

CENA IN VIGNA**Sabato 27 giugno 2026**

ritrovo ore 17.00

Azienda Agricola Gozzelino Sergio

Strada Bricco Lù 7 - Costigliole d'Asti (AT)

minimo 50 – massimo 100 partecipanti

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Quota adulto	€ 90,00	€ 60,00	€ 90,00
Bambini fino a 10 anni compiuti	€ 20,00	€ 10,00	€ 20,00

*L'importo **da indicare** nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione. Si ricorda che sino alla scadenza dell'iniziativa sono possibili modifiche da parte dei Soci, conseguentemente può variare anche la situazione dei Soci in lista d'attesa ai quali, pertanto, si applicano le regole sopra indicate.

PENALI PER ANNULLAMENTO:

100% in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione prevista e/o alla ricezione dell'e-mail di conferma di partecipazione.



CENA IN VIGNA - Sabato 27 giugno 2026

Programma:

- Ore 17.30: visita guidata della Cantina
- Ore 18.30: aperitivo in terrazza (con vista vigneti e paesaggio collinare) con i seguenti vini: Metodo Classico Tradizionale Brut «Elena» - Vino Rosato Brut «Rosè 14» - Vino Piemonte DOC Chardonnay . Focaccine aromatizzate in assortimento (classica, ai pomodorini, integrale, alle olive..), salatini e pizzette, taglieri di salume, taglieri di formaggio, spiedini di pachino e mozzarelline e cucchiari di battuta
- Ore 20.00: cena seduta e servita tra i filiali di vite con vista colline. In caso di pioggia la cena si terrà in cantina.

Previsto intrattenimento musicale, con la voce di Cinzia Carraturo, durante l'aperitivo, la cena e il dopo cena.
Possibilità di menu vegano/vegetariano/intolleranti/celiaci su richiesta.

Menù cena:

- Vitello tonnato (alternativa per i vegetariani: la russa senza tonno)
- Sformatino di asparagi con leggera colata di Raschera
- Plin con ripieno ai tre arrosti al sugo di Monferrato (alternativa per i vegetariani: agnolotti di borragine al burro e timo)
- Risotto Carnaroli gorgo pere e moscato
- Filetto di Fassona con riduzione alla mela cotogna con zucchine al profumo di menta (alternativa per i vegetariani: hamburger di ceci e verdura) con spicchi di patate e carote al forno
- Semifreddo al moscato
- Pan de Vino al Moscato d'Asti
- Vini bianchi e rossi della Cantina Gozzelino Sergio: BARBERA DOCG, MONFERRATO DOC NEBBIOLO e PIEMONTE DOC CORTESE
- Caffè e Grappe Cozzolino

Menù Bimbi: prosciutto cotto, pasta al sugo o in bianco, milanese con patatine, salse e gelato.

La quota comprende:

- Visita guidata della cantina
- Aperitivo in terrazza con vini selezionati
- Cena con bevande
- Intrattenimento musicale
- Parcheggio

La quota non comprende:

- Extra in genere di carattere personale
- Quanto non indicato alla voce «La quota comprende»