

presenta:



VISITA CANTINA-VIGNETI-OLIVETO con DEGUSTAZIONE

- passeggiata in vigna / oliveto
- degustazione dei Vini e dell'olio
- sosta in cantina
- assaggi di salumi della zona e formaggio



Accoglienza in azienda; piccola passeggiata guidata in vigna ed oliveto con descrizione sommaria delle varietà presenti; sosta panoramica sul terrazzo della casa colonica con riferimenti storici e paesaggistici.

Visita alla cantina con presentazione del processo di produzione "dall'uva al vino"; accenni sui macchinari, botti di fermentazione e legni da invecchiamento.

Degustazione in veranda di 4 vini (2 bianchi e 2 rossi) e di prodotti tipici locali e con bruschetta per l'assaggio dell'olio.

Descrizione dei prodotti e tecniche di assaggio sia del vino che dell'olio.

WINE-TREKKING con DEGUSTAZIONE

- trekking guidato nei vigneti/oliveto
- degustazione dei vini e dell'olio
- sosta in cantina



Trekking guidato di circa 1 ora e 30 min. lungo il perimetro della tenuta con spiegazione delle varietà di uva presenti (possibilità di assaggio se in stagione), accenno a riferimenti storici e paesaggistici.

Arrivo in tenuta con piccola sosta in cantina per la spiegazione del processo "dall'uva al vino".

Aperitivo nell'aia od in veranda con degustazione di 4 vini (bianchi, rossi, fermi o frizzanti a scelta).

Taglieri di salumi, formaggi e bruschette con olio extravergine di oliva.

CENA DEGUSTAZIONE IN TENUTA con SPETTACOLO

- bollicine di benvenuto
- spettacolo

- cena degustazione

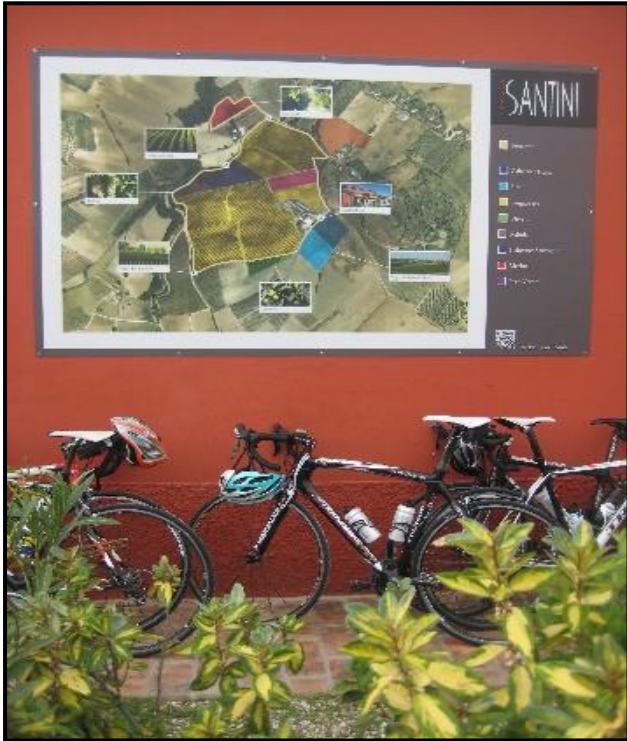


*Accoglienza in azienda con bollicina di benvenuto ed accompagnamento ai tavoli.
Cena nell'Aia grande con menù completo in abbinamento a 4 vini della Tenuta opportunamente descritti ed associati ai piatti proposti.
Spettacolo di accompagnamento (la scelta può andare dalla musica dal vivo al Cabaret, alle serate danzanti piuttosto che al cinema d'autore, ecc).*

BRUNCH ALLA FINE DEL 'WINE-TOUR' CICLISTICO

- degustazione dei Vini e dell'olio

- brunch con prodotti Romagnoli



Degustazione in veranda di 4 vini (2 bianchi e 2 rossi, opzione rosato spumante) in abbinamento ad un primo (assaggio) o seppia con i fagioli.

Tagliere di salumi e formaggi.

Bruschetta con olio nostrano e piadina.

CENA - DEGUSTAZIONE IN HOTEL

- servizio serale in Hotel con presenza del produttore
- degustazione di olio con bruschetta
- degustazione di 4 vini (2 bianchi e 2 rossi)
- vendita prodotti



Descrizione: durante il servizio serale (meglio con la serata romagnola), il produttore partecipa al servizio con i suoi prodotti.

Questi saranno in sostituzione del vino dell'Hotel ed il costo dei medesimi sarà da dividere a metà tra l'albergatore ed il produttore.

La vendita dei prodotti è fatta dall'Albergo in base ad un listino precedentemente stilato, che prevede il ritorno necessario per rientrare dei costi avuti delle serate.

E' necessario comunicare in anticipo l'evento (in bachecha, in camera, sul menù del giorno, a voce, ecc.) così che il cliente percepisca l'importanza.

Indispensabile è informare il personale delle caratteristiche della serata, questo per non creare incomprensioni durante il servizio (per es. che tipo di vino si serve nella serata dell'evento e non quello della 'casa').

EVVIVA LA VENDEMMIA

- vendemmia a mano
- pigiatura nel tino tradizionale
- pranzo degustazione di vino ed olio
- musica



Arrivo in azienda con distribuzione del materiale per la vendemmia.

Raccolta di un filare del vigneto a mano con aiuto del trattore per gli spostamenti dei cesti pieni d'uva.

Pigiatura come una volta con i piedi.

Pranzo con degustazione di 4 vini (2 bianchi e 2 rossi), di prodotti tipici locali e con bruschetta per l'assaggio dell'olio.

Accompagnati con della musica Romagnola e non.