

ARS Turismo

Sabato 27 Maggio: visita in cantina con cena



Da generazioni la passione per l'agricoltura è inserita all'interno della famiglia Magri. Negli anni '60 il nonno di Sereno, Antonio, aveva iniziato l'attività di viticoltore, continuata poi dal padre Ippolito ed oggi da Sereno che, con la collaborazione dei figli Andrea e Claudio, segue meticolosamente ogni procedimento, dalla gestione dei vigneti, alle fasi di vinificazione fino alla realizzazione di prodotti di qualità. La superficie di circa 7 ettari è completamente vitata. Dal 2007 Sereno Magri si avvale della collaborazione di Paolo Zadra per gli aspetti tecnici. I vigneti sono tutti collocati nel comune di Scanzorosciate su terreni con formazioni rocciose derivanti da arenarie e peliti. Gli

impianti si trovano tutti esposti da sud-est a sud-ovest e collocati ad un'altitudine tra i 240 e i 300 m s.l.m. La cantina ha subito una importante ristrutturazione nel 2008 a favore dell'integrità e della qualità del prodotto. Le varietà coltivate sono: **Moscato di Scanzo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Incrocio Manzoni**. Le etichette prodotte sono: **Moscato di Scanzo DOCG; Valcalepio Rosso DOC; Valcalepio Rosso DOC Riserva; Extra Brut Metodo Classico; IGT Bergamasca Chardonnay; IGT Bergamasca Incrocio Manzoni e Grappa di Moscato di Scanzo**. L'azienda Magri Sereno è iscritta ai due consorzi della provincia di Bergamo Consorzio Tutela Moscato di Scanzo e Consorzio Tutela Valcalepio.

Programma e menu

Ritrovo alle ore 18:30 presso la Cantina per la visita del vigneto e dell'azienda a Scanzorosciate in Piazza Alberico da Rosciate. La cena è prevista per le ore 20:00 con il seguente menu.

Antipasti misti

Taglieri di formaggi e salumi, prodotti da forno, sott'oli e crostini allo zola

4 Vini in abbinamento: Extra Brut Metodo Classico - Brut Rosè Metodo Martinotti

IGT Bergamasca (Chardonnay) - IGT Bergamasca (Incrocio Manzoni)

Primo piatto

*Casoncelli alla bergamasca - **Vino abbinato: Valcalepio Rosso DOC***

Secondo piatto

*Arrosto di vitello e patate al forno come - **Vino abbinato: Valcalepio Rosso DOC Riserva***

Dolce

*Piccola pasticceria - **Vino abbinato: Moscato di Scanzo DOCG***

Quota di partecipazione da versare entro martedì 23 maggio



Dipendenti soci ARS ABB e famigliari di primo grado: 25 €

Simpatizzanti esterni soci ARS ABB: 35 €

Minori di 18 anni: 10 € (senza vino)

Prenotazioni presso:

DL: ettore.pellegrinelli@it.abb.com

BG: filippo.gaspani@it.abb.com

PAGAMENTO anche TRAMITE BONIFICO - IBAN: IT 50 A 02008 53150 000105123224

INTESTATO A: ASSOCIAZIONE RICREATIVA ABB SACE

CAUSALE: "Cantina Magri – numero partecipanti – un nome di riferimento"