

REGIONE
DEL LANGHE
ROSALE
ALBA
BAROLO
MONFALCONE
D'ALBA
CANTINE
COOPERATIVE
DEL
MONFALCONE
D'ALBA
CANTINE
COOPERATIVE
DEL
MONFALCONE
D'ALBA

LVNAE

✱ ✪ ✧



ENTRA NEL CUORE DELLA NOSTRA TERRA
V I S I T A A L L E C A N T I N E L V N A E

UN PERCORSO RICCO DI SUGGERZIONI,
IN UN LUOGO UNICO,
TESTIMONE DELLA STORIA
E DELLE TRADIZIONI LUNIGIANE.



CANTINE LUNAE da cinque generazioni coltiva vigneti e produce vini nelle terre di Ortonovo e Castelnuovo Magra in Lunigiana, al confine fra Toscana e Liguria, che preludono le Alpi Apuane fino al Mar Ligure ne ha ereditato la grande tradizione vitivinicola.

Furono gli Etruschi, i Liguri e poi i Romani a coltivare vitigni nei dintorni della bellissima Luni, la città della Luna.

Paolo Bosoni, fondatore a anima delle CANTINE LUNAE, prosegue il lavoro e la tradizione della propria famiglia, raccogliendo dalla storia di questi luoghi la propria filosofia tra lavoro e arte, per creare vini che siano voce della terra, tra radici e futuro.





CÀ LVNAE, IL LUOGO DOVE I NOSTRI PENSIERI PRENDONO FORMA

Il rispetto delle radici e la riscoperta del proprio passato, come punto di partenza verso il futuro, principi presenti da sempre nella filosofia delle Cantine Lunae attraverso la produzione dei propri vini, ora trovano forma in CA' LVNAE.

Cà Lynae è un antico complesso rurale settecentesco, affacciato sull'antica via Aurelia, ristrutturato nel rispetto delle forme e delle materie, immagine di una filosofia e di una passione, fortemente radicate nel territorio.

Ed è proprio a Ca' Lunae, diventato luogo di accoglienza ed espressione delle cantine lunae, che vi invitiamo per una visita che vi farà scoprire le antiche tradizioni e l'arte enologica delle terre di Lunigiana.







SCOPRI LE MOLTEPLICI ANIME DEL MONDO LVNAE

All'interno di Cà Lvnae troverete:

L'enoteca nella quale poter conoscere ed acquistare i vini della produzione Lunae, i liquori artigianali liguri della liquoreria Essentiae, l'olio extra vergina d'oliva, e prodotti selezionati della gastronomia locale.

La cantina interrata, destinata alla maturazione dei grandi cru della produzione LVNAE, ambienti dedicati alla degustazione e all'accoglienza.

Essentiae Lvnae, un antico laboratorio di sapori liguri, che produce artigianalmente liquori e confetture, riscoprendo ricette della tradizione gastronomica lunigianense.

Il Museo Cà Lvnae - "Il presente della memoria", percorso evocativo nel mondo contadino della Lunigiana storica.

Con un breve preavviso telefonico il personale di Ca' Lvnae, vi accoglierà per una visita guidata della struttura e per una degustazione dei vini più rappresentativi delle produzioni Lunae in abbinamento a specialità della gastronomia locale.





LE VISITE GUIDATE

Un percorso ricco di suggestioni, in un luogo unico, testimone della storia e delle tradizioni lunigiane.

Con un breve preavviso telefonico, vi accompagneremo nella visita di **Cà Lunae**, accogliendovi nella grande aia da dove verrete introdotti nella storia, nelle tradizioni e nelle attività di questo luogo.

Successivamente, la visita del **Museo Cà Lunae** vi farà scoprire le tradizioni della cultura enologica lunigiana, attraverso gli antichi oggetti che compongono le 5 sale del museo.

Si prosegue nel parco, attraverso l'**orto antico** (sede esterna del museo), e il **laghetto** contornato da un'ampia collezione di piante aromatiche.

La visita prosegue all'interno del laboratorio di **Essentiae**, dove Fiorella Stoppa, anima della liquoreria, vi mostrerà le tecniche di produzione delle confetture e svelerà i segreti e la storia degli antichi liquori liguri.

Verrete poi condotti nella **cantina interrata**, il luogo dove nascono e maturano i vini più importanti della produzione Lunae.

Nell'**enoteca** il nostro enologo e il nostro Sommelier saranno con voi per una degustazione guidata di vini in abbinamento a prodotti della gastronomia locale.





LE DEGUSTAZIONI GUIDATE

Le attività permanenti di Ca' Lunae si articolano attraverso percorsi degustazione pensati sia per accogliere ed iniziare chi si avvicina al mondo del vino, sia per chi è già in possesso di una cultura enologica propria.

Le cucine di CA' LUNAE vi accolgono per merende e spuntini, come una venivano chiamate le soste, creando ogni volta abbinamenti unici, pensati esclusivamente per voi e per la vostra di scoprire sapori.

Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito web www.calunae.it







DOVE SIAMO

Cà Lvnæ dista circa un km dall'area archeologica dell'Antica Luni ed è ubicata baricentricamente rispetto ai grandi poli di attrazione turistica, essendo situata ai piedi delle Apuane, a pochi km dalla Versilia, a 2 km dal mare, a 20 km dalle Cinque Terre, 10 Km dal Golfo dei Poeti e a 5 Km da Sarzana.

COME RAGGIUNGERCI

Cà Lvnæ è facilmente raggiungibile, prendendo l'uscita di Carrara dell'autostrada A12 Genova-Livorno (per chi proviene da Sud) o quella di Sarzana (per chi proviene da nord) e proseguendo per pochi chilometri sulla via Aurelia fino a giungere in località Palvotrisia nel comune di Castelnuovo.

I NOSTRI RECAPITI

Ca' Lvnæ - via Palvotrisia, 2

19030 Castelnuovo Magra (SP)

Tel: 0187 693483

Fax: 0187 694903

Mail: info@calunae.it - vendita@calunae.it - museo@calunae.it - info@essentiaelunae.it

ORARI

Enoteca-punto vendita:

Dal Lunedì al Sabato 9.00-13.00 e 14.30-19.30

Domenica mattina: 9.30- 12.30

vendita@calunae.it

Museo:

sabato: 9.00-14.30

domenica mattina: 9.30-12.30 (gli altri giorni su prenotazione: tel. 0187 693483)

museo@calunae.it

Liquoreria:

Dal Lunedì al Sabato 9.00-13.00 e 14.30-19.30

info@essentiaelunae.it

Per ricevere informazioni su tariffe e prenotazioni compilare il modulo di richiesta informazioni nella pagina seguente, o in alternativa i moduli online sui siti www.cantinelunae.it - www.calunae.it - www.essentiaelunae.it.



CÀ LVNAE
VISITE E DEGUSTAZIONI GUIDATE
MODULO RICHIESTA INFORMAZIONI



Compilare il modulo in tutte le sue parti e inviarlo via Fax al numero **+39 0187 694903**

Nome e Cognome del richiedente

Città - Nazione

Numero Telefono

Indirizzo E-mail

Numero dei componenti del gruppo di visita

Giorno della visita (giorno/mese/anno)

Note