****

**Food truck in vigna a La Montina in Franciacorta  
Degustazione pizza e Franciacorta al tramonto**

***Domenica 18 luglio nella cantina di Monticelli Brusati (BS)***

***dopo le visite guidate in cantina,***

***apericena in vigna con i maestri pizzaioli di Pizza In Giro***

**La Montina di Monticelli Brusati**, azienda storica della Franciacorta, **per la prima volta apre i suoi vigneti al pubblico** e lo fa in occasione di un evento che è un omaggio all’italianità: la campagna, il buon vino, la pizza.

Terminata la **visita guidata della cantina** (disponibile in più orari dalle 17.00 alle 18.30) gli ospiti verranno accolti **tra i filari del Vigneto Baiana** adiacente la cantina, dove potranno accomodarsi sulle sedute allestite in stile campestre.

Ad attenderli, insieme a eccellenti **calici di Franciacorta**, i **maestri pizzaioli di Pizza In Giro** con il loro food truck, specializzato nella realizzazione di **fragranti pizze cotte e farcite rigorosamente al momento**. Saranno preparate queste specialità: **Cuoppo** (un goloso cono con verdure in pastella, olive ascolane e patatine fritte) e **Pizzino** ( si chiama così, ma in realtà è una “pizza regolare” , 250 gr. di gioia formato pizza romana) con farcitura a scelta: margherita (pomodoro, mozzarella), salame piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante), verdure (verdure grigliate, pomodoro, mozzarella, grana), pancetta (mozzarella, pancetta, grana, rosmarino), tonno (mozzarella, tagliata di tonno, pomodorini, taggiasche, prezzemolo), crudo (pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini morbidi, olive, granella di pistacchi).

Non mancherà nulla: né il sottofondo musicale, né lo **spazio “mixology”** presidiato dai bar tender del Prince Cafè di Ome. Per i più curiosi, infatti, la degustazione terminerà con l’assaggio del cocktail estivo ispirato al Franciacorta Rosé Demi Sec di produzione della cantina, il **Juicy Montina**.

Due le **formule** disponibili per partecipare all’evento: **Aperitivo** al costo di € 28 a persona (comprensivo di visita guidata in cantina, 1 calice di Franciacorta Brut e 1 cuoppo di pastellati) e **After dinner** al costo di € 48 a persona (comprensivo di visita guidata in cantina, 2 calici di Franciacorta - Brut e Satèn - 1 cuoppo di pastellati, 1 pizzino farcito a scelta, 1 cocktail Juicy Montina).

Per chi vorrà durante tutta la durata dell’evento cantina e food truck saranno disponibili per calici e piatti extra.

**Istruzioni per l’uso:**  
La Montina Franciacorta e Pizza In Giro - visita in cantina e degustazione al tramonto in vigna

Domenica 18 luglio – dalle 17:00 alle 21:30

Orari tour in cantina 17:00 – 17:30 – 18:00 – 18:30

Evento adatto anche a famiglie con bambini.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria: [comunicazione@lamontina.it](mailto:comunicazione@lamontina.it) – 030 65.32.78

**Info: La Montina** - Tel. 030 653278 - info@lamontina.it - www.lamontina.com

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.

**Ufficio Stampa**

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

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