

Venerdì 4 maggio - “Del parlar di vino”

ore 20.00, Stube della Cantina La-Vis

Una serata sfiziosa in cui le letture a tema di Maura Pettoruso, attrice di Trento Spettacoli, esalteranno gli abbinamenti dei migliori vini La-Vis con la cucina dello chef Filippo Crippa, raccontati dalla maestria del sommelier AIS del Trentino Marco Larentis.

Costo € 38.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

Venerdì 29 giugno - “Cena sotto le Stelle”

ore 20.00, Piazzetta della Cantina La-Vis

Diamo il benvenuto all'estate con un'intrigante menu estivo, accompagnato dalla musica d'autore anni '50/'70 rivisitata e proposta in chiave jazz dal gruppo “Italian Lounge Quintett”.

In caso di pioggia la cena si terrà in Stube.

Costo € 48.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

Venerdì 27 luglio - “Ritorno nelle vigne”

ore 20.00, Maso Franch

Nella suggestiva cornice dei vigneti di Maso Franch Gourmet e Relais della Cantina La Vis in Valle di Cembra a pochi chilometri da Lavis, rinnoviamo la tradizione delle cene nei vigneti, con la cucina di Markus Baumgartner, premiato chef e gestore dell'elegante e raffinato Maso. La serata sarà impreziosita dalla musica e dalle letture di alcuni brani del libro “Sassi” dello scrittore Alfonso Lettieri, che narra le antiche fatiche della gente della Valle di Cembra.

Costo € 48.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

Venerdì 31 Agosto - “La Fiorentina a La-Vis”

ore 20.00, Piazzetta della Cantina La-Vis

Nell'attesa della vendemmia ci divertiremo in una gustosissima avventura e novità gastronomica, alla scoperta della storica “Fiorentina”. In un classico menù dell'antica tradizione culinaria toscana, abbinato a blasonati vini rossi, gioielli di alta enologia di Villa Cafaggio, azienda storica situata nella conca d'oro del Chianti.

In caso di pioggia la cena si terrà in Stube.

Costo € 50.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

Venerdì 28 Settembre - “A La-Vis la notte si tinge di Giallo”

ore 20.00, Stube della Cantina La-Vis

Riproponiamo il grande successo della cena con teatro in cantina.

Una nuova trama enigmatica e misteriosa per un altro omicidio da risolvere fra le botti ...

Costo € 48.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

ANTICIPAZIONI D'AUTUNNO

6 novembre 2007 – ore 16.00 Festa del Novello

La Vinoteca La-Vis, Vi aspetta per il tradizionale brindisi con il vino nuovo e le caldarroste.

Ore 17.00 in Sala Convegni La-Vis: “Rassegna dedicata alla montagna”.

Ottobre 2007 “Corso di Avvicinamento al Vino”.

Corso in 6 lezioni per avere un primo contatto con il mondo enologico.

€ 90.00 a persona. Prenotazione presso la Vinoteca.

... IN CANTINA
Visita al Percorso "Il Vino Racconta"

Degustazione in Stube di 1 vino
Durata 45 minuti circa - gratuita

Degustazione in Stube di 3 vini:
Durata 1 ora circa - € 6,00/persona

Degustazione in Stube di 3 vini abbinati a specialità del territorio
Durata 1 ora e 30 minuti circa - € 8,00/persona

Degustazione in Stube di 3 vini abbinati a specialità del territorio
e degustazione dell'Olio Toscano Extravergine di Oliva "Poggio Morino"
Durata 1 ora e 30 minuti circa - € 9,00/persona

Il nostro Staff può accogliere gruppi fino ad un max di 55 persone.
È richiesta la prenotazione.
Le visite possono essere effettuate in lingua inglese, tedesca e francese.
I prezzi si intendono al netto dell'IVA.

... nelle vigne
TOUR DEI VINI DI MONTAGNA
Itinerario alla scoperta della Valle di Cembra

Sulla Strada del Vino e dei Sapori della Valle di Cembra, attraverso i vigneti terrazzati del Müller Thurgau e del Pinot Nero potrete conoscere, accompagnati da un Socio Vicoltore e da un Tecnico della Cantina, la particolare bellezza della viticoltura locale.

A conclusione del Tour avrà luogo presso la Vinoteca di Cembra la degustazione guidata dei vini del territorio.

TOUR DEI SORNI
Itinerario alla scoperta delle Colline Avisiane

Attraverso un percorso immerso nel verde della natura, tra vigneti e antichi Masi incorniciati da ameni paesaggi alpini, sarà possibile scoprire un territorio incontaminato ricco di fascino. A conclusione sarà possibile visitare il Percorso "Il Vino Racconta" e degustare nella Stube i vini delle Colline Avisiane.

DAL TERRITORIO AL METODO:
Itinerario nell'alta qualità delle bollicine...

Per gli amanti delle bollicine sarà l'occasione per seguire passo dopo passo il percorso delle pregiate uve di Chardonnay e Pinot Nero base spumante, dalle colline di Pressano fino al vero e proprio processo di spumantizzazione presso la Cesarini Sforza Spumanti a Ravina di Trento.

Le iniziative sono gratuite e su prenotazione per gruppi di max 12 persone.
A partire da luglio e sino all'inizio della vendemmia.