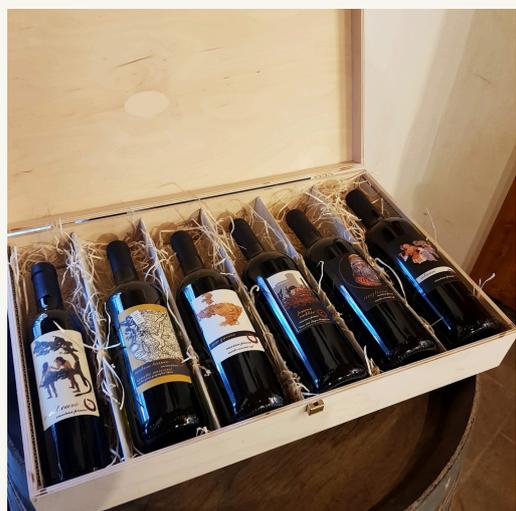




Le collaborazioni.

Villa Borghi propone
visita della vigna e degustazione



Un'esperienza unica
alla scoperta del
Territorio
e delle sue eccellenze.

C ollocata sulle rinomate sponde lombarde del Lago Maggiore, nel comune di Angera, Cascina Piano è oggi una riconosciuta realtà di riferimento per il livello qualitativo della propria produzione di vini “Ronchi Varesini IGT”.

Cascina Piano ha una storia giovane che valorizza un’antica cultura. Nata nel 2003, l’azienda si è posta come antesignana della certificazione “Ronchi Varesini IGT” improntando la propria mission aziendale alla qualità, alla sperimentazione e a un profondo legame con il territorio dei “Ronchi Varesini” e del “Lago Maggiore”. La qualità perseguita ambiziosamente dall’azienda è sintesi di territorio, ricerca, innovazione, sviluppo. Gli standard sono regolati dalla “Ronchi Varesini IGT” con una continua tensione verso il miglioramento per garantire un sempre più elevato livello di prodotto.

Cascina Piano persegue la valorizzazione di vitigni autoctoni, di varietà in parte abbandonate e cura la selezione di nuove varietà da inserire nell’IGT. Sceglie come proprio vitigno autoctono di eccellenza il Nebbiolo, coltivato sulle colline moreniche di Angera con un risultato unico e territoriale.

Pacchetto di visita con degustazione:

_Visita del vigneto panoramico de Il Piano con nozioni sulla storia dell’azienda, della Ronchi varesini IGT e sulla la gestione dei vigneti.

_Visita della cantina con spiegazioni sulla produzione dei vini dell’azienda.

_Degustazione guidata di 4-5 vini da scegliersi all’interno della gamma.

_Durata: 1 ora e 45 minuti circa.

_Costo: 25€/persona – Bambini: gratis.

_Note: i cani sono i benvenuti al guinzaglio e possono entrare in sala degustazione. Non possono accedere agli spazi di produzione.

_Lingue parlate: Italiano ed Inglese.

Prenotazione:

_La prenotazione deve essere effettuata direttamente alla cantina: Villa Borghi non gestisce le prenotazioni della visita con degustazione.

_È possibile svolgere l’esperienza previa prenotazione telefonica o via mail all’indirizzo info@cascinapiano.it . È richiesto un preavviso di minimo 24 ore per la richiesta di prenotazione.

_L’esperienza è prenotabile nelle giornate di mercoledì, venerdì e sabato. (Dal 31 luglio 2024 al 18 agosto 2024 inclusi l’esperienza è prenotabile nelle giornate di lunedì, mercoledì, venerdì.) Vi invitiamo a contattarci. L’azienda rimane a disposizione per verificare la possibilità di accogliervi in altri giorni.

_Orari primavera-estate: alle ore 11:00, 14:30/15:00 o 16:30/17:00.

_Orari autunno-inverno: ore 11:00, 14:00 o 16:00.

_Numero minimo: 1 persona. Numero massimo: 16/18 persone con degustazione in sala, fino a 22 persone con formula in piedi.

Note:

_Durante lo svolgimento della vendemmia giorni ed orari potrebbero variare a seconda del meteo e delle esigenze tecniche di vendemmia.

_L’azienda si riserva di raggruppare prenotazioni fino al raggiungimento del numero massimo.

_Contatti: 0331.930928 - info@cascinapiano.it



Il pacchetto e le offerte.