La visita sarà condotta personalmente dai titolari Luciano e Gabrielle. L'accoglienza è a circa 500 metri dal vigneto raggiungibile percorrendo una comoda mulattiera.

Passeggeremo nei vigneti e nei boschi e dopo un breve cenno alle radici della viticoltura in bergamasca e nella zona di Pontida/Palazzago, ci verrà illustrata la filosofia aziendale. La passeggiata comprenderà la visita alla vigna e frutteto, con la collezione di mele antiche. Successivamente nella cantina verrà illustrata la vendemmia ed il processo della vinificazione per poi passare alla presentazione dei vini dalla produzione all'affinamento. Sono consigliate scarpe comode.

Degusteremo i vini prodotti dall'Azienda Le Driadi:

Rosa fresca Aulentissima

Vino rosato ancestrale - Rifermentato in bottiglia (2021)

Tilamore

Vino bianco (Moscato Giallo, Malvasia, Bronner) macerato (2021)

Driade Felice

Doc Colleoni - Merlot - Affinato in acciaio (2019 e 2020)

Alto delle Poiana

Doc - Colleoni - Merlot - Affinato in Barrique (2020

ARS ABB SACE Gruppo Turismo

AZIFNDA AGRICOLA LE DRIADI SLOWFARM

CENA SOTTO LE STELLE

SABATO 11 GIUGNO

ORE 19:00

Pontida

Via Capietaglio



La cena a kilometro zero prevede

Tagliere di salumi e formaggi e verdure in agrodolce speck-pancetta-salame-strachitunt-taleggio) selezionati da Agostino di "Casarossa'

Taleggio e Speck dalla passione di "Casarossa

asarossa

ValTaleggio



Quota di partecipazione: soci ARS-ABB 15 € - non soci 30 €

Prenotazioni ai seguenti recapiti

Dalmine: ettore.pellegrinelli@it.abb.com

Bergamo: filippo.gaspani@it.abb.com