

2023 BARBATELLANDO 8°

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

Estate 2023: siamo pronti!

dal **3 GIUGNO** al **30 LUGLIO**

TORNANO GLI APPUNTAMENTI SERALI, per vivere con voi la bellezza del tramonto in **Barbatella** e la frescura della sera.

PIC-NIC e **CALICE IN VIGNA** per godersi in tranquillità la natura, il **BARBA CHIRINGUITO** per sentirsi in vacanza, la **CENA IN ROSSO** in collaborazione con la Macelleria Diotti che racconterà la frollatura delle carni e soprattutto ce le farà assaggiare e...
È già tempo di **BARBATELLANDO THE PARTY!**

Tutti i nostri appuntamenti sono su prenotazione.

PIC NIC -TRA I FILARI

QUANDO?

dalle ore **18.30** alle **22.00**

SABATO 3 GIUGNO

SABATO 22 LUGLIO

CALICE IN VIGNA

QUANDO?

dalle ore **18.00** alle **22.00**

VENERDÌ 9 GIUGNO

VENERDÌ 23 GIUGNO

BARBA CHIRINGUITO

QUANDO?

dalle ore **18.30** alle **23.00**

SABATO 17 GIUGNO

SABATO 1 LUGLIO

continua>>>

Per info e prenotazioni
+ 39 3450413704 / +39 3494165241 |
Scrivete a labarbatella@labarbatella.com

 Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

2023 BARBATELLANDO 8°

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

Estate 2023: siamo pronti!

CENA IN ROSSO

Un connubio perfetto:
La costata di Scottona Piemontese
in tre frollature e la Barbera...
una **cena Rosso fuoco** in collaborazione
con **Macelleria Diotti**.
Vi aspettiamo di Rosso Vestiti,
basta un tocco, un particolare.
Posti limitati

QUANDO?

dalle ore 20.00
SABATO 8 LUGLIO

IL GIARDINO DI MATISSE

Nel verde della nostra collina,
lettura del libro "**Il giardino di Matisse**",
laboratorio creativo e aperitivo
ispirato a uno degli artisti
che ha accompagnato la nostra vita...
In collaborazione con la libreria
Il salotto di Bea

QUANDO?

dalle ore 17.00
DOMENICA 9 LUGLIO

BARBATELLANDO THE PARTY! 8ª edizione

Squillo di Tromba...
i cancelli si spalancano e...
...Che la festa abbia inizio!
Tutti i particolari saranno svelati a breve...

QUANDO?

dalle ore 18.00
SABATO 15 LUGLIO

DEGUSTAZIONI

sempre possibili su prenotazione. Scopri le varie opzioni su
www.labarbatella.com

Orari di apertura del nostro shop tutti i giorni dalle
10.00-12.30 e 14.30-18.30, tranne il mercoledì.

Per info e prenotazioni
+ 39 3450413704 / +39 3494165241 |
Scrivete a labarbatella@labarbatella.com

www.labarbatella.com

Estate 2023: siamo pronti!
dal **3 GIUGNO** al **30 LUGLIO**

Scegli tra le nostre formule

il cestino del **PIC-NIC**

Cacciatorino alla Barbera, assaggi di formaggi pregiati del nostro Territorio con le mostarde il BARBA-Sandwich, il mini Barba-Sandwich e qualche chicca della nostra Dispensa, in base alla stagione e alla nostra ispirazione... Grissini artigianali, la Focaccia, un dolcetto, un frutto e una bottiglia d'acqua per due.

Breve degustazione per scegliere il tuo vino da portare in vigna, il Cestino 28€, a persona, + costo della bottiglia. Per i bambini 15€, a persona, (un Barba-Sandwich, cacciatorino, formaggi, focaccia, grissini frutta, dolcino, sorpresa, bibita)

Potrete scegliere al prezzo di cantina le bottiglie che vorrete abbinare.
La consegna del CESTINO sarà preceduta da una breve degustazione dei nostri vini. Passeggiando nel cuore del vigneto, attrezzato di tavolini e di angoli confortevoli, potrete trascorrere una meravigliosa serata all'aria aperta.

il calice in **VIGNA**

breve degustazione per scegliere il tuo vino da portare in vigna con una selezione di finger piemontesi e non (barba paninetto, salame alla barbera, formaggi del territorio, verdure di stagione, sorprese dalla dispensa, grissini e focaccia artigianale)... 20€ + il costo della bottiglia

BARBA CHIRINGUITO dalle ore 18.30 alle ore 22.00

Sarete accolti con un calice di Benvenuto del nostro Monferrato Bianco Noè e al banco dei vini potrete scegliere i vostri calici tra le etichette della cantina.

Cosa potrete mangiare: Panozzo speciale di El Panatè con Tagliata di Fassona, Lo Spiedo di Messinesi di fassona con il Raschera, Costina di Maiale cotta a bassa Temperatura aromatizzata al Vermuth Bianco, Lecca lecca di Salsiccia, Bruschetta vegetariana Escalivada, La patata ripiena... scegli il tuo ripieno, Spiedino Vegetariano
Costi: cibo dai 5 ai 12€, calici da 4/5€ è possibile acquistare la bottiglia a prezzo di cantina

Barbatellando continua...a casa tua!

ACQUISTA i vini che hai assaggiato e quelli che non hai ancora conosciuto.
Ti porterai a casa un ricordo speciale per rivivere i colori, i profumi ed i sapori di una giornata che speriamo aver reso indimenticabile per voi.

Per info e prenotazioni
+ 39 3450413704 / +39 3494165241
Scrivete a labarbatella@labarbatella.com