



VOGTOUR “SAPORI di LIGURIA”

Lunedì 2 Settembre 2013

Programma:

ore 7.00 - Partenza con Bus da Crema Via Macello

ore 7.30 - Partenza con bus da Cremona Via Mantova

ore 10,00 –Arrivo presso la Cantina Feipù dei Massaretti , visita e degustazione

ore 12.30-Pranzo presso Ristorante La Baita

ore 15.00-Visita all’Azienda Agricola

ore 18.00-Partenza per rientro

Il costo del VOGTOUR è di € 100,00

Il numero dei posti è limitato, la prenotazione è impegnativa .

Il versamento della quota può essere fatto in Enoteca Fuoriporta a Crema.

Cascina Feipu dei Massaretti

ALBENGA (Savona) - Liguria

Regione Massaretti, 7

Cascina Feipu dei Massaretti, ad Albenga, è un azienda vinicola che da oltre 40 anni produce uva che viene vinificata nelle proprie cantine. Il primo impianto a vite (Pigato) risale, infatti, al 1965.

Nasce per iniziativa di Agostino (detto Pippo) e Bice Parodi e lo spirito dei due fondatori permea ancora Cascina Feipu dei Massaretti - che oggi è guidata dal genero Mirco Mastroianni – e spiega l’omaggio del nome dato ai due unici passiti prodotti: La Bice (bianco da uve di Pigato) e Il Pippo (da uve rosse di Granaccia).

Gli altri vini della **Cascina Feipu dei Massaretti**: Pigato di Albenga e Pigato Riserva Palmetta per i bianchi. Per i rossi Rossese di Albenga, Russu du Feipu e Granaccia.

Cascina Feipu dei Massaretti è una piccola azienda ma che si avvale della tecnologia più avanzata nel campo della vinificazione. Ha una tradizione solida alle spalle ma è anche aperta alle innovazioni e alla sperimentazioni. Il risultato è un vino che piace (non a caso ha ricevuto l’approvazione di Luigi Veronelli) e che viene venduto anche all’estero, in Giappone per esempio, ma anche negli Usa.

La Baita Azienda Agricola.

200 anni di storia in un angolo di geografia.

Solo da olive taggiasche dei nostri ulivi secolari nasce un olio extravergine di oliva che ha il colore dell’oro e il profumo della nostra terra. A 700 m sul livello del mare, i nostri uliveti, tra i più alti della Liguria, regalano piccoli frutti dal gusto intenso e inconfondibile.

Solo concimi naturali e acqua di sorgente per tutti i prodotti del nostro orto: basilico per il pesto, pomodorini, carciofi e verdure per la giardiniera.

Il gusto della frutta di nostra produzione e il piacere del vino della Riviera ligure: un incontro dolce e affascinante.

Ristorante La Baita

Situato all’interno dell’azienda agricola, è un ambiente semplice, accogliente e ben curato, che vanta una tradizione di oltre 100 anni. La cucina è creativa, con piatti liguri reinterpretati e con alta attenzione alla qualità delle materie prime.