870, quando furono impiantati i primi vigneti di **rossese**, vitigno Doc a bacca rossa, esclusivo della Val Nervia, in una regione dalla terra bianca e argillosa. La posizione e il clima hanno permesso di ottenere un prodotto di qualità tale da giustificare l'introduzione di altri due vitigni tipici del Ponente ligure: il **vermentino Doc** e il **pigato Doc**. Ai vigneti (8 ettari) si sono aggiunti gli **uliveti di varietà taggiasca**. Incastonato nei vigneti di Arcagna, l'**agriturismo Locanda del Bricco Arcagna** ospita fino a 18 persone in camere con tutte le comodità; l'annesso ristorante propone la cucina ligure, con una buona parte dei prodotti allevati in azienda.

Veneto

ROLLE DI VALDOBBIADENE (TREVISO)

✓ Bisol e foresteria Duca di Dolle S. Stefano di Valdobbiadene (TV), tel. 0423.900138

Per una vendemmia a tutto Prosecco vi aspettano i vigneti dell'azienda Bisol, che si estendono su 50 ettari in 16 poderi tra le ripide colline che da Valdobbiadene vanno verso Conegliano, la "culla naturale" del vitigno prosecco, da cui si ottiene il ben noto spumante aromatico, apprezzato in tutto il mondo. È una delle pochissime aziende a gestire direttamente l'intera filiera produttiva, dalla scelta del terreno fino all'imbottigliamento. Ad accogliere gli ospiti è la Foresteria Duca di Dolle a Rolle di Cison di Valmareno, primo borgo d'Italia diventato Punto Fal. Qui sono organizzati durante l'anno interessanti corsi di viticoltura con lezioni in vigna e in cantina, di degustazione del vino e di cucina veneta.