

CALICI ERRANTI

Un filo diretto dalle cantine alla tua tavola

2° EDIZIONE



CA' BRUCIATA AZIENDA AGRICOLA

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- Dalle 15:00 alle 17:30, non perdere "L'Arte Floreale si Incontra con la Vigna" con Claudia di Verdarte! La fiorista utilizzerà materiali naturali del vigneto per creare splendide composizioni floreali.

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

dei seguenti vini biologici:

- Pignoletto Emilia Romagna DOP 2024 frizzante
- Romagna Albana DOCG
- Romagna Sangiovese Superiore Riva del Becco

Tutti abbinati a prodotti del territorio

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Ghiandolino, 21 - 40026 Imola

Telefono 333 6034033

info@cabruciata.it

www.cabruciata.it



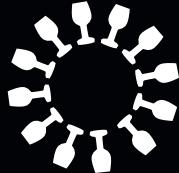
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



GIOVANNINI AZIENDA AGRICOLA

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- **Visita guidata** dei vigneti e della cantina.
- **RECITAL DI MUSICA CLASSICA:** Alle ore 16 dall'Accademia Internazionale di Imola incontri con il maestro, Martina Veneri al Flauto e Giacomo Scattareggia alla chitarra.

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

Degustazione delle Albane:

Un viaggio attraverso le varie interpretazioni delle Albane e non solo!

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Punta, 82 - 40026 Imola

Telefono 3332129226

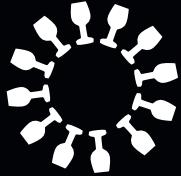
www.vinigiovannini.it



Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



LA COSTARELLA FILIPPO NARDI

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- Per tutta la giornata saranno presenti in cantina i **produttori di marroni di Castel del Rio**

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

- Gesso Oro 2020 e 2021 Sangiovese IGT
- Gesso Oro 2023 Trebbiano IGT
- Bolla di Gesso 2023 Sangiovese IGT Frizzante

Tutti abbinati a prodotti del territorio e ai bruciati.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Gesso, 9 - 40025 Fontanelice
Telefono 3406698792



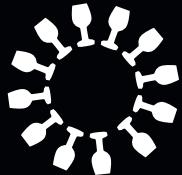
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT
**EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



MERLOTTA
VIGNAIOLI DAL 1962
SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **IL FUOCO DEL DRAGO** Mostra di illustrazioni di Ivan Cavini

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Prèdio gran cuvée brut
- Fondatori GP albana secco da vendemmia tardiva
- Fondatori PG sangiovese superiore riserva

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Merlotta, 1 - 40026 Imola

Telefono 0542 41740

info@merlotta.com | www.merlotta.com



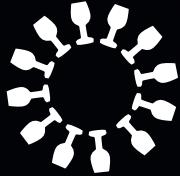
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano e i loro programmi

VISIT **EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE





CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



AZIENDA AGRICOLA
Morara Ivan e Anna

MORARA
AZIENDA AGRICOLA
MORARA IVAN E ANNA

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita guidata** della cantina con descrizione del processo di vinificazione. Presentazione storia delle etichette illustrate del vino ispirate all'esperienza di vita della famiglia Morara.

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Bianco Sillaro Frizzante Chiara Dolce Alice: leggermente frizzante e gradevolmente amabile.
- Famoso: vino bianco fermo, colore paglierino, aromatico e avvolgente.
- Balu': vino rosso fermo, certificato biologico e senza solfiti aggiunti.

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Piovego 2 - 40026 Imola
Telefono 340 455 7578
www.vini-morara.it



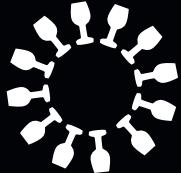
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano e i loro programmi



VISIT
**EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



**PODERE NERETTA
AZ. AGR. SUZZI GIUSEPPE
SABATO 22 NOVEMBRE**

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita Guidata** dei vigneti e delle cantine.
Un viaggio tra tradizione e territorio!
- **ARTE IN MOSTRA**
Esposizione Quadri di Bentivoglio Vittorio a cura
dell'Associazione Pittori e Scultori Imolesi.

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

Assapora l'eccellenza del territorio:

- Rubicone IGP Trebbiano
- Rubicone IGP Bianco
- Rubicone IGP Sangiovese

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Ghiandolino 20 - 40026 Imola
Telefono 335 5681638
www.suzzigiuseppe.com



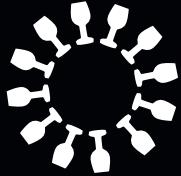
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi

VISIT **EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE





CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



**PODERE
SAN PIETRO
AZIENDA AGRICOLA**

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita guidata** dei vigneti e della nostra Cantina Open Air

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Sole di San Pietro Sangiovese
- Cabernet Barricato (6 mesi in rovere)
- Barbera Rubicone: vino frizzante colore rosso vivo
- Levante: vino bianco frizzante da vitigno Pignoletto e Trebbiano

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Bernarda, 571 - 40024 Castel San Pietro Terme
Telefono 347 0744353
www.poderesanpietro.net



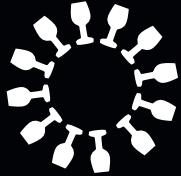
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



MONTICINO ROSSO FATTORIA

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita guidata** dei vigneti e della cantina e spiegazione e descrizioni della storia del Podere.
- **RECITAL DI MUSICA CLASSICA:** Alle ore 15,30 dall'Accademia Internazionale di Imola incontri con il maestro, Maria Mafalda Mazzon al violoncello.

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Codronchio Romagna Albana 2023
- Blanc de Blanc 36: metodo classico spumante di qualità, 36 mesi sui lieviti, vendemmia 2020.
- Frutti Rossi Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2022

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Montecatone 10 - 40026 Imola

Telefono 0542 42687

www.fattoriamonticinorosso.it



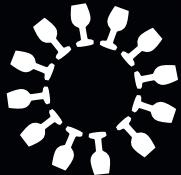
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano e i loro programmi



VISIT
**EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola

2° EDIZIONE



CANTINA MINGAZZINI

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- Mostra di Attrezzi Agricoli del Passato**
Un tuffo nella storia della tradizione contadina.

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- FAMOSO & SAUVIGNON BLANC IGT (NOVITÀ)**
Un percorso olfattivo tra profumi freschi e floreali: Biancospino, gelsomino e sentori di ananas. Una vivace mineralità dalla terra romagnola. Note di primavera nelle grigie giornate autunnali.
- CINQUANTACINQUE Romagna Albana Secco DOCG 2023**
Il Vino con la V maiuscola della tradizione di Romagna (prima DOCG nel 1987). Un bouquet unico di erbe aromatiche da cucina. Solo per veri intenditori che apprezzano la sapidità caratteristica.
- TAJGETE Romagna DOC Sangiovese Riserva 2022**
Un calice ricco di calore e avvolgente. Corpo rotondo e rubino intenso. Note speziate di pepe, cannella, cuoio e cioccolato. Perfetto per la ricca tradizione culinaria o da sorseggiare lentamente.

Tutti abbinati a prodotti del territorio.



PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Lamberti, 50 40059 Medicina (BO)
Telefono 370 3410662
www.cantinamingazzini.it

Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano e i loro programmi

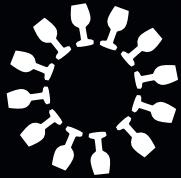


territori
Bologna
Modena



NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE





CALICI ERRANTI

Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola

2° EDIZIONE

CANTINE ZUFFA
Anima di Vino Italiano

CANTINE ZUFFA AZ. VITIVINICOLA BIOLOGICA

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- **Visita guidata** dei vigneti (tempo permettendo) e visita delle Celle di Criomacerazione delle cantine di vinificazione Affinamento ed invecchiamento. Visita finale in Enoteca per gli assaggi.
- **RECITAL DI MUSICA CLASSICA:** Alle ore 18 dall'Accademia Internazionale di Imola incontri con il maestro, Martina Veneri al Flauto e Giacomo Scattareggia alla chitarra.

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- **HISTORIA DRY ROSÈ GRAN CRU** Pinot nero in rosa con note di pompelmo rosa fragola selvatica ribes e rosa canina ciliegia.
- **ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO** con note di fiori di acacia albicocca canfora e camomilla
- **L'ALEAUGUST CRU** Sangiovese con un naso molto balsamico mentolo rabarbaro e china

Tutti abbinati ai nostri prodotti biologici D.O.P..

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Sellustra, 9 - 40026 Imola

Telefono 0542 40228

Cellulare 3472208255

www.cantinezuffa.it



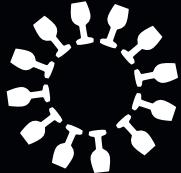
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



SEVEROLI AZIENDA AGRITURISTICA

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita guidata** dei vigneti e della cantina
- **RECITAL DI MUSICA CLASSICA:** dalle 15 alle 17 del maestro Moscatello al pianoforte.

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Pignoletto Doc Severoli 2025
- Merlot IGP Rubicone 2024
- Chardonnay 2025 IGP Rubicone

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

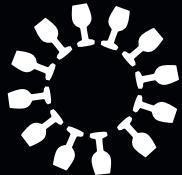
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Colombarotto 1 - 40050 Toscanella
Telefono 0542 672347
Cellulare 347 5588816
www.aziendaagrituristicaseveroli.it



Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi





CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



CANTINA TAMPERI

TAMPERI MARCO CANTINA

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 19:00**

- **Tour dell'Azienda:** Ore 11 Visita guidata tra i vigneti biologici dell'azienda (tempo permettendo)
- **PROIEZIONE DEL DOCUFILM:** Ore 15,30 Foragers
- **ESIBIZIONE MUSICALE:** Ore 17,30 esibizione a cura del gruppo Banda Rei

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

dei seguenti vini:

- Albana Rosa Lady A - vino ottenuto da una mutazione spontanea dell'omonimo vitigno
- Stundè - vino ottenuto dalle Uve del Tundè
- Logos - Barbera 2022

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Via Scossabrillo, 39 - Dozza
Tel: 333 2175931



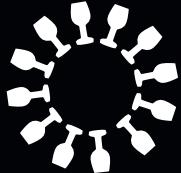
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT
EMILIA
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



PODERI DELLE ROCCHE AZIENDA AGRICOLA

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- Su richiesta visita guidata della nostra cantina e del vigneto (tempo permettendo)
- **MOSTRA QUADRI** della pittrice imolese Lorella Lauricella.
- **INCONTRI CON:**
Arianna Sabbatani, scrittrice imolese
Anna Giancarlo poetessa
Teresa Antonia Bevacqua, poetessa imolese.

Degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- "ROCCHE BRUT" Emilia-Romagna DOP Pignoletto Spumante, metodo classico
- "DRUSIANA" Romagna Albana DOCG
- "SIGNORELLO" Romagna DOP sangiovese superiore riserva

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

INFO E PRENOTAZIONE

Via Punta, 37 - 40026 Imola

Telefono 0542 681604

www.poderidellerocche.it



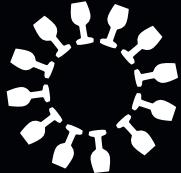
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola

2° EDIZIONE



MACALÈ
RAGAZZINI VITO E FIGLI
AZIENDA AGRICOLA
SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- **Visita Cantina** ed alla adiacente **Fattoria con gli Animali**. Ideale per famiglie con bambini

Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- PIGNOLETTO
- CABERNET
- BARBERA

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

INFO E PRENOTAZIONE

Via Bel Poggio 8 - 40026 Imola

Telefono 0542 40750

www.macale.it



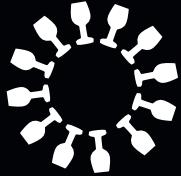
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola

2° EDIZIONE



FRANCHINI SOCIETÀ AGRICOLA

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

- **Visita Guidata** all'azienda e alla cantina.
- **PRESENTAZIONE DEL LIBRO:** "Lo Scalogo di Romagna" storia di un prodotto del nostro territorio, ricette, consigli utili e abbinamenti enogastronomici.

Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- EMILIA ROMAGNA PIGNOLETTO FRIZZANTE DOP 2024
- TRALLÀ ROMAGNA Sangiovese Superiore 2022
- ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG 2021

Tutti abbinati a prodotti del territorio.

INFO E PRENOTAZIONE

Via Contavalle 9 - Località Fabbrica 40026 Imola
Telefono 3661604635



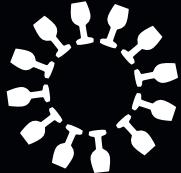
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT EMILIA
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



TRAMOSASSO CANTINA SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

• Camminata ai piedi della Vena del Gesso

Camminata ai piedi della Vena del Gesso

RITROVO E PARTENZA: ore 9.00 Dalla Cantina. Una passeggiata lungo le strade vicinali che attraversano le colline ai piedi della Vena del Gesso e di Tossignano. Un itinerario molto panoramico. Lunghezza circa 6.5 km Dislivello circa 290 m Tempo di cammino circa 3 ore. Arrivo presso la cantina ore 12.30 circa.

Prenotazione obbligatoria entro le ore 12 del 14 novembre.

Quota di partecipazione: € 15.00 comprensiva di servizio di accompagnamento da parte Guida Ambientale Escursionistica qualificata e degustazione.

Solo degustazione di Vini (facoltativa):

15 euro per 3 calici

dei seguenti vini:

- **BIANCO BRUT:** 50% Pignoletto, 25% Trebbiano e 25% Albana
- **IL BORGO ALBANA DOCG SECCO:** Albana 100% vendemmia tardiva invecchiata in tonneau di Rovere
- **TOSSIGNANO:** Sangiovese Superiore Riserva 2020, Sangiovese 100% invecchiato 2 anni in tonneau di rovere.

Tutti abbinati a prodotti del territorio



INFO E PRENOTAZIONE

Via Raggi, 1/b, 40021 Borgo Tossignano BO

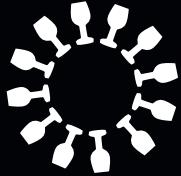
Telefono 3287362378

Telefono: 328.7414401 (Stefano Schiassi)

Email: stefanoschiassi@gmail.com Guida Ambientale Escursionistica: Stefano Schiassi



Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



DALFIUME
Nobilvini



VILLA POGGIO

SABATO 22 NOVEMBRE

Cantina aperta dalle:

10:30 alle 19:00 secondo il seguente programma

Degustazione di vini

abbinati a prodotti del territorio (facoltativa)

3 Calici 15 euro

Eventi della giornata:

- Villa Poggio Wines & Show Cooking con lo Chef Roberto Bandini dalle ore 12 alle ore 15.**
Tradizione, territorio, evoluzione. Un racconto live della Romagna che cambia, diventando ispirazione e materia creativa attraverso il talento dello chef Roberto Bandini.
Evento a pagamento, per info e prenotazione:
339 6052430
- RECITAL DI MUSICA CLASSICA:** dalle ore 17 dell'Accademia Internazionale di Imola incontri con il maestro, Maria Mafalda Mazzon al violoncello.
Evento gratuito.

INFO E PRENOTAZIONE

Via Madonnina, 3041, 40024
Castel San Pietro Terme BO
Telefono: 3396052430



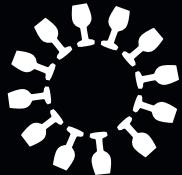
Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT
**EMILIA
ROMAGNA**

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE



CALICI ERRANTI

*Un filo diretto dalle
cantine alla tua tavola*

2° EDIZIONE



TREMONTI
AZIENDA AGRICOLA

SABATO 22 NOVEMBRE

**Cantina aperta dalle:
10:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

- **Visita Guidata** all'azienda e alla cantina.

**Degustazione di Vini (facoltativa):
15 euro per 3 calici**

degustazione vini a scelta

INFO E PRENOTAZIONE
Via Lola, 3, 40026 Imola BO
Telefono: 0542 657116



Scannerizza il Qrcode
per vedere le cantine
che partecipano
e i loro programmi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA

territori
Bologna
Modena

NUOVO
CIRCONDARIO
IMOLESE