

Con il Patrocinio
e il Contributo di

REGIONE
TOSCANA



Con il Patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST



Consorzio Vini DOC
Montecarlo



Associazione Italiana Sommelier
TOSCANA

CONFAGRICOLTURA
Unione Provinciale degli Agricoltori di Lucca



Città del Vino



COMUNE DI MONTECARLO
Assessorato all'Agricoltura
e Turismo



viavinaria
2023
Cantine Aperte e
Degustazioni Vini
Montecarlo DOC



20/21
MAGGIO
2023
A MONTECARLO

www.montecarloditoscana.it



Il Vino di Montecarlo

una storia lunga più di mille anni



Le più antiche attestazioni di produzione vitivinicola a Montecarlo risalgono al secolo IX, precisamente all'anno 846 d.C., quando - come una pergamena dell'Archivio Arcivescovile di Lucca riporta - Rachimundo, rettore della pieve di S. Piero in Campo, allivella ai fratelli Cristiano e Walperto alcuni beni con vigne presso il fiume Pescia, per i quali essi dovevano rendere di canone una certa quantità di vino. Le parole del notaio, pur nel loro grosso latino, ci aprono un piccolo spiraglio su di una scena di vendemmia del tempo dell'imperatore Lotario I (795-855 d.C.) con i vendemmiatori che pigiano coi piedi l'uva nel tino ed il succo degli acini che sgorga dai grappoli: "... reddere debemus .. medietate vinum puro, a tertiam vices uba legitime calcata, et inde vinata ...". La storia del borgo si intreccia indissolubilmente con





quella del suo vino, un destino che si riscontra nel significato del suo antico nome Vivinaia, ossia passaggio della via del vino, che attraversava tutta la collina di Montecarlo. Nei successivi mille anni i vini di Montecarlo hanno continuato ad allietare le tavole della nostra gente e ad imbandire i banchetti di papi, notabili e casate reali passando attraverso la dominazione lucchese e quella fiorentina per giungere dapprima sotto la giurisdizione del granducato di Toscana e poi del Regno d'Italia. Presente sulle rinascimentali tavole e nei banchetti di papa Gregorio XII, del "pater patrie" Cosimo de' Medici e del signore di Lucca Paolo Guinigi, fino a giungere al regale banchetto di nozze del Principe Umberto di Savoia e Maria Josè al Quirinale nel 1930, il vino di Montecarlo è stato protagonista della storia, non solo enogastronomica del nostro paese.

Montecarlo Wine

a long history over a thousand years

The oldest papers which witness wine production date back to IXth Century and exactly 846 d.C. The history of the village is related to the history of its wine, a destiny that we find in the meaning of its ancient name Vivinaia, the "Wine Way", which crossed the Montecarlo hill. In the next thousand years the wines of Montecarlo continued to cheer our people as well as the banquets of the Popes, Nobles and Royal Families, going through the domination of Lucca and Florence, Grand Duchy of Tuscany and United Italy, Renaissance banquet tables, Pope Gregory XII, Cosimo dei Medici in Florence, Paolo Guinigi in Lucca and wedding party Prince Umberto di Savoia and Maria Josè's wedding party in 1930.





I Vitigni di Montecarlo

Per migliorare ulteriormente i propri vini, un illuminato ed appassionato viticoltore montecarlese, Giulio Magnani, a quel tempo proprietario della Fattoria Marchi Magnani (poi Mazzini), intorno al 1870, partì alla volta della Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione dei nostri cugini d'Oltralpe che a quel tempo producevano già dei vini apprezzati anche fuori dei loro confini. Si recò quindi nella zona di Bordeaux e da quei luoghi portò a Montecarlo il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon. Ancora, riportò dalla zona del Rodano il Roussanne ed il Syrah e dalla Borgogna i Pinot bianco e grigio. Tornato a casa, sperimentò le percentuali giuste dei vitigni da aggiungere al Trebbiano al fine di produrre un vino più elegante, morbido e profumato. Proprio questi vitigni, compresi nel disciplinare del vino DOC di Montecarlo, hanno caratterizzato profondamente l'assoluta singolarità di questi vini che vantano oltre un secolo di felicissimo ambientamento e armonico radicamento nel territorio di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari, i quattro paesi che formano il terroir dei vini di Montecarlo. Si è realizzato così un armonico blend tra i vini autoctoni e i vitigni migliorativi di origine francese, secondo le tendenze e gli orientamenti della più innovativa scienza viticola italiana e toscana.



Montecarlo Grapevines

To produce better wines, in the 1870's, Mr. Giulio Magnani, who was the owner at that time of the Fattoria Marchi Magnani (then Mazzi-





ni), went to France to study the vines and wine making techniques used by our French cousins, who were producing important wines already enjoyed overseas. He visited different areas in France, from Bordeaux he brought home - Sauvignon, Semillon, Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, from Rodano he brought back Roussanne and Syrah and from Borgogna he brought back Pinot Blanc e Pinot Gris. At home he studied the right percentages of the grapes to be blended with Trebbiano with the result of producing a more elegant, soft, aroma. Experimenting with these grape varieties has given us the opportunity to produce our particular and unique wine since more than a century ago, on the landside of the four towns, Montecarlo, Altopascio, Capannori and Porcari. We have therefore been able to blend the flavours of the ancient grapes together with the French ones applying modern techniques.

Consorzio Vini DOC

il disciplinare di produzione
ed il consorzio di tutela

Con decreto del Presidente della Repubblica del 13 agosto 1969 avviene il riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino "Montecarlo Bianco" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione. Il 1° ottobre 1985 avviene il riconoscimento della denominazione di origine controllata del "Montecarlo Rosso". Nel 1994 si ha un'ulteriore modifica del disciplinare di produzione. Per il Montecarlo Bianco è prevista la presenza delle seguenti uve: 40-60% Trebbiano Toscano e per il restante 40-60% Semillon, Pinot Gris e Bianco, Vermentino, Sauvignon, Roussanne, globalmente considerati, purché almeno tre dei vitigni indicati





raggiungano singolarmente la percentuale del 10%. Per il Montecarlo Rosso è prevista la presenza delle seguenti uve: 50-75% Sangiovese, 5-15% Canaiolo nero, 10-15% singolarmente o congiuntamente Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. All'art 5 del decreto del 1994 viene riconosciuta una denominazione aggiuntiva di "Riserva" per il Montecarlo Rosso, se il vino proviene da uve che assicurano un grado alcolometrico volumico totale minimo di 11,5% e se viene sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a due anni, di cui almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Nel novembre 1970 si costituisce il consorzio dei vini doc di Montecarlo.

DOC Wines Consortium

Montecarlo Bianco was recognized Doc on 13th August, while Montecarlo Rosso was recognized Doc on 1st October 1985. In 1994 transparent rules were made regarding requirements for Docg entry. To produce Montecarlo Bianco its necessary to blend different grape varieties - 40%-60% Trebbiano Toscano - the others 40%-60% Semillon, Pinot Gris and Pinot Bianco, Vermentino, Sauvignon, Roussanne mixed together but at least three of them must reach singularly 10%. Montecarlo Rosso is produced blending together 50%-75% Sangiovese, 5%-15% Canaiolo Nero and 10%-15% singularly or mixed together, Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. A new denomination called "Riserva" has been recognized for Montecarlo Rosso. This wine must be produced with grapes that guarantee a minimum natural alcohol level 11,5%, it must be aged for not less than two years and it must be bottled for at least six months.



Programma

SABATO 20 MAGGIO

ORE 14,00 - 19,00

Apertura delle cantine e delle fattorie del territorio per visite e degustazioni

Piazza d'Armi - Wine Bus: partenza delle navette di linea che portano direttamente nelle cantine del territorio

ORE 15,00 - 19,30 - Centro Storico

Apertura Chiesa Collegiata di Sant'Andrea Apostolo

ORE 16,00 - 19,00 - Centro Storico

Apertura della Fortezza di Montecarlo

DOMENICA 21 MAGGIO

ORE 14,00 - 19,00

Apertura delle cantine e delle fattorie del territorio per visite e degustazioni

Piazza d'Armi - Wine Bus: partenza delle navette di linea che portano direttamente nelle cantine del territorio

ORE 15,00 - 19,30 - Centro Storico

Apertura Chiesa Collegiata di Sant'Andrea Apostolo

ORE 16,00 - 19,00 - Centro Storico

Apertura della Fortezza di Montecarlo

Presso le attività ristorative aderenti

Pranzi e Cene con pietanze tipiche del territorio a prezzo promozionale con i "Menù ViaVinaria"

Presso le strutture ricettive aderenti

Pacchetti turistici promozionali con pernottamento

Program

SATURDAY 20th MAY

2.00 p.m. - 7.00 p.m.

The cellars and the farms will open their doors for visits and winetasting

Piazza d'Armi - Wine Bus: Departures - The buses will accompany you directly to the cellars in the territory.

3.00 p.m.- 7.30 p.m. - Historical Centre

The Collegiate Church of Sant'Andrea Apostolo is open

4.00 p.m. - 7.00 p.m. - Historical Centre

The Fortress in Montecarlo is open

SUNDAY 21th MAY

2.00 p.m. - 7.00 p.m.

The cellars and the farms will open their doors for visits and winetasting

Piazza d'Armi - Wine Bus: Departures - The buses will accompany you directly to the cellars in the territory.

3.00 p.m.- 7.30 p.m. - Historical Centre

The Collegiate Church of Sant'Andrea Apostolo is open

4.00 p.m. - 7.00 p.m. - Historical Centre

The Fortress in Montecarlo is open

Lunch and Dinner with typical dishes of the area, promotional prices for menù ViaVinaria at the restaurants involved in the event.

Package Tours are available at the hotels and agritourisms involved in the event.



Benvenuti nella Città del Vino

Le Fattorie ed Aziende Agricole di Montecarlo vi aspettano per darvi il benvenuto ed accompagnarvi in un tour innovativo ed entusiasmante. Grazie alla familiare ospitalità ed alla tipica cordialità dei proprietari, con la qualificata e professionale presenza dei cantinieri e dei sommelier della FISAR e dell' AIS, sarete accompagnati in un viaggio di conoscenza nel mondo del vino e del paesaggio di Montecarlo. A fare da cornice alle cantine di Montecarlo, pronte a presentarvi i propri prodotti, troverete espositori qualificati di prodotti tipici locali che potrete gustare ed acquistare direttamente. Non ci resta che augurarvi buon viaggio!



Welcome to the city of Wine

The owners of the farmhouses and of the Wineries wish to welcome you, accompanying you in a new and Enthusiastic tour. Due to the friendliness and due to the kindness of the owners married with winemaker and sommelier experts, you will have a guided tour where you can experience the magic world of Montecarlo wine. As a frame to the Montecarlo wineries, ready to present their own products, you will find qualified exhibitors of typical local products to taste and buy directly. Well, we can only wish you a good tour.





Azienda Agricola **CARMIGNANI ENZO**

Via Cercatoia Alta, 13B/14 - Tel. 0583.22463
info@fattoriacarmignani.com
www.fattoriacarmignani.com

Azienda Agricola **PODERE LO SGRETOLI**

Via Micheloni, 43 - Tel. 0583.276093
loscretoli@yahoo.it

Azienda Agricola **STEFANINI TRONCHETTI**

Via San Piero, 1 - Tel. 0583.216216
info@stefaninilucca.it
www.agriturismovecchiolivo.it

Azienda Agricola **WANDANNA**

Via del Molinetto - Tel. 0583.228989
vigneto-wandanna@libero.it
www.wandanna.it

Fattoria **BADIA POZZEVERI**

Via Fattoria, 10 - Altopascio - Tel. 0583.276148
info@tenutedibadia.it - www.tenutedibadia.it

Fattoria **IL POGGIO**

Via San Piero, 39 - Tel. 0583.22088
info@fattorialpoggio.com
www.fattorialpoggio.com

Fattoria **LA TORRE**

Via di Montecarlo, 7 - Tel. 0583.22981
info@fattorialatorre.it
www.fattorialatorre.it

Fattoria **VALDRIGHI**

Via di Montecarlo, 12 - Tel. 348.3857281
info@fattoriavaldrighi.com
www.fattoriavaldrighi.com

Tenuta del **BUONAMICO**

Via di Montecarlo, 43 - Tel. 0583.22038
buonamico@buonamico.com
www.buonamico.it



Vitivinicoltore **G. FUSO CARMIGNANI**

Via della Tinaia, 7 - Tel. 0583.22381
gc.fuso@hotmail.it

Fattoria del **TESO**

Via Poltroniera, 1 - Tel. 0583.286288
info@fattoriadelteso.it
www.fattoriadelteso.it
LA DEGUSTAZIONE DEI VINI VIENE SERVITA PRESSO
G.FUSO CARMIGNANI



Legenda / Legend



Vigneto / Wineyard



Oliveto / Olive-grave



Cantina Storica / Historical cellar



Apertura feriale / Open on weekdays



Apertura festivi / Open on sundays



Degustazione guidata / Wine tasting



Degustazione su prenotazione /
Tasting by appointment



Gruppi su prenotazione /
Groups by appointment



Non si accolgono gruppi / No groups



Vendita vini / Wine-shop



Vendita prodotti tipici /
Typical products sold



Parcheggio pullman /
Coach parking



Strada non transitabile ai pullman /
No coach



Agriturismo / Agritourism



Ristoro / Food



Percorso tra i vigneti /
Way in the vineyards



A Cena sulla Strada del Vino... e del Gusto

Dopo un week end di degustazioni immersi in un paradiso di ulivi e vigneti in fiore non c'è niente di meglio che fermarsi a meditare gustando la tipica cucina dei rinomati ristoranti di Montecarlo. Forte della propria tradizione enogastronomica, anche per questa edizione di **ViaVinaria 2023**, i locali di Montecarlo aderenti all'iniziativa vi aspettano con dei favolosi menù promozionali.

Anche le strutture ricettive del territorio offrono la possibilità di soggiornare nel nostro bellissimo borgo, mettendo a disposizione pacchetti turistici promozionali con pernottamento.



After a wine tasting weekend in the middle of the vineyards and olive groves in bloom, there is nothing better than to meditate while you are savouring typical dishes at one of our well known restaurants here in Montecarlo.

Important for local gastronomy traditions, for this years edition too, our restaurants will capture you with their delicious promotional menu.

This year, the restaurants along with hotels and farmhouses in the area give you the opportunity to stay here in our lovely village, package offers with overnight stay are available.





PIERANTONIO ALL'ANTICO RISTORANTE FORASSIEPI

Via Contea 1 - tel. 0583 229475

Entrée di benvenuto

Antipasto

Lombo di coniglio farcito con insalatine primaverili e pane croccante

Primi

Risotto al piccione oppure Tortelli del Forassiepi

Secondi

Filetto di manzo al vin santo e scalogno con patate alle erbe aromatiche

Dessert

Tortino di ricotta e grano con gelato al pistacchio ed il suo croccante

Caffè, Vino DOC Montecarlo Rosso

Prezzo € 50,00 escluso sabato a cena

RISTORANTE LA BUCA DEL NORCINO

Via Cerruglio - tel. 0583 228845

Antipasto

Flan con fonduta di pecorino

Primi

Pappardelle al cinghiale o tagliolini al limone

Secondi

Costicine in salsa bourbon

Dessert

Dolce della casa, Acqua e caffè inclusi

Prezzo € 33,00 (previa prenotazione)





TRATTORIA DAVERO

Via San Giuseppe 36 - tel. 0583 1717100 - 370 3057321

Antipasto

Salumi toscani e crostini

Primi

Risotto ai funghi

Secondi

Maialino pochettato con fagioli all'uccelletta

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco

Prezzo € 30,00 bevande escluse

DOLCE VITAE

Via Roma, 9 - tel. 333 248 1977

Antipasto

Varietà bruschette toscane

Primi

Picio all'aglione

Secondi

Porchetta e le sue patate

Dessert

Dolcino della casa

Acqua e caffè inclusi

Prezzo € 30,00 a persona (previa prenotazione)





Pernottamenti

Agriturismo Tori

Via S. Giuseppe, 71 - tel. 349 635 2200

Email: info@agriturismotorialberto.com

www.agriturismotorialberto.com

Pernottamento per una persona (senza colazione) presso il nostro agriturismo

Prezzo € 30,00 / per una notte

La Torre

Via di Montecarlo, 7 - tel. 0583.22981

www.fattorialatorre.it

Email: info@fattorialatorre.it

Camera doppia, trattamento di mezza pensione con pernottamento e prima colazione, inclusa cena tipica lucchese con 3 portate e degustazione di 2 calici di vino

Prezzo € 180,00 / persona

Al Gattosaggio Bed and Breakfast

Via della Gioiosa, 4 - tel. 351 8961605

www.gattosaggio.com

Email: alessandra@gattosaggio.it

Al Gattosaggio B&B offre per il pernottamento della notte del 20 maggio, una tariffa di € 110,00 per due adulti, supplemento bambini di € 15,00 a persona. La tariffa di cui sopra è inclusiva delle tasse e del costo della prima colazione.

Antica Casa dei Rassicurati

Via della Collegiata 2 - tel. 0583 228901

www.anticacasadeirassicurati.it

Email: info@anticacasadeirassicurati.it

Sabato 20 Maggio e prima colazione del giorno seguente:

Prezzo camera doppia: 75,00€ - Prezzo camera singola: 50,00€

Aggiunta 3° letto: 20,00€ - Aggiunta culla (fino 3 anni): 10,00€



Wine Bus

partenza da Piazza D'Armi

Sabato 20 maggio dalle 14,00 alle 19,00

Domenica 21 maggio dalle 14,00 alle 19,00



I visitatori che giungono alla stazione di Montecarlo/San Salvatore possono usufruire del Wine Bus contattando il n. 349 1859275

A guidare i nostri ospiti tra le cantine di Montecarlo attraverso le strade costeggiate dai vitigni e dagli oliveti saranno i "Wine Bus", dei bus navetta gratuiti cui sarà possibile accedere dalla storica Piazza d'Armi all'ombra della secolare Fortezza del Cerruglio. Divisi su quattro linee (arancione, rossa, verde, gialla) corrispondenti a diversi itinerari, i "Wine Bus" vi condurranno direttamente all'ingresso delle cantine, contraddistinte per l'occasione dalle paline tipiche di una fermata di pullman di linea, mentre a bordo il personale accompagnatore vi introdurrà alle bellezze tipiche del territorio montecarlese. (Vi ricordiamo che la visita alle cantine può essere effettuata anche con mezzi propri).

The Wine Bus (free shuttle bus) will accompany our guests to the wine cellars in Montecarlo going through the vineyards and olive groves. Departure from historical square "Piazza d'Armi" just below the Fortezza Cerruglio. "You can find all the routes in our map".





Partecipa a ViaVinaria

Partecipare a Via Vinaria è semplice! Nella storica Piazza d'Armi al capolinea dei "Wine Bus" o direttamente nelle Cantine sarà possibile ricevere, versando **20 euro**, un kit completo necessario per la degustazione. Per gli associati Ais (associazione italiana sommelier) e Fisar (federazione italiana sommelier) il costo del kit è stabilito in euro **15,00**.

Il kit comprende: un bicchiere da degustazione con il logo di ViaVinaria, un comodo portabicchiere da collo con tasca porta documenti con il logo di Via Vinaria ed il programma della manifestazione.

Ogni partecipante riceverà in omaggio una bottiglia di vino Doc di Montecarlo in ricordo della partecipazione alla manifestazione.

Be part of ViaVinaria

Taking part to ViaVinaria is easy and advantageous. You can buy a wine tasting kit at the price of 18 Euro on the square "Piazza d'Armi" at the wine bus stop or directly at the cellars. In the kit you will find a wine tasting glass with logo ViaVinaria, a comfortable glass holder and the program event.

Every one present at the event will receive a bottle of Montecarlo DOC wine to remember.



Chiesa Collegiata di S. Andrea

La Chiesa Collegiata di S. Andrea, costruita fra il 1332 e il 1334 e ristrutturata verso la fine del 1700, della costruzione trecentesca conserva ancora la facciata e il portale.

All'interno si trova la cappella della Madonna del Soccorso, protettrice dei montecarlesi: l'affresco in essa racchiuso, risalente alla fine del 1400, rappresenta la Madonna nell'atto di proteggere un bambino dalle insidie del demone. Al suo interno sono conservate numerose opere d'arte fra le quali dipinti e pale d'altare, sculture, oggetti e reliquiari.

The church "Collegiata di S. Andrea" built between 1332 and 1334 and restored at the end of the 1700's, the original 1300 building conserves until nowadays the façade and portal. Inside you will find the chapel "Madonna del Soccorso", she was the protector of the inhabitants in Montecarlo, the enclosed fresco dates back to the end of the 1400's, it represents the Madonna while she's saving a child from the devil. Inside the church many art works are conserved, paintings, sculptures, objects and religious relics.

Apertura gratuita:
sabato e domenica
dalle 15,00 alle 19,30

Free admittance:
saturday and sunday
3.00 p.m. - 7.30 p.m.



La Fortezza di Montecarlo

Fortezza del Cerruglio

La Fortezza, simbolo storico di Montecarlo, sorge sul punto più alto del colle del Cerruglio e la sua parte più antica, risalente ai primi anni del XIV secolo, ha l'aspetto di un triangolo isoscele con gli angoli che si saldano nella Torre del Mastio ed in quelle dell'Apparizione e di S. Barbara.

Successivamente, fu ampliata nel '400 ad opera di Paolo Guinigi Signore di Lucca e completata nel 1555 per ordine del Granduca Cosimo I dei Medici. Nel 1775 Pietro Leopoldo mise in disarmo la fortezza che, dopo essere passata in proprietà al Comune, fu successivamente ceduta alla famiglia Pardocchi Menchini, attuale proprietaria.



Orario d'apertura
sabato e domenica
dalle 16:00 alle 19,00
Opening hours:
saturday and sunday
4,00 p.m. - 7,00 p.m.

The Fortress, historic symbol of Montecarlo, rises on the highest point of the Cerruglio hill, an its oldest part, dating back to the early years of the XIV century, has the aspect of an isosceles triangle with its corners welded in the Mastio Tower and in the towers of the Apparizione and of S. Barbara.

Subsequently, it was enlarged in the fifteenth century on orders from Paolo Guinigi, Lord of Lucca, and was completed in 1555 on order from the Grand-duke Cosimo I dei Medici. In 1775 Pietro Leopoldo disarmed the fortress which, after becoming property of the Comune, was subsequently ceded to the Pardocchi Menchini family, who's the actual owner.



Comune di
Montecarlo
Provincia di Lucca



MONTECARLO DI TOSCANA
1377

Città Vinc
Città del Vino

Bandiera Arancione
Touring Club Italiano

Comune Fiorito
Comune Fiorito



fiesta DEL vino montecarlo ditoscana

31 Agosto -10 Settembre

DEGUSTAZIONI - GASTRONOMIA - TRADIZIONE - SPETTACOLI - ARTE - FIORI



COMUNE DI MONTECARLO
Assessorato all'Agricoltura e Turismo

“Montecarlo Estate Serate in Chiostro 2023”

Spettacoli e concerti - Eventi

fine settimana giugno-luglio-agosto ore 21,30

Jazz and Wine 2023

Festa del Vino

Dal 31 agosto al 10 settembre



Ufficio Cultura - Turismo

Tel. 0583 229725

Ufficio Informazioni Turistiche

Tel. 0583 228881

www.comune.montecarlo.lu.it

www.montecarloditoscana.it

Foto: Archivio Comune di Montecarlo,
Edizioni Moriconi

Cartina di Montecarlo: Edizioni Moriconi
Grafica e Stampa: Tipografia Francesconi, Lucca



Il “Pittore delle Vigne”

Roberto Pasquinelli

espone alla “Stanza del Sole”

nel Centro Storico

di Montecarlo, Via Carmignani 20

www.robortopasquinelli.it



COMUNE DI MONTECARLO
Assessorato all'Agricoltura e Turismo

Informazioni
Comune di Montecarlo
Ufficio Cultura - Turismo
www.comune.montecarlo.lu.it
www.montecarloditoscana.it - Tel. 0583 229725
e-mail: culturaeturismo@comune.montecarlo.lu.it



L'Amministrazione Comunale, insieme al Consorzio dei Vini DOC, al Centro Commerciale Naturale ed alla Pro Loco di Montecarlo, è lieta di invitarvi a questa nuova edizione di Via Vinaria.

Attraverso la visita delle cantine, con la qualificata e professionale presenza dei sommeliers della fisar e dell'ais, avrete un modo nuovo per conoscere il mondo del vino incontrandolo laddove nasce e si affina nelle sapienti mani dei produttori e dei cantinieri per diventare il pregiato vino di Montecarlo. Tra una cantina e l'altra potrete decidere di visitare la storica Fortezza del Cerruglio, la suggestiva Chiesa Collegiata di S. Andrea Apostolo veri tesori del patrimonio artistico culturale di Montecarlo che per l'occasione aprono le loro porte ai graditissimi visitatori. Ed ancora, potrete scegliere di fermarvi per il pranzo o per la cena nei ristoranti immersi nel verde dei vigneti e degli oliveti o soggiornare nelle strutture ricettive del territorio che nei giorni di svolgimento della manifestazione offrono pacchetti turistici promozionali. Lieti di accogliervi, vi aspettiamo a Via Vinaria, per apprezzare ancora una volta come "bere bene" in un territorio ricco di prodotti agroalimentari e di tradizioni secolari, pronto ad ospitare coloro che attraverso il vino sono interessati a conoscere Montecarlo e tutte le sue attrattive storico-culturali, artistiche ed ambientali.

Il Sindaco
Federico Carrara

Il Consigliere all'Agricoltura,
Turismo ed Attività Produttive
Fulvio Donatini