



Lambrusco Wine Festival

XVIII EDIZIONE
Giugno 2025

**Viaggio nelle Terre
di Sorbara**

Alla scoperta delle principali Cantine locali attraverso un ricco programma di serate, con degustazioni culinarie del territorio, accompagnati da musica e suggestionati dal profumo intenso e dal gusto inconfondibile del vino Rosso Rubino...



COME A CASA

Domenica 1 dalle 20.30

Paltrinieri

Via Cristo, 49 – Sorbara

Serata conviviale con borlenghi e gnocco fritto, nostri vini e vermut in mescita, con il sostegno di Onav Modena. Accompagnamento musicale con Dj-set

€ 25 Prenotazione obbligatoria:

info@cantinapaltrinieri.it – tel. 059 902047



GNÌ TÒT CHÉ CA FAM FÈSTA!

Venerdì 6 dalle 20

Cantina Bellei Aurelio

Via Ravarino Carpi, 103 – Sorbara

Aperitivo a cura di GhirlanGina e Sir Grape. Menù con degustazione dei nostri vini in collaborazione con AVIC e Consorteria del maiale di San Prospero. Percorso sensoriale tra vista e gusto con il Parmigiano Reggiano DOP, organizzato dal Caseificio Malandrone 1477. Un viaggio emozionante con le ragazze di Arte Equilibra e la musica del gruppo Per un pugno di tigelle. Prevendita esclusiva presso la Cantina Bellei fino ad esaurimento posti

€ 25 (€ 10 bambini fino a 6 anni)

Prenotazione obbligatoria: tel. 389 5386010



ROSSO DI CLASSE: METODO CLASSICO, ANIMA MODENESE

Martedì 10 dalle 20

Cantina della Volta

Via Per Modena, 82 – Bomporto

Alle 20.00 visita guidata della cantina e scoperta della nostra produzione Spumantistica. Dalle 20.30 le "trappole di gusto", firmate Commestibili & Vini: gnocco fritto, ciaccioli croccanti, salame e altre bontà abbinate ai nostri calici. Special guest: la celebre mortadella La Favola di Mec Palmieri, tagliata a mano da Claudio con la morsa. In accompagnamento, le dolcissime ciliegie dell'Azienda Agricola Amidei e il sorprendente Sorbara Fizz by Ghidda Mixosofo. Musica live con Davide Ricci e divertimento garantito con il Selfie Mirror. Apertura straordinaria dell'atelier della pittrice Barbara Ghisi, adiacente alla cantina

€ 35 Prenotazione obbligatoria:

commerciale@cantinadellavolta.com – tel. 059 7473312



RITORNO IN BELLEZZA!

Giovedì 12 dalle 19

Cantina Divinja

Via Verdetta, 1 – Sorbara

Maccheroni al pettine con ragù, gnocco fritto con salumi e calzagatti, a cura di Consorteria del maiale di San Prospero, e dolce della Pasticceria Cometa. Alle 21.30 concorso Miss Lady Italy e The Look of the Year e Dj-set, a cura di Gio Fashion Studio

€ 20 (€ 10 bambini fino a 12 anni)

Prenotazione consigliata: tel. 339 1801199



MELODIE DI VINO:

TUTTE LE NOTE DEI NOSTRI VINI

Giovedì 19 dalle 20

Cantina Garuti

Via Carlo Testa, 16 – Sorbara

Cena con menù tradizionale e sapienti abbinamenti dei nostri vini: prosciutto di Parma con melone, lombo cotto al sale con rucola e Parmigiano-Reggiano 24 mesi con aceto balsamico ABTM; rosette al forno e farfalline con verdure di stagione; guancialini di maiale brasati al Lambrusco di Sorbara DOP con contorno di verdure; crème caramel con amaretto e dolci al forno di Marta. Musica dal vivo con pianoforte del M° Maresi G. Carlo

€ 50 Prenotazione obbligatoria:

info@agriturismogaruti.it – tel. 059 902021



PICNICE DEGUSTAZIONI IN VIGNA

Domenica 22 dalle 19

Foresteria Cavicchioli

Via Due Madonne, 5 – San Prospero

Picnic con cestino nel prato e nel vigneto (postazione con telo e cuscini): farro con zucchine alla scapece e gamberi; 2 tipologie di burger; pizza gourmet a spicchi; crostata con marmellata e caffè. Degustazione di vini del territorio ed accompagnamento musicale. Su prenotazione: cestini per vegetariani e celiaci

€ 40 Prenotazione obbligatoria: tel. 329 7177790

Giovedì 26 dalle 20

Serata Finale

Pieve Matildica – Sorbara

La Lanterna di Diogene, Chef to Chef e le Cantine di Rosso Rubino vi aspettano per una frizzante conclusione **€ 35**

