



Visita del Vigneto e della Cantina

La visita consente un approfondimento sulla realtà dei Vigneti della famiglia Giachi dal punto di vista del Territorio di appartenenza e da quello enologico, seguito da un'ampia degustazione. Interessante è il contesto paesaggistico e architettonico, la barriera, la cantina e le sale di degustazione sia interne che esterne direttamente sul giardino.

In particolare si potrà apprezzare l'antica vigna della Vernaccia di San Gimignano, ancora impiantata sotto la gestione di Romano Giachi nel 1996, da cui origina il nome del vino omonimo "Poggioaicieli" uno dei vini più famosi della zona; si tratta di una delle vigne dedicate al vitigno Vernaccia di San Gimignano con un'esposizione rivolta tra Sud e Sud est. Da non perdere la visita alla vigna del Sangiovese.

Questo nuovo vigneto a spirale è capace di coniugare la produzione con l'estetica e la tradizione, diventato un'attrazione per i più "maniaci della scoperta". È un armonico susseguirsi di filari di viti disposti in circolo a spirale, in un movimento intervallato da un'isola in pietra centrale, come punto panoramico per godersi questo spettacolo della natura.

Degustazione con pranzo toscano con la visita della cantina rivolta sia ad un vasto pubblico di appassionati di vino che di persone che desiderano fare una prima esperienza di cultura enologica insieme alla guida esperta del territorio e delle tecniche di coltivazione della vite dall'impianto alla vendemmia.

Il Pacchetto include:

Tour della vigna e passeggiata fra i nostri vigneti.

Lezione sul vino dalle tecniche di vinificazione, a come mantenere un vigneto. Imparare le procedure per fare il vino e per la vendemmia.

Pranzo in Cantina con Degustazione.

Il pranzo avrà il seguente menu:

Antipasti: Salumi e Formaggi Toscani, Bruschetta (Pane con Olio di Oliva), e snack.

Primi Piatti: Lasagna al Tartufo o Ribollita Toscana.

Secondi Piatti: Carne arrosto con Patate al forno.

Dessert: Cantuccini con Vino Liquoroso.

Disponibile, su richiesta del cliente, menù a base vegetariana, vegana e gluten free.

• Quindici prodotti toscani da degustare

- Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.
- Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.
- Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.
- Vernaccia of San Gimignano D.O.C.G.
- Chianti D.O.C.G.
- Chianti Classico D.O.C.G.
- VinBeato - Dessert Wine
- Olio extravergine di oliva
- Olio di oliva al tartufo bianco
- Olio al peperoncino
- Aceto Balsamico Riserva

Altre informazioni:

Orario: Tutti i giorni, alle ore 10.00

Durata: 150 minuti

Parcheggio Auto: Gratis

Disponibilità: Tutto l'anno. Solo su prenotazione

Note: In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione. Politica di cancellazione: Tutti i pacchetti sono soggetti a disponibilità. Transportation is not included. Be sure to dress in appropriate ways for an excursion. Long comfortable pants and shoes for physical activities closed for the race. The center will provide insurance and helmets for your tour.

