

VII Convegno AISSA#under40

Visita tecnica, 10 Luglio 2026

Monferrato (e non solo), il cuore della vitivinicoltura piemontese

✨ **Tra Colline e Cantine: Viaggio sensoriale tra le terre del Barbera, del
Moscato d'Asti DOCG e degli spumanti metodo classico.**

Il viaggio attraverso le colline del Monferrato e del Moscato d'Asti conduce in un paesaggio scolpito da secoli di viticoltura: cascine in mattoni, filari ordinati e borghi arroccati testimoniano un territorio che vive in simbiosi con la vite. Qui natura e tradizione contadina si fondono, dando forma a vini che rappresentano un patrimonio storico e umano di straordinaria profondità.

Nel pomeriggio visiteremo le cantine storiche più prestigiose nella produzione di spumanti metodo classico. Celebre per l'eleganza dei suoi millesimati e per i vini ottenuti da Pinot Nero, Chardonnay e Moscato, le aziende di questa area sono anche custodi delle affascinanti "cattedrali sotterranee" (patrimonio UNESCO).

Programma:

Ritrovo presso Torino centro (08:00)

Piazza Carlo Felice 85, Torino (di fronte alla stazione ferroviaria di Porta Nuova)

Visita con degustazione presso Araldica e Il Cascinone (10:00 – 12:00)

Viale Pietro, Viale Laudano, 2, 14040 Castel Boglione (AT)

Regione Boschi 2, 15011 Acqui Terme (AL)

Il Gruppo Araldica Castelvetro è una delle maggiori realtà vitivinicole a livello italiano. Coltiva, produce e distribuisce i principali vini piemontesi, valorizzando le migliori aree vinicole e i vitigni tradizionali di Monferrato, Gavi, Langhe e Roero, in equilibrio tra tradizione, innovazione e sostenibilità. Con 900 ettari di vigneti, circa 140 soci e più di 90 dipendenti, Il Cascinone è una tenuta storica dell'Acquese, con vigneti molto ripidi e difficili da coltivare. Questa tenuta fu acquisita da Araldica nel 1999, dopo un periodo di abbandono. Dopo l'acquisizione, Araldica ha fatto un lungo lavoro di ripristino: reimpianto dei vigneti e ristrutturazione delle cantine. La nuova struttura produttiva è stata inaugurata nel 2004.

Light lunch con degustazione (12:00 – 13:30)

Pranzo a buffet con piatto caldo (opzioni vegetariane, segnalare allergie)

**Visita delle cattedrali sotterranee con degustazione presso Contratto
(14:30 – 16:30)**



L'Azienda Contratto, fondata nel 1867 a Canelli, è una delle realtà storiche più prestigiose della viticoltura piemontese, celebre per i suoi spumanti metodo classico e i vini da uve come Pinot Nero, Chardonnay e Moscato. Le sue Cantine Sotterranee – le “cattedrali” tufacee scavate nella collina – rappresentano un luogo magico dove le bottiglie riposano in condizioni stabili, contribuendo all'eleganza e alla finezza dei suoi millesimati. Grazie a una lunga tradizione e a un forte valore identitario, Contratto è riconosciuta a livello internazionale come simbolo di qualità, storia e identità vitivinicola.

Ritorno a Torino (stazione Porta Nuova) previsto alle ore 18:30 circa

La quota di partecipazione è di 120 € a persona (IVA inclusa)



VII Convegno AISSA#under40

Visita tecnica, 10 Luglio 2026

Monferrato (e non solo), il cuore della vitivinicoltura piemontese

SPONSOR

Oro



Argento



Bronzo



Accademia
di Agricoltura
di Torino



VII Convegno AISSA#under40

Visita tecnica, 10 Luglio 2026

Monferrato (e non solo), il cuore della vitivinicoltura piemontese

PATROCINIO



SOCIETÀ ITALIANA DI ECONOMIA AGRARIA

