****

***Eno-turismo, un trend in crescita***

**La Montina in Franciacorta
 accoglie i visitatori con visite in cantina e un fitto calendario**

**di degustazioni di vini e prodotti tipici del territorio**

Una richiesta in costante crescita quella per degustazioni e visite guidate in cantina, sempre più gettonate da winelovers e turisti. Oltre alla tradizionale visita, oggi i visitatori cercano però anche esperienze immersive nel territorio, che li emozionino e lascino loro un ricordo indelebile.

**La Montina** di Monticelli Brusati, storica cantina della **Franciacorta** a pochi passi dal lago di Iseo, è attiva e sensibile al tema dell’**accoglienza turistica da ormai più di trent’anni.** Con il passare del tempo e il mutare delle generazioni, in cantina ci si è accorti della sempre maggiore richiesta da parte del pubblico di esperienze complete. Non solo un rapido tour, bensì un percorso guidato e raccontato passo passo; non solo un assaggio di vino, bensì la descrizione della sua storia e delle scelte fatte dal produttore. Da non dimenticare lo strettissimo legame che il vino ha con la tavola, da cui nasce sempre più la necessità di proporre agli ospiti un’esperienza che includa anche l’abbinamento del vino al cibo, di preferenza locale.

“Nella nostra azienda, volutamente progettata anni fa da mio padre e i suoi fratelli per fare dell’accoglienza uno dei suoi capisaldi, facciamo del nostro meglio per stare al passo con i tempi - racconta Michele Bozza, Export & Marketing manager de La Montina - Inseriamo costantemente accorgimenti che rendano l’esperienza a La Montina piacevole, completa e non banale. Ad esempio, il percorso di visita alla cantina è scandito da **cartelli esplicativi e mappe**, adatti a comprendere i passaggi fondamentali delle diverse fasi di vinificazione. Lungo il tour in cantina, inoltre, **si alternano** **realtà produttiva ed arte**: tutti gli ambienti sono infatti arricchiti da dipinti e sculture. La visita in cantina termina nella Galleria d’arte ricavata dall’antica bottaia, che ciclicamente ospita esposizioni di artisti nazionali ed internazionali.”

Una cantina che è dunque disponibile **tutti i giorni ad organizzare visite guidate e degustazioni**, sia per singoli che per gruppi, in lingua italiana ed inglese. Durante la settimana i **tour proposti** sono due, alle 10.00 e alle 15.30, mentre nel weekend la visita parte alle 10.00. Nel tour è prevista anche la visita alla **seicentesca Villa Baiana** (nobile dimora attigua alla sede aziendale), dove è possibile organizzare pranzi ed eventi privati, nonché una sosta all’Enoteca della cantina. Se i visitatori, dopo la tappa in cantina, desiderano conoscere la Franciacorta, La Montina è a disposizione per **guidarli alla scoperta del territorio**, dando suggerimenti su cosa vedere, quali attività poter fare, sui ristoranti e le trattorie dove fermarsi a gustare piatti tradizionali o raffinata cucina contemporanea, sugli artigiani del gusto dove poter acquistare prodotti tipici.

 “Quest’anno ci sarà una bella novità ad arricchire l’offerta dedicata ai turisti - continua Michele Bozza - Abbiamo infatti messo a disposizione degli ospiti un **calendario completo di date con “degustazioni speciali**”, ovvero appuntamenti in cantina durante i quali i visitatori avranno modo di provare i nostri Franciacorta abbinati a specialità del territorio lombardo e non solo. Il primo appuntamento sarà a marzo, nel weekend del 7-8, quando in abbinamento ai nostri vini ci sarà il formaggio Bagoss, prodotto nella valle bresciana di Bagolino”.

Le visite guidate si possono prenotare direttamente sul sito della cantina [www.lamontina.com](http://www.lamontina.com), oppure contattando l’ufficio incoming al numero 030 65.32.78.

**Info: La Montina** - Tel. 030 653278 - info@lamontina.it - [www.lamontina.it](http://www.lamontina.it)

Le **Tenute La Montina** di Monticelli Brusati sono fra le aziende storiche della Franciacorta. Le vigne aziendali sviluppano su di una superficie vitata di circa 72 ettari, dislocati in 7 Comuni della Franciacorta. Vigneti, con giacitura preminentemente collinare, impiantati su terreni calcarei e limo-argillosi con una resa circa di 100 quintali per ettaro con densità di 5.400/7.000 ceppi per ettaro. La cantina si estende per 7.450 m² sotterranei, il che garantisce tutto l’anno la minore escursione termica possibile (attorno ai 13°- 16°) e condizione ottimale per la giusta maturazione dei Franciacorta. La produzione media è di 380.000 bottiglie annue. Distributore nazionale La Montina: RINALDI 1957 SPA www.rinaldi.biz

**Ufficio Stampa**

• **La Montina – Jessica Giovanessi** - Tel. 030 653278 - comunicazione@lamontina.it

• **Agorà di Marina Tagliaferri -** Tel. 0481 62385 - agora@studio-agora.it - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)