



Bio Agriturismo Vojon: natura, vino e benessere sul Lago di Garda

Immerso tra vigneti e uliveti a Ponti sul Mincio, il Bio Agriturismo Vojon unisce ospitalità autentica, cucina biologica, vini del territorio e percorsi di wellness immersivi per un soggiorno rigenerante sul Lago di Garda

Immerso tra vigneti e uliveti sulle colline di Ponti sul Mincio (MN), il **Bio Agriturismo Vojon** è un angolo di autenticità dove natura, ospitalità e benessere si incontrano sul Lago di Garda.

Nato dall'intuizione di **Silvana Monastero** e del marito **Ennio Galazzini**, che hanno trasformato un antico cascinale in un agriturismo biologico accogliente e genuino, oggi il loro progetto vive grazie al figlio Emanuele, custode dei vigneti e dell'azienda agricola, e alla sua compagna Laura, che accoglie gli ospiti con calore e attenzione.



Uno degli angoli relax del Bio Agriturismo Vojon (Foto © Sara Panizzon).

Bio Agriturismo Vojon, un'esperienza tra natura e benessere

Ogni soggiorno qui diventa un'**esperienza di armonia**: il silenzio è interrotto solo dal canto delle cicale e lo sguardo si perde tra la piscina, i filari d'uva, gli ulivi e il panorama che abbraccia il lago di Garda e la torre medievale di Ponti sul Mincio.

Al Bio Agriturismo Vojon il tempo rallenta e la natura diventa guida: invita a ritrovare sé stessi, ad ascoltare i suoni e i colori della campagna, a vivere relazioni autentiche. Tra i momenti più speciali c'è il **Natural Wellness Day**, una giornata dedicata al benessere naturale che accompagna gli ospiti a riscoprire ritmi genuini e armoniosi, in equilibrio con la terra.

Ospitalità autentica sul Lago di Garda

Situato nell'Anfiteatro Morenico del Garda, lungo la [Strada dei vini e dei sapori mantovani](#), il Bio Agriturismo Vojon regala **viste uniche sul lago e le colline circostanti**. Le camere sono pensate per ogni tipo di ospite: coppie alla ricerca di un soggiorno romantico, famiglie che desiderano spazi comodi e funzionali, viaggiatori che vogliono dormire vicino a Peschiera del Garda in una location strategica.

Camere accoglienti per ogni esigenza

Accanto alle **stanze doppie**, la struttura offre **due camere familiari** da 4-5 posti letto, **due appartamenti indipendenti** e la **Suite “del Poeta”**, perfetta per una fuga speciale.



La Suite del Poeta (Foto © Vojon).

Tutte le sistemazioni dispongono di bagno privato, aria condizionata, Tv, Wi-Fi gratuito, frigorifero, bollitore e asciugacapelli: dettagli che completano l'esperienza di un soggiorno rilassante immerso nella natura.

Colazioni e cene genuine, fatte in casa con prodotti locali

All'Agriturismo di Ponti sul Mincio, le giornate iniziano con il profumo del caffè nella moka e dei dolci appena sfornati da Silvana, la padrona di casa, che ogni mattina prepara con le sue mani specialità tipiche del territorio, come la celebre *torta delle rose mantovana*, offrendo agli ospiti una colazione ricca, varia e soprattutto genuina.



La colazione con prodotti fatti in casa (Foto © Sara Panizzon).

La **scelta degli ingredienti è sempre attenta** e orientata alla qualità: farine, latte, miele e frutta provengono da produttori locali e a km zero, in linea con la **filosofia biologica** dell'agriturismo. Il risultato è una colazione che non è solo un momento di gusto, ma anche un'esperienza autentica di connessione con il territorio, capace di raccontare la tradizione e la passione di Silvana e della sua famiglia per l'ospitalità.



Gnocchi di ricotta di bufala, con pomodorini e zucchine (Foto © Sara Panizzon).

La stessa cura accompagna anche le **cene al Bio Agriturismo Vojon**, dove la cucina di Silvana unisce semplicità, tradizione e benessere. Ogni piatto è preparato con ingredienti genuini per offrire un menù equilibrato e salutare che esalta i sapori del territorio. Dagli *gnocchi di ricotta di bufala* fatti in casa con pomodorini e zucchine, allo *spezzatino di carne di bufala biologica con verdure spadellate*, fino al *galletto alla cacciatora*, specialità di Emanuele, a alle fragranti *ciambelline al vino* preparate con cura la Laura. Il tutto è accompagnato dai propri **vini** che completano l'esperienza enogastronomica.



Spezzatino di carne di bufala biologica con verdure spadellate (Foto © Sara Panizzon).

I vini biologici del bio agriturismo Vojon

I vini Vojon nascono da una lunga storia di famiglia, tramandata di generazione in generazione. Oggi a curare i vigneti storici è il giovane **Emanuele Galazzini**, produttore che ha raccolto l'eredità del padre e del nonno:

«Il più antico ha circa settant'anni – racconta – ed è coltivato come un tempo, con diverse varietà miste tra cui Rondinella, Rossella, Garganega, Trebbiano e Lambrusco».



I vigneti dell'azienda curati da Emanuele Galazzini (Foto © Sara Panizzon).

Dal 2008 l'azienda ha completato la conversione al biologico.

«La produzione spazia tra vini bianchi, rossi e spumanti, tutti ottenuti con metodo biologico – prosegue Emanuele – Tra le etichette più rappresentative e spicca il M.Cruz del 2022, uno spumante da Pinot grigio e Moscato, frutto di anni di ricerca e di sperimentazione».

Vini Vojon, produzione biologica e identità

Nei Colli Morenici del basso Lago di Garda, un'area unica plasmata dagli antichi ghiacciai, i terreni minerali e la costante influenza del lago regalano alle uve freschezza, sapidità e una spiccata mineralità. È da qui che nascono i vini dell'agriturismo, frutto di una viticoltura biologica che rispetta la natura e le sue risorse.

Il **Dugal** è l'espressione più elegante del **Pinot Grigio**: un bianco che cattura l'essenza del territorio grazie a note delicate di frutta bianca e una piacevole sapidità. Fresco e versatile, è ideale da degustare come aperitivo con stuzzichini o in abbinamento a primi piatti vegetariani.



Il Dugal, a base di Pinot Grigio (Foto © Sara Panizzon).

Il **Nerone**, nella sua annata 2009, è un **rosso biologico** nato dall'unione di Merlot, Cabernet e Pinot Noir. Questa combinazione regala un vino complesso ed elegante, capace di esprimere al meglio il territorio.

La Rosa annata 2021, vino spumantizzato ottenuto da uve di Pinot Noir, si presenta con un colore rosa brillante e profumi delicati che ricordano i fiori gialli. Perfetta con piatti di pesce, carni bianche e proposte vegetariane o vegane, accompagna con equilibrio sia gli aperitivi sia i secondi a base di pesce.

L'etichetta **M. Crux**, spumante ottenuto con metodo charmat, nasce dall'incontro tra Pinot Grigio e Moscato. Vivace e fruttato, unisce la freschezza minerale del primo con l'aromaticità inconfondibile del secondo. Le bollicine fini e allegre ne fanno un compagno ideale per l'aperitivo, con stuzzichini salati, ma anche per i momenti più dolci, accostato alla frutta fresca o ai dessert.

Vojon offre inoltre la possibilità di vivere esperienze immersive a contatto diretto con la natura: **visite guidate nei vigneti**, ma anche attività conviviali come aperitivi e picnic in vigna. La **sala degustazioni** è aperta non solo agli ospiti che soggiornano nell'agriturismo ma anche agli esterni che desiderano scoprire i vini del Garda biologici attraverso un percorso completo: dalla passeggiata tra i filari alle degustazioni di cibo e gastronomia locale.



Una degustazione di vino e prodotti del territorio (Foto © Sara Panizzon).

L'olio biologico del Garda

Accanto alla produzione vinicola, il bio agriturismo Vojon si dedica anche alla **coltivazione di circa 350 olivi** delle varietà tipiche del Garda DOP: Pendolino, Leccino, Frantoio e Casaliva. Quest'ultima è la cultivar che dona all'olio il caratteristico profilo più fruttato e aromatico, con note delicate e una dolcezza che lo rendono riconoscibile tra gli oli del Garda.



Il suggestivo percorso tra gli ulivi (Foto © Sara Panizzon).

L'olio extravergine ottenuto nel bio agriturismo Vojon si distingue per il suo fruttato medio e per la capacità di esaltare sia i piatti semplici della tradizione contadina, sia le ricette più raffinate. Un prodotto che racconta l'identità del territorio e il legame profondo con la natura che caratterizza l'agriturismo.

Natural Wellness Day: vivere l'agriturismo secondo natura

Natural Wellness Day è l'esperienza firmata agriturismo Vojon dedicata al benessere. L'iniziativa creata nell'ambito del concept Five Dimensions Wellness™, ideato da **Paola Rizzitelli** esperta di economia e turismo del benessere, è pensata per chi desidera rigenerarsi in armonia con la natura.

La giornata si apre con momenti di relax e movimento lungo i tre sentieri raccontati nella mappa del benessere, che guidano alla scoperta della tenuta, dei vigneti e degli uliveti. Qui è possibile alternare passeggiate tra i prati a pause di quiete nell'area relax, con l'angolo lettura e le amache "scaccia pensieri", oppure lasciarsi accarezzare dal sole con un tuffo nella **piscina dotata di idromassaggio** con vista sulla torre del castello medievale di Ponti sul Mincio.



La piscina con idromassaggio (Foto © Sara Panizzon).

Il pranzo si vive en plein air, con un picnic tra le vigne: un **cestino ricco di prodotti freschi e genuini** come il vino dell'agriturismo, verdure con pinzimonio, frittatina alle erbe e un primo piatto salutare, ad esempio riso e verdure.



Il cestino per pranzare all'aperto (Foto © Sara Panizzon).

Nel pomeriggio Emanuele accompagna gli ospiti in una passeggiata guidata tra i filari, alla scoperta del vigneto, delle sue uve e delle erbe spontanee che crescono tra i filari, come la menta selvatica. Raccolte con cura, queste erbe diventano protagoniste di una tisane di benessere abbinate alle ciambelline al vino preparate da Laura per una pausa merenda gustosa e naturale. La giornata si conclude con la degustazione dei vini e, per chi desidera prolungare l'esperienza, su prenotazione è possibile fermarsi anche a cena.

Weekend Five Dimension Wellness

Per chi desidera rigenerarsi totalmente, l'agriturismo Vojon propone il **Weekend Five Dimension Wellness**, un'esperienza unica che abbraccia le cinque dimensioni del benessere: fisica, mentale, ambientale, relazionale e spirituale. Immersi nel contesto naturale della tenuta, gli ospiti vivono un soggiorno che unisce relax e scoperta: pernottamento con mezza pensione e colazione genuina, aperitivo in vigna, passeggiata guidata tra i filari e il noleggio di e-bike per raggiungere il borgo medievale di Ponti sul Mincio.



Uno degli aperitivi in vigna (Foto © Sara Panizzon).

A completare l'esperienza, la possibilità di esplorare l'agriturismo seguendo la mappa del benessere con i tre percorsi nella natura, sostare nelle aree relax immerse nel verde e rigenerarsi nella piscina panoramica con idromassaggio. Un fine settimana pensato per riconnettersi con sé stessi e con la natura, riscoprendo il piacere delle piccole cose autentiche.

BIO AGRITURISMO VOJON

Via Del Forte 6 – Ponti sul Mincio (MN)

tEL. +39 379 202 7060 | www.bioagriturismovojon.com

Data di creazione

28/08/2025

Autore

sara-panizzon