



Calici di stelle 2009

Lunedì 10 agosto
Sondrio, Centro Storico, dalle ore 20.30

2 CIRCUITI DI DEGUSTAZIONE

DOC e DOCG - Carnet di degustazione (8 buoni) 10 euro

SFORZATI - Carnet di degustazione (5 buoni) 15 euro

Prevendita del calice: sabato 8 e la mattina di **lunedì 10 agosto**
presso la Posta Centrale di Sondrio.

La vendita dei calici, comprensiva dei Carnet di degustazione, inizierà alle ore 20.30 in Piazzetta Centro Le Volte e in Piazza Garibaldi.

INIZIO DEGUSTAZIONI ALLE ORE 20.30

Lungo il percorso degustazioni e vendita di prodotti d'eccellenza del nostro territorio.

Aperitivi e cene a tema nei bar e nei ristoranti cittadini aderenti all'iniziativa.

Per informazioni relative la manifestazione contattare:

Comune di Sondrio Tel. 0342 526255

Consorzio Vini Valtellina Tel. 0342 200871

Degustazioni guidate gratuite di prodotti tipici valtellinesi
con l'Associazione De Gustibus-Onaf su prenotazione al
Centro Le Volte (ex Enologica).

Per informazioni e prenotazioni: De Gustibus - Tel. 3924587227

In occasione della serata saranno organizzati dei servizi
di **pullman gratuiti** da Tirano, Chiesa Valmalenco e Morbegno.

Per informazioni e prenotazioni:

Pullman da Tirano - Tel. 0342 706066

Pullman da Chiesa Valmalenco - Tel. 0342 451150

Pullman da Morbegno - Tel. 0342 601140

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Nobile e prestigioso vino di grande spessore ed eleganza ottenuto da uve Nebbiolo, di cui a partire dalla vendemmia 1998 è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, segno di distinzione e prestigio di più importanti vini rossi italiani. L'invecchiamento minimo, per disciplinare di produzione, deve essere di 24 mesi, di cui 12 di affinamento in legno, 3 anni invece per la tipologia "Riserva". In etichetta il riferimento alla sotto-zona Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia identifica l'area di produzione delle uve.

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Deve il suo particolare nome "Sfursat" ad una antichissima e tradizionale pratica di forzatura dell'uva Nebbiolo. Lo Sforzato entra a far parte della categoria dei vini speciali, di cui è considerato a pieno titolo uno dei più esclusivi ed unici nel mondo. Oltre al disciplinare di legge, un rigidissimo regolamento di produzione stabilisce i criteri di qualità delle uve e di vinificazione. L'esaltazione e la concentrazione dei profumi e dei sapori, lo accomuna ai grandi vini da meditazione. Ha ottenuto la menzione DOCG a partire dalla vendemmia 2001.

ROSSO DI VALTELLINA DOC

Con la richiesta della DOCG è stato necessario provvedere ad un rinnovamento della DOC. La novità più interessante riguarda la riduzione dei tempi di invecchiamento che porta il Rosso di Valtellina ad essere immesso al consumo dopo 6 mesi di affinamento dal 1° dicembre successivo alla vendemmia. Lo scopo è quello di offrire ai consumatori un vino più fresco, con profumi di frutta, adatto ad un consumo meno impegnativo, che mantenga intatte le caratteristiche di finezza e nobiltà del più aristocratico Valtellina Superiore.

I vini potranno essere degustati solo acquistando l'apposito calice con taschina e i relativi carnet di degustazione per i 2 circuiti:

DOC e DOCG 10,00 euro, SFORZATI 15,00 euro

- 1 CANTINA AR.PE.PE**
 - Valt. Sup. Sassella Riserva Stella Retica Docg 2004

- 2 AZ. AGR. NOBILI NICOLA**
 - Valt. Sup. Inferno Docg 2005
 - Valt. Sup. Sassella Docg 2006
 - Sforzato di Valtellina Il Montescale Docg 2004

- 3 AZ. AGR. ALBERTO MARSETTI**
 - Valt. Sup. Grumello Docg 2005
 - Valt. Sup. Le Prudenze Docg 2005
 - Rosso di Valtellina Doc 2008
 - Sforzato di Valtellina Docg 2005

- 4 CASA VINICOLA PIETRO NERA**
 - Igt Terr. Retiche di Sondrio Rezio 2006
 - Valt. Sup. Inferno Efesto Docg 2006
 - Valt. Sup. Signorie Riserva Docg 2002
 - Sforzato di Valtellina Docg 2004

- 5 AZ. AGR. CAVEN DEI MORELLI**
 - Igt Terrazze Retiche di Sondrio Tellino 2007
 - Valt. Sup. Inferno Al Carmine Docg 2004
 - Valt. Sup. Giupa Docg 2004
 - Sforzato di Valt. Messere Docg 2003

- 6 CASA VINICOLA PLOZZA**
 - Valt. Sup. Grumello Riserva Docg 2004
 - Rosso di Valtellina Doc 2006
 - Sfursat Vin da Cà Docg 2005

- 7 AZ. AGR. ALBA GIANATTI**
 - Valt. Sup. Inferno Docg 2001
 - Valt. Sup. Inferno Docg 2002

8 CASA VINICOLA ALDO RAINOLDI

- Valt. Sup. Grumello Docg 2005
- Valt. Sup. Prugnolo Docg 2005
- Sforsat di Valtellina Docg 2006

9 AZ. AGR. LEUSCIATTI BRUNO

- Valt. Sup. Sassella Docg 2006

10 CASA VINICOLA BALGERA

- Valt. Sup. Riserva del Fondatore Docg 1998
- Sforzato Doc Tradizionale 1999
- Sforzato Doc Barrique 1999
- Stilnovo 2000
- Spumante Villa Quadrio 2008

11 CASA VINICOLA MAMETE PREVOSTINI

- Rosso di Valtellina Santarita Doc 2007
- Valt. Sup. Sassella Docg 2006
- Valt. Sup. Sassella Sommarovina Docg 2006
- Sforzato di Valt. Corte di Cama Docg 2006
- Sforzato di Valtellina Albareda Docg 2006

12 COOP. TRIASSO E SASSELLA

- Valt. Sup. Sassella Sassi Solivi Docg 2006

13 CASA VINICOLA TRIACCA

- Valt. Sup. Casa La Gatta Docg 2005
- Valt. Sup. Prestigio Docg 2004
- Valt. Sup. Riserva La Gatta Docg 2003
- Sforsat di Valtellina San Domenico Docg 2004

14 CASA VINICOLA F.LLI BETTINI

- Spumante Rosè Metodo Classico
- Valt. Sup. Valgella Vigna La Cornella Docg 2005
- Valt. Sup. Inferno Prodigio Docg 2005
- Valt. Sup. Sant'Andrea Docg 2005
- Sforsat di Valtellina Docg 2004

15 AZ. AGR. RENATO MOTALLI

- Valt. Sup. Valgella Docg 2004
- Valt. Sup. Le Urscele Docg 2004

16 AZ. AGR. GIORGIO GIANATTI

- Valt. Sup. Grumello Docg 2005

17 CASA VINICOLA NINO NEGRI

- Valt. Sup. Grumello Sassorosso Docg 2005
- Valt. Sup. Fracia Docg 2005
- Valt. Sup. Quadrio Docg 2006
- Valt. Sup. Sassella Le Tense Docg 2005
- Sforsat di Valtellina Docg 2005

18 CANTINA DI VILLA

- Valt. Sup. Valgella Riserva Docg 2003
- Valt. Sup. Bacco Docg 2004
- Rosso di Valtellina Doc 2006
- Sforzato di Valtellina Docg 2005

Gli Sforzati sono in degustazione all'interno del "Circuito degli Sforzati"

Calici di stelle 2009





Le Cantine del Consorzio Vini



- 1 Cantina Ar.Pe.Pe.
- 2 Az. Agricola Nobili Nicola
- 3 Az. Agricola Alberto Marsetti
- 4 Casa Vinicola Pietro Nera
- 5 Az. Agr. Caven dei Morelli
- 6 Casa Vinicola Plozza
- 7 Az. Agricola Alba Gianatti
- 8 Casa Vinicola Aldo Rainoldi
- 9 Az. Agr. Bruno Leusciatti
- 10 Casa Vinicola Balgera
- 11 Casa Vinicola Prevostini
- 12 Coop. Agr. Triasso e Sassella
- 13 Casa Vinicola Triacca
- 14 Casa Vinicola Bettini
- 15 Az. Agr. Renato Motalli
- 16 Az. Agricola Giorgio Gianatti
- 17 Casa Vinicola Nino Negri
- 18 Cantina di Villa

DEGLI

LEGGENDA



Porte
d'ingresso



Casa
Vinico.e



Ristoranti



Musica



Veneta
calici

Ristoranti

(su prenotazione)

"AL CANTUN" Via De Simoni, 34 – Sondrio – tel. 0342 212086



Bresaola carpacciata
Pizzoccheri della Valtellina
Costine al forno con patate
Frutti di bosco con gelato
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni due persone

€ 25,00

VECCHIA CARBONERA Via Romegialli, 46 – Sondrio – tel. 0342 514794



Ravioli di saraceno, ripieno di bitto e bresaola, con fonduta di casera
Degustazione di piatto misto tipico Valtellina (sciatt, taroz, cacciatori, slinzega, bresaola)
Sorbetto al Braulio
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino rosso di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

IL BÀCARO Via Romegialli 2 – Sondrio – tel. 0342 210674



Salamino, bresaola e formaggio di capra
Pizzoccheri di Valtellina
Costine in tecia con polenta
Sorbetto al pompelmo rosa e Bitter
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

Trota salmonata in Saor
Tagliolini di grano saraceno e missultini
Bracioline di coda di rospo alla griglia con rucoletta e ciliegine
Sorbetto al pompelmo rosa e Bitter
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

Menu a tema

SALE & PEPE Piazza Cavour 13 – Sondrio – tel. 0342 212210



Taroz in crosta di pancetta croccante e erbe aromatiche
Manfrigole alla segale con ortiche, crema allo scimudin e finferli
Costine mangiatutto con polenta di mais e riduzione allo sforzato
Bavarese al latte con salsa ai mirtilli
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

EUROPA Lungomallero Cadorna, 27 – Sondrio – tel. 0342 515010



Salamini nostrani con pane di segale
Polenta con stufato di manzo al Sassella
o salsicce e costine alla griglia
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

Antipasti di bruschetta della casa
Pizzoccheri valtellinesi fatti in casa
Crespelle di grano saraceno al bitto
Bresaola al carpaccio
Torta di mele
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

Ristoranti

(su prenotazione)

IL LOCALE Via Ferrari 6 – Sondrio – tel. 0342 350994



Sciatt e cicorino
Bis di risotto ai fiori di zucca e tagliatelle ai finferli
Entrecôte al Sassella
Patate fondenti
Crostata ai mirtilli
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

CANTUN DEL SASSELLA Via Scarpatetti 2 – Sondrio – tel. 0342 217078



Ravioloni di saraceno o risotto al Sassella
Tagliata, rucola e bitto
Dolce
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

NUOVA TRATTORIA ADUA Via Scarpatetti 42 – Sondrio – cell. 347 6870273



Bresaola con ricotta ai fichi e crema di lamponi
Gnocchi di pane alla valtellinese
Tortino di saraceno al miele e fiori con crema di sambuco
Caffè,

bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

Antipasto misto
Gnocchi di pane alla valtellinese
Lonza di maiale al fieno con patate al forno
Tortino di saraceno al miele e fiori con crema di sambuco
Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

Menu a tema

MASEGRA Via De Capitani di Masegra, 7/B – Sondrio – tel. 0342 215970



Antipasto "Gianni":

Insalatina di bresaola, sciatt, crostone casereccio, frittelle vegetariane, chiscìoi

Taroz con costine e formaggio d'alpe

Tzigoiner alla griglia

Patate al forno e funghi trifolati

Semifreddo ai mirtilli

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

TORRE DELLA SASSELLA Località Sassella – Sondrio – tel. 0342 218500



Cestino di sfoglia con robiola alle erbe estive e fior di prosciutto

Bresaola con sedano, casera, mele e agretto di lamponi

Carrè di maialino glassato al miele di Valtellina

Tulipani di sorbetti

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 35,00

IL LAVECC Frazione Mossini – Sondrio – tel. 0342 514040



Malfatti all'ettoriana

Tagliatelle alla lavanda con ragù d'asino

Costine al lavècc con patate al forno

Caffè

1 bottiglia d'acqua e 1 bottiglia di vino DOC di Valtellina ogni 2 persone

€ 25,00

organizzato da



in collaborazione con



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

Delegazione di Sondrio



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura.