

DALL'UNIONE DI VINO E MUSICA
POSSONO NASCERE GRANDI EMOZIONI:
IL GIUSTO TEMPO, LA GIUSTA ATMOSFERA
GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI.

IL MONFERRATO TERRA DI GUSTO E
SLOW-LIVING OSPITA BACCO&BACH.

VINI D'ECCELLENZA, MUSICA CLASSICA,
LOCATION SUGGESTIVE, ARTISTI INTERNAZIONALI
I NARRATORI DI UN
RACCONTO AUTENTICO.

CON IL PATROCINIO DI:



PROVINCIA
di
ALESSANDRIA



COMUNE DI
CASALE MONFERRATO



COMUNE DI
CELLA MONTE



COMUNE DI
MIRABELLO MONFERRATO



COMUNE DI
OTTIGLIO



COMUNE DI
TERRUGGIA



ENOTECA REGIONALE
DEL MONFERRATO



Ecomuseo
della Pietra
da Cantoni



EMAS MONFERRATO



CANONICA DI
CORTERANZO



CAFE
DI
MOLTO



LOCANDA
PELICCI



FRATELLI
SPECIALI



Isothea



lentini
studio tecnico immobiliare

SPONSOR:

partner tecnici:

ALEXANDER ALVAREZ CONTEMPORARY ART - AREGAI - CASALENEWS
GRAFICA MONFERRINA - FRATELLI SPECIALI - M.A.D.

con la partecipazione di:

ANTICA DISTILLERIA D'ALTAVILLA - ASSOCIAZIONE DIETRO L'ARTE
ASSOCIAZIONE 3T - CASALONE AZIENDA AGRICOLA - CASTELLO DI SAN GIORGIO
CASTELLO DI UVIGLIE - IULI. CANTINA VITICOLTORI MONFERRATO - LA CASACCIA
TENUTA AGRICOLA CASTELLO D'UVIGLIE - VICARA - VILLA MEDEA. DAILYSPA



Bacco & Bach

FESTIVAL INTERNAZIONALE
MUSICA CLASSICA & VINO

Le Muse
Accademia Europea d'Arte

22-30 luglio 2010

...una pausa di gusto
in MONFERRATO...

ANTEPRIMA
Borgo Rovereto
16 MAGGIO 2010



PROVINCIA
di
ALESSANDRIA

CORTILE ALA DEL PRINCIPE - PALAZZO GUASCO

info e prenotazioni:
cell. 339.7676387
info@baccoebach.com

www.baccoebach.com



Bacco & Bach

FESTIVAL INTERNAZIONALE
MUSICA CLASSICA & VINO

AD OGNI BICCHIERE LA SUA MUSICA

Un Festival Internazionale, sotto la direzione artistica di **Daniel Fradkin**,

dove la musica classica da camera cosiddetta "autentica" - eseguita con strumenti d'epoca - è abbinata alla scoperta di uno dei "prodotti principe" del territorio.

Nove gli appuntamenti musicali in calendario dal 22 al 30 luglio 2010 in fascia serale con abbinamento diretto ad una o più degustazioni di vino e distillati.

Il Festival, ideato e coordinato da **Ima Ganora** e **Valentina Fichelett**, si snoderà attraverso un percorso anche territoriale: sede dei concerti saranno alcuni degli angoli più autentici del Monferrato come cortili di antichi palazzi, piccoli teatri, ville e castelli ma anche luoghi in cui nascono le eccellenze del territorio come cantine, distillerie, cave.

Spazi raccolti, quasi "salotti" che si adattano naturalmente all'idea di offrire un'esperienza sensoriale a 360° fatta di incantevoli paesaggi, qualità artistica e buon vino.

A completare l'offerta del Festival una ricca proposta di attività attraverso il fil rouge del "Ti racconto una storia...".

DOVE TUTTO COMINCIO

ENSEMBLE LA GHIRONDA

Antonio Sacco - vihuela, flauto dolce

Florio Michielon - citterna, ghironda, piva, symphonia

Sandro Martinotti - chitarra, liuto, chitarra trobadorica

Walter Mussano - flauto dolce

Patrizia Barberis - percussioni

Ductia

Ungaresca

Saltarello

Quant je voi yver retourner

Schiarazula Marazula

Ce fu en mai

Pastourelle

Tourdion quand je bois

Calenda Maya

Morisque

Braule de l'official

Il ballo de colla

Gethering Peascods

Branle des chevaux

Tanz

Gavotte

ANTEPRIMA

Borgo Rovereto

16 MAGGIO 2010

CORTILE ALA DEL PRINCIPE - PALAZZO GUASCO

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC - GAUDIO - BRICCO MONDALINO

Reg. Mondalino,5 - 15049 Vignale Monferrato (AL) - www.briccomondalino.it - info@briccomondalino.it

UVA 100% Grignolino

ZONA DI PRODUZIONE è il vitigno più caratteristico e rappresentativo del Monferrato, viene coltivato solo nel territorio compreso tra le città di Asti e Casale Monferrato dove Vignale è il comune che vanta la maggiore produzione di Grignolino

VINIFICAZIONE metodo tradizionale di vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per circa una settimana

colore rosso rubino chiaro caratteristico di questo vino
profumo fine, delicato, speziato; da giovane fruttato con sentori di ciliegia
sapore secco, pulito, abbastanza morbido, sapido, piacevolmente

abbinamenti è vino da tutto pasto: antipasti all'italiana, agnolotti, secondi di carni bianche, zuppe e grigliate di pesce

temperatura di servizio 15°C - 16°C

PINETO BRACHETTO D'ACQUI DOCG - MARENCO

Piazza V.Emanuele 10 - 15019 Strevi - www.marencovini.com - info@marencovini.com

UVA 100% Brachetto

ZONA DI PRODUZIONE Comune di Strevi in Valle Pineto sistema Guyot classico

VINIFICAZIONE dopo la pigiatura avviene una macerazione sulle bucce per 3-4 giorni al fine di estrarre il colore desiderato; il mosto viene poi illimpidito ed affinato in vasche d'acciaio a 0 gradi C° fino al momento della prea di spuma che avviene in autoclavi a temperatura controllata. Durante questa fase si svolge anche la fermentazione che avviene bloccata alla gradazione di 6 gradi alcolici mediante una filtrazione sterile.

colore rosso rubino di media intensità tendente al rosato
profumo molto delicato, con sentori di rosa
sapore dolce, morbido, delicato, con spuma persistente

abbinamenti fragole, frutti di bosco, dolci e crostate di frutta

temperatura di servizio 8°C