

# MORBEGNO IN CANTINA

SETTEMBRE/OTTOBRE	OTTOBRE	OTTOBRE
<b>30/01</b>	<b>07/08</b>	<b>14/15</b>
SABATO	DOMENICA	
16:00-22:00	11:00-17:00	

**SPECIALE GIRO ROSA**  
VENERDÌ 6  
18:00-22:00

MORBEGNO IN CANTINA  
MORBEGNOINCANTINA.INFO

CONSORZIO TURISTICO PORTE DI VALTELLINA  
0342 601140  
morbegnoincantina.info  
cantina@portedivaltellina.it

## THE ICON Michael Jackson Tribute Show

SETTEMBRE  
**SABATO 30**  
21:00 P.zza CADUTI

Omaggio al King of Pop con hit, somiglianza scenica, band, video, movenze... Il tutto eseguito con grande passione da un team di professionisti del settore.

## MICHELE TOMATIS The One Man Show

OTTOBRE  
**SABATO 7**  
21:00 P.zza CADUTI

Uno spettacolo UNICO nel suo genere: un mix di musica live, ballo, videoproiezioni, veloci cambi di costume e coinvolgimento.

UN LEGAME DI GUSTO CHE TI SORPRENDE E NON TRADISCE MAI!

/ GUARDA  
/ ANNUSA  
/ GUSTA!



ASSAPORA I NOSTRI FORMAGGI  
**LATTERIA SOCIALE Valtellina**

### L'EVENTO

Torna uno degli eventi più attesi della Valtellina. Non perderti Morbegno in Cantina! Acquista il tuo pass su [morbegnoincantina.info](http://morbegnoincantina.info)

### REGOLAMENTO

L'accesso al tour enogastronomico è consentito esclusivamente ai possessori del pass, che include le degustazioni di prodotti tipici abbinati ai vini (una sola porzione) e il calice ufficiale della manifestazione. Previsto il pass ridotto per minori e astemi a cui verrà consegnata una bottiglietta d'acqua. Il Consorzio non sostituirà il pass in caso di smarrimento, perdita, deterioramento, danneggiamento o distruzione ovvero se il pass di ingresso sia stato rubato o risulti anche parzialmente illeggibile. Al raggiungimento del numero massimo di pass venduti, le casse saranno chiuse anticipatamente. L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali incidenti, di qualunque natura, che dovessero verificarsi durante la manifestazione. Non sono ammessi rimborsi e cambi data. L'organizzazione si riserva il diritto di sostituire vini e/o prodotti in degustazione.

### BLACK SHIVER

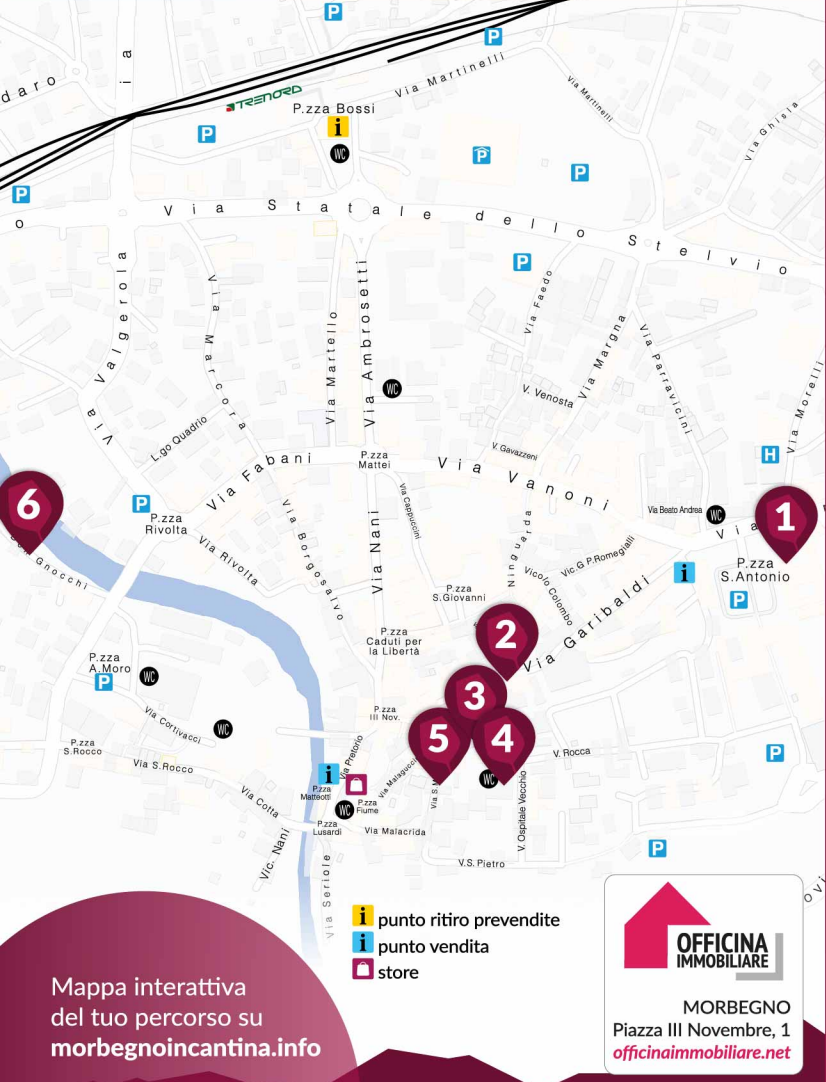
Gruppo rock cover band dai Led Zeppelin ai Deep Purple, dai Red Hot Chili Peppers a Lenny Kravitz e molto altro!

OTTOBRE  
**SABATO 14**  
20:00 P.zza CADUTI



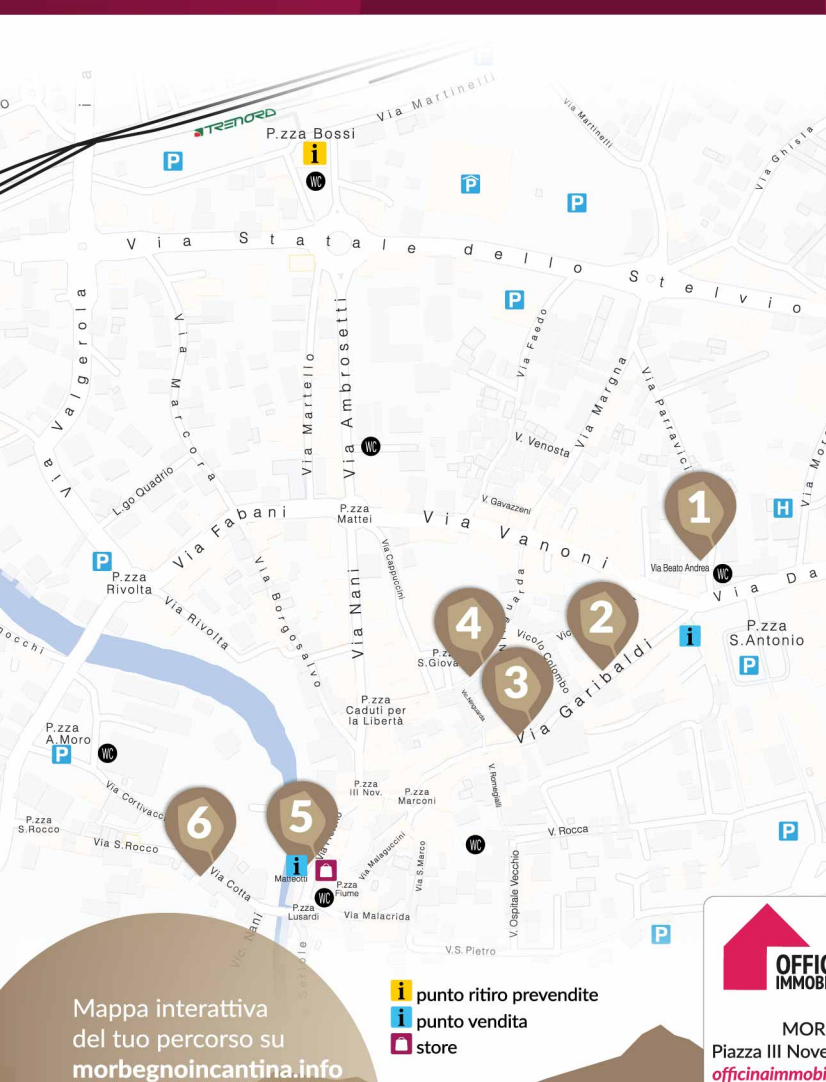
- ### GIRO ROSA Wine special tour €36
- SANTANTONIO** - Via Beato Andrea, 4  
Gruppo Alpini di Morbegno  
Grumello Tirso Valtellina Superiore DOCG  
Cassa Vinicola Nera  
oppure  
Bianco Alpi Retiche IGT | La Spila  
Bresaola della Valtellina e crema di caprino su pane bianco
  - POLETTI** - Via Garibaldi, 77  
Amici di Erbolio  
Spumante Villa Quadrio | Balgera Vini  
oppure  
Valgella Valtellina Superiore DOCG | Azienda Agricola  
Motalli Renato  
Grissini con foccio e slinzega
  - ZUCCALLI** - Via Garibaldi, 37  
Associazione Colmen  
Spumante Brut rosé metodo classico | Casa Vinicola Bettini  
oppure  
La Mossa Valtellina Superiore DOCG | La Perla  
La tradizione nel piatto: taroz e salame
  - CANTINA GUSMEROLI** - Via Fontana, 2  
Associazione la cantina di Gilberto  
Brut Alpi Retiche Spumante metodo classico | La Grazia  
oppure  
Murchi Rosso di Valtellina DOC | Azienda Agricola Radis  
Valtellina Casera giovane e stagionato  
Vattellina Casera giovane e stagionato servito con pane di segale
  - IGNIZIO** - Via Pretorio, 24  
Channel Morbegno  
Cuvée Caven Brut | Nera Vini  
oppure  
Mazer Valtellina Superiore DOCG | Gruppo Italiano Vini Negri  
Bitto DOP 2022 e Bitto DOP 2023 servito con pane di segale
  - MAGIA** - Via Carlo Cotta, 19  
Alpini Civo e Dazio  
Brut Pignola | Casa Vinicola Triacca  
oppure  
Shursat DOCG | Azienda Agricola Alberto Marsetti  
Bis di dolci: Torta Morbegno e Bisciola

- ### I NOSTRI GIRI €36
- GIRO ROSSO** - Vini speciali tra pinella e canarie
  - GIRO BIANCHI & BOLLE** - Vini speciali tra pinella e canarie
  - GIRO VERDE** - Vini & Green
  - GIRO ORO** - Vini speciali tra pinella e canarie
  - GIRO ROSA** - Wine special tour



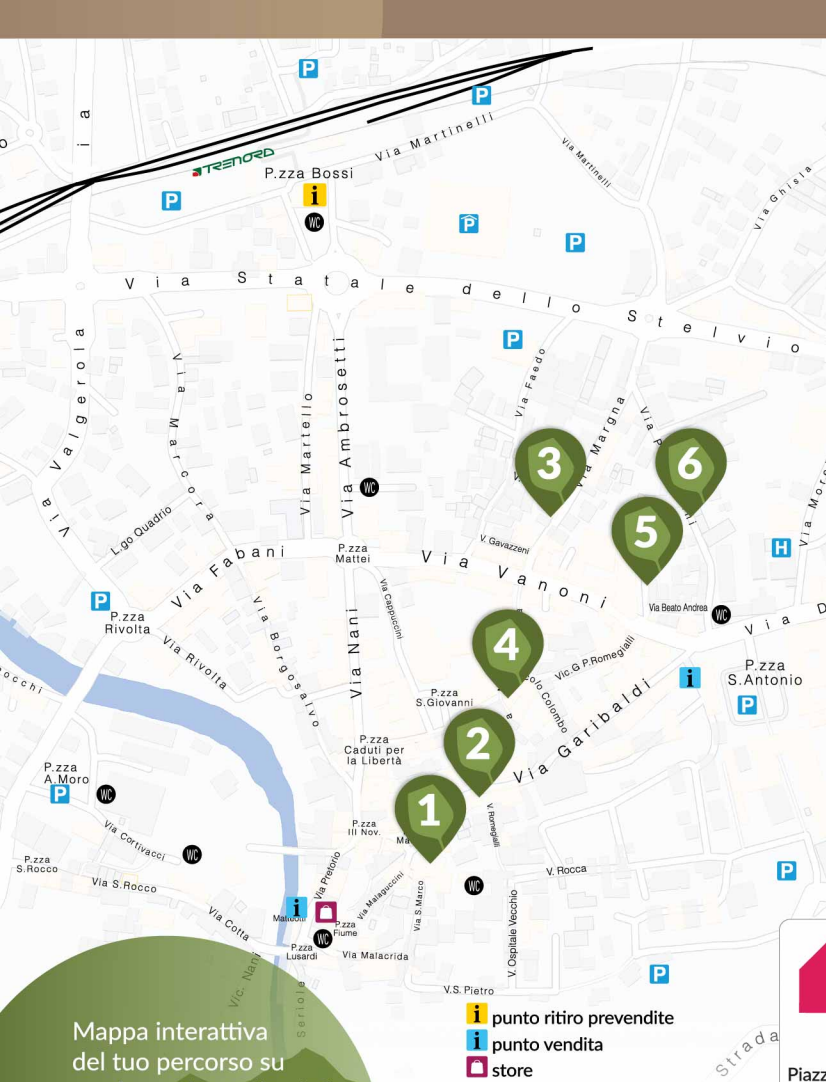
- ### GIRO ROSSO Nebbiolo che passione! €36
- CHIOSTRO SUD** - Piazza S. Antonio, 6  
Dopo Lavoro Ferroviario  
Prugnolo Valtellina Superiore DOCG | Casa Vinicola Aldo Rainoldi  
Bresaola della Valtellina e crema di caprino su pane bianco
  - MARIANI-BUZZETTI** - Via Garibaldi, 28  
Artiglieri  
Cuvée Grumello Valtellina Superiore DOCG | Mamete Prevostini  
Grissini con foccio e slinzega
  - VERGOTTINI** - Via San Pietro, 5  
Pro Loco Amici di Berbenno  
Sassella Riserva Valtellina Superiore DOCG | Bruno Leuciatti  
La tradizione nel piatto: taroz e salame
  - MUNICIPIO** - Piazza San Pietro, 20  
Progetto Lokazione  
Ul DOCG Valtellina Superiore Riserva | Rivetti & L'Orco  
Valtellina Casera giovane e stagionato servito con pane di segale
  - MILANI** - Via San Marco, 1  
Filarmónica di Morbegno  
Signorie Valtellina Superiore DOCG | Casa Vinicola Nera  
Bitto DOP 2022 e Bitto DOP 2023 servito con pane di segale
  - NATALINA** - Via Don Gnocchi, 8  
Morbo Luders - MGM 2000  
Storzato di Valtellina DOCG Carlo Negri | Gruppo Italiano Vini Negri  
Bis di dolci: Torta Morbegno e Bisciola

Un percorso dedicato al vitigno a bacca rossa, tra i più amati.



- ### GIRO ROSSI, BIANCHI & BOLLE Tra rossi e bollicine €36
- SANTANTONIO** - Via Beato Andrea, 4  
Gruppo Alpini di Morbegno  
Grumello Tirso Valtellina Superiore DOCG  
Cassa Vinicola Nera  
oppure  
Bianco Alpi Retiche IGT | La Spila  
Bresaola della Valtellina e crema di caprino su pane bianco
  - POLETTI** - Via Garibaldi, 77  
Amici di Erbolio  
Spumante Villa Quadrio | Balgera Vini  
oppure  
Valgella Valtellina Superiore DOCG | Azienda Agricola  
Motalli Renato  
Grissini con foccio e slinzega
  - ZUCCALLI** - Via Garibaldi, 37  
Associazione Colmen  
Spumante Brut rosé metodo classico | Casa Vinicola Bettini  
oppure  
La Mossa Valtellina Superiore DOCG | La Perla  
La tradizione nel piatto: taroz e salame
  - CANTINA GUSMEROLI** - Via Fontana, 2  
Associazione la Cantina di Gilberto  
Brut Alpi Retiche Spumante metodo classico | La Grazia  
oppure  
Murchi Rosso di Valtellina DOC | Azienda Agricola Radis  
Valtellina Casera giovane e stagionato  
servito con pane di segale
  - IGNIZIO** - Via Pretorio, 24  
Channel Morbegno  
Cuvée Caven Brut | Nera Vini  
oppure  
Mazer Valtellina Superiore DOCG | Gruppo Italiano Vini Negri  
Bitto DOP 2022 e Bitto DOP 2023 servito con pane di segale
  - MAGIA** - Via Carlo Cotta, 19  
Alpini Civo e Dazio  
Brut Pignola | Casa Vinicola Triacca  
oppure  
Shursat DOCG | Azienda Agricola Alberto Marsetti  
Bis di dolci: Torta Morbegno e Bisciola

ROSSO O BOLLA? Non sempre la scelta è così scontata! Un percorso adatto a tutti, dedicato anche alla degustazione di vini spumanti per valorizzare una produzione sempre più importante. Una red & white experience tra interessanti abbinamenti con la gastronomia locale: accanto ai calici di vino sarà possibile accostare con gusto i sapori più tipici del nostro territorio. E tu cosa scegli?



- ### GIRO VERDE Wine & Green €36
- BRISA** - Via San Marco, 12  
AVIS Stazione Morbegno  
Ole' Rosso di Valtellina DOC | Diripi  
Bresaola della Valtellina e crema di caprino su pane bianco
  - CONTESSA** - Via Garibaldi, 10  
Associazione Piccoli Frutti  
Rosso di Valtellina Superiore DOCG | Azienda Agricola Riter  
Grissini con foccio e slinzega
  - PESCUCCI** - Via Margna, 29/A  
SPS Basso Valtellina  
Ume IGT | Boffalora  
La tradizione nel piatto: taroz e salame
  - BALA** - Via Romegialli, 13  
Scout Morbegno  
Nebbiolo Valtellina Superiore DOCG BIO | Azienda Agricola  
Beltrana Stefano  
Valtellina Casera giovane e stagionato servito con pane di segale
  - RICIRCOLO** - Via Beato Andrea, 12  
Pro Loco Morbegno  
Nebbiolo Valtellina Superiore DOCG BIO  
Azienda Agricola Zanolari  
Bitto DOP 2022 e Bitto DOP 2023 servito con pane di segale
  - BRUNO CIAP** - Via Parravicini, 11  
AIDO  
Sassella Grigone Valtellina Superiore DOCG  
Azienda Agricola Alfo Mazzini  
Bis di dolci: Torta Morbegno e Bisciola

TRA VINI BIOLOGICI E BIODINAMICI Un percorso per valorizzare i piccoli viticoltori e la crescente sensibilità dei produttori valtellinesi rispetto ai vini biologici e biodinamici. Un'occasione unica per incontrare e ascoltare la terra, la vigna e il vignaiolo che stanno dietro a un calice di vino. Abbinamento con assaggi di prodotti del territorio.



- ### GIRO ORO Matie e cantine €50
- STUA PALAZZO MALACRIDA** - Via San Marco, 186  
Non dimenticare Chernobyl  
Brut Alpi Retiche Spumante metodo classico | La Grazia  
Aserti Iseo Tortino di taroz e bocconcino di polenta con funghi
  - CANTINA PALAZZO MALACRIDA** - Via Malacrida, 6  
Tollana Sport Team  
Grumello Valtellina Superiore DOCG  
Azienda Agricola Alberto Marsetti  
Spumante di caprino con julienne di bresaola
  - ORTILE PALAZZO MALACRIDA** - Via Malacrida, 8  
ASD Vera  
Saint'Andrea Valtellina Superiore DOCG | Casa Vinicola Bettini  
Risotto Carnaroli mantecato con crema di zucca, Aserti Iseo Tortino di taroz e bocconcino di polenta
  - CANTINA GEROSA** - Piazza 3 Novembre, 3  
ASM 70  
Sommarovina Sassella Valtellina Superiore DOCG BIO  
Azienda Agricola Zanolari  
Brasato di manzo marinato al vino rosso di Valtellina DOCG, cotto a bassa temperatura e servito con pure di sedano rapa, patate e zaffirano
  - BONETTI** - Via Romegialli, 7  
Associazione Il Tralico  
Storzato di Valtellina Blackeddition | Piazza  
Il romaggio nel piatto: Valtellina casera DOP Riserva e Bitto DOP 2023 con bocconcino di segale
  - PRETURA** - Piazza Pretorio, 17  
Piccoli Anelli Lantani  
Vino del Presidente moscato rosa | Casa Vinicola Triacca  
Bis di dolci: Torta Morbegno e Bisciola

UN TOUR DI DEGUSTAZIONE TRA VINI E PALAZZI Dopo aver ritirato pass, tasche, calici e posate presso i punti info, iniziate il tour con una visita a Palazzo Malacrida. Qui gusterete un aperitivo nel giardino con vista panoramica su Morbegno, poi esplorerete le sale del palazzo con racconti e arte. L'esperienza culminerà nella storica cantina di Palazzo Malacrida con assaggi di piatti valtellinesi, seguiti da un fantastico risotto nella corte. Proseguirete visitando altre cantine, gustando brasato di manzo e formaggi, il tutto accompagnato da calici di vino. Seguite la mappa del tour per scoprire le cantine, i vini e gli abbinamenti gastronomici in un percorso sotterraneo unico che svela i segreti di un tempo. Scoprite le cantine, i vini e i piatti abbinati!