



Vivi l'esperienza della vendemmia

La “vendemmia” è una delle esperienze più affascinanti che si possano vivere in Toscana durante la stagione del raccolto. È un modo meraviglioso per imparare molto sul vino locale, sulle tradizioni alimentari ma anche sulla cultura locale.

Coloro che lo hanno provato riferiscono che l'atmosfera è qualcosa di assolutamente unico! È possibile partecipare a una vendemmia in un'affascinante tenuta vinicola e degustare alcuni eccellenti vini locali serviti con un buon pranzo.

Se visiti la Toscana proprio all'inizio della stagione della raccolta, potresti coincidere con il calpestio dell'uva. Questa è un'abitudine in una delle nostre cantine nel primo giorno della vendemmia per facilitare la fermentazione del succo d'uva!

Nulla è più triste per un contadino che guardare le sue uve rovinarsi sulla vite - e anche se alcuni vini richiedono uve particolarmente invecchiate, tipo quelle per produrre il pregiato vin santo o altri vini liquorosi, la maggior parte del

Harvest Experience with Lunch and Wine Tasting

- Vendemmia nel vigneto: Taglia e Raccogli l'uva
- Impara sulle tecniche ed i macchinari utilizzati per a lavorazione dell'uva.
- Partecipa al calpestio storico delle uve
- Pranzo Toscano completo con quattro portate
- Degustazione di vino ed altri prodotti locali

Il Pranzo seguirà il seguente menù:

- Antipasti: Formaggi e Salumi Toscani con Bruschetta e Snack
- Primi Piatti: Lasagna al Tartufo o Ribollita Toscana
- Secondi Piatti: Carne Arrosto con contorni vari
- Dessert: Cantuccini con Vino da Dessert

Disponibile su richiesta, menu vegano, vegetariano e senza glutine.

Il menù può variare in base alla stagionalità e le scelte dello chef.

Altre Informazioni:

- Disponibilità: Durante il periodo della Vendemmia, solo su prenotazione
 - Orario: 10.00 or 16.00 - L'evento dura circa 2 ore e mezza
 - Note di Prenotazione: In caso di intolleranza od allergie, contattare lo staff alla prenotazione ed appena arrivate in cantina.
- Note sull'attività: Si prega di vestirsi in modo appropriato per l'esperienza. Andrai su terreni collinari con vigneti.**

- Persone: Minimo di 2 persone

Lista dei Prodotti che assaggerete durante l'evento:

Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
Rosso di Montalcino D.O.C.	Rosso di Montepulciano D.O.C.
Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.	VinBeato - Vino da Dessert
Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.	Olio ExtraVergine di Oliva
Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.	Olio di Oliva al Tartufo
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.	Olio di Oliva al Peperoncino
Chianti D.O.C.G.	Aceto Balsamico Selezionato
Chianti Classico D.O.C.G.	



raccolto è destinato a un vino normale da condividere tra amici. La raccolta effettiva richiede pochissimi attrezzi: un paio di cesoie da giardino o un piccolo coltello con punta uncinata, un cesto di vimini di piccole e medie dimensioni, alcuni scomparti più grandi o grossi pali di legno, una smerigliatrice personalizzata e naturalmente, grandi vasche di acciaio inossidabile.

La nostra esperienza di vendemmia si svolge al mattino per circa un'ora. Ti troverai con la nostra guida locale e farete una introduzione al mondo dei vigneti prima di cominciare! La guida fornisce molte informazioni sulle piante e sulla coltivazione delle viti, nonché sulle condizioni meteorologiche delle stagioni e su come influenzano i frutti. Poi prendi le forbici e le casse ed inizi a raccogliere uva assistiti dalla tua guida e, quando possibile, con altri produttori di vino in giro.

Dopo aver raccolto alcune uve seguirai la tua guida nelle aree operative dell'azienda, dove vedrai tutti i macchinari coinvolti nel processo, per capire in dettaglio il processo di vinificazione. Dalla diraspatura alle botti di fermentazione imparerete in dettaglio come il succo d'uva si trasforma in vino. Infine, riposi nella sala degustazione della proprietà e assaggerai alcuni ottimi vini prodotti dalla cantina, serviti insieme a un pranzo completo.

