

Weekend Cantine Aperte 2012

Sabato 26, Domenica 27 Maggio 2012

Inizia sabato sera, 26 Maggio, con un concerto del duo Canzoni con il Contrabbasso il fine settimana di Cantine Aperte Fasol Menin edizione 2012. Un'occasione per visitare la cantina, degustare i nostri vini, assaporare le creazioni dello chef della Vasocottura [Cristian Mometti](#) e la porchetta del [Bar Alpino](#), ammirare le opere di [Federico Meneghello](#) e le sculture di [Roberto Bertazzon](#) e far sperimentare ai più piccoli un laboratorio di pittura con l'animatrice artistica Maura Nadalin. Il tutto accompagnato dai suoni di molti musicisti che si alterneranno in una Jam Session coordinata dal chitarrista Lino Brotto.

Canzoni con il Contrabbasso

Valeria Bruniera e Filippo Tantino

Sabato, 26 Maggio 2012, 21.15 Ingresso unico 10,00 € (si consiglia la prenotazione)

Il 26 maggio tornano nella magica atmosfera della Cantina Fasol Menin di Valdobbiadene, che li aveva già accolti con entusiasmo qualche anno fa, i due artisti trevigiani Valeria Bruniera (voce) e Filippo Tantino (contrabbasso) che dal 2007 hanno dato vita ad un singolare duo per solo contrabbasso e voce. Sogno nel cassetto tenuto in serbo in tanti anni di collaborazioni musicali ed amicizia e finalmente realizzato. Accattivanti interpretazioni acustiche di brani pop, rock e, naturalmente, anche jazz compongono il loro vasto repertorio. Una decina di queste sono state inserite nel nuovo CD appena uscito che verrà presentato ufficialmente in questa occasione. A fine concerto verrà offerto un brindisi con i nostri Fasol Menin Proseccchi Superiori. Altre informazioni le troverete nel loro sito www.canzoniconilcontrabbasso.it.

Programma Cantine Aperte 2012 *

Domenica 27 Maggio 2012 dalle 10.00 alle 18.00

Organizzazione

Ad ogni partecipante maggiorenne verrà consegnato un buono gratuito che darà diritto alla degustazione di un Fasol Menin Cama – Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut e di un Fasol Menin Leonte – Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry.

Durante la giornata sarà possibile partecipare a visite guidate della cantina.

Degustazioni

A partire dalle 10.00 e fino alle 18.00 sarà possibile degustare i nostri vini.

Mini seminari

Durante i seguenti orari verranno tenuti dei mini seminari di 30 minuti sulla degustazione del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Conegliano:

Mattino: 11.00 - 11.45

Pomeriggio: 14.15 - 15.00 - 15.45

Fasol Menin Plays 2012 - Jam Session

Dalle 14.00 alle 18.00

Come nella migliore tradizione del Fasol Menin Plays, anche la musica troverà spazio con una Jam Session pomeridiana, che moderata dal talento trevigiano Lino Brotto, presenterà musicisti in performance Jazz. Per maggiori informazioni contattateci allo 0423.974262 oppure scrivetece a myprosecco@fasolmenin.com, per dettagli tecnici potete contattare direttamente Lino Brotto al 348.2886386.

*Il programma potrebbe cambiare per rimanere aggiornati consultate il sito www.fasolmenin.it – 17.05.2012

ArtLab Bimbi

Incontri per i piccini

Dalle 14.00 alle 18.00

Nel pomeriggio, a partire dalle ore 14.00, con il sottofondo delle note della jam session, i bambini saranno occupati con le attività proposte dall'animatrice artistica Maura Nadalin con letture animate ed un laboratorio di pittura.

Artisti

Ultimo giorno della personale di Federico Menghello "il bianco lascia lo spazio" ed esposizione delle sculture da serraglio del maestro Bertazzon

Pranzo

Dalle 12.00 alle 14.00 servizio ristorazione

Dalle 14.00 in poi cicchetti

Ospiteremo nei nostri locali lo Chef Cristian Mometti, autore del libro Vasocottura vincitore del World Cookbook Award di Parigi che, in collaborazione con Patty e Luca del Bar Alpino di Valdobbiadene, ci presenterà la sua arte culinaria. Arte culinaria che a breve potrete apprezzare nel suo nuovo ristorante Dobladino di prossima apertura a Valdobbiadene, per info www.cristianmometti.it.

Sarà quindi possibile pranzare in cantina, o degustare durante il pomeriggio degli sfiziosi cicchetti ascoltando musica dal vivo e sorseggiando il nostro Fasol Menin Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il menu è riportato a fondo pagina. Per il pranzo si consiglia la prenotazione telefonica allo 0423.974262 oppure via eMail a myprosecco@fasolmenin.com.

Verranno proposti i seguenti tre menù in abbinamento con i nostri vini.

Menu

Menu Cama ideale abbinato al nostro Fasol Menin Cama Prosecco Superiore Brut con: Mousse agli asparagi in Vasocottura con pancetta crispy e composta di cipolla e mele, Manzo marinato con cestino croccante alle erbe di campo, Orzotto con piselli, stracchino e aletta di pollo croccante alle mandorle, Capocollo di maiale al Cama con flan di patate e salvia

Menu Leone ideale abbinato al nostro Fasol Menin Leone Prosecco Superiore ExtraDry con: Mousse agli asparagi in Vasocottura con croccante di Vezzena e composta di cipolla e mele, Cestino croccante alle erbe di campo con Montasio e olio all'aglio orsino, Orzotto con piselli, stracchino e gelée di Leone extra dry, Melanzana al forno ripiena con datterini confit e pesto di basilico

Menu CamaLeone ideali abbinati ai nostri due Fasol Menin Prosecco Superiori Cama e Leone con: Mousse agli asparagi in Vasocottura con croccante di Vezzena e composta di cipolla e mele, Cestino croccante alle erbe di campo con Montasio e olio all'aglio orsino, Orzotto con piselli, stracchino e aletta di pollo croccante alle mandorle, Capocollo di maiale al Cama con flan di patate e salvia

Prezzo unico per ognuno dei tre menù 18,00 €, esclusi i vini, che potranno essere acquistati al calice a 1,70 € e a 9,00 € la bottiglia. Saranno disponibili anche piatti alternativi (affettati e/o formaggi) e un piatto per i bambini, oltre a dolci e caffè. Dalle 14.00 in poi Cicchetti.

Il servizio è organizzato e coordinato direttamente da Vectur Sas, Bar Alpino di Valdobbiadene

Indirizzo

Cantina Fasol Menin

Via Fasol Menin 22/B / località Funer –

31049 Valdobbiadene

Tel. 0423.974262

myprosecco@fasolmenin.com

www.fasolmenin.it

- da SUD: in Viale Europa, imboccare via del Nespole, poi svoltare a sinistra verso la cantina
- da NORD: in via Garibaldi, imboccare via Colderove, e proseguire dritti in via Fasol Menin fino alla cantina, percorso sconsigliato a corriere.

*Il programma potrebbe cambiare per rimanere aggiornati consultate il sito www.fasolmenin.it – 17.05.2012