



Cena in Vigna

I vini di Tenuta Torciano provengono da alcuni dei più rinomati vigneti della Toscana. Questa degustazione con pranzo direttamente nel vigneto, di un'ora e mezzo circa, trasmette la storia ed il calore toscano circondati da una vista mozzafiato di colline coltivate a vigneti, oliveti e boschi di querci. Tutto privatamente. Questa esperienza è un must per gli appassionati di vini toscani interessati a saperne di più sul territorio e sui luoghi di questa magnifica regione.

Nel periodo primaverile, estivo ed autunnale, la magia delle colline toscane coltivate a vigneti, oliveti e boschi che ci circondano con le loro vedute mozzafiato, allietano la vostra cena accompagnata dai nostri vini che ci distinguono dalle altre cantine. E' possibile, su prenotazione, condividere questa esperienza all'aria aperta, tempo permettendo.

Al loro arrivo gli ospiti verranno accolti dal nostro staff, preso la nostra struttura, per un breve tour a piedi della storica cantina.

La cena include:

Tour: visita della vigna, la cantina e passeggiata fra i nostri vigneti
Lezione: sul vino, dalle tecniche di vinificazione, a come tenere e coltivare un vigneto. Impara le procedure per fare il vino e per una buona vendemmia.

Cena toscana in vigna con degustazione di vini e prodotti Toscani

Antipasto: Salumi e Formaggi Toscani, Bruschetta (Panè con Olio di Oliva), e snack

Prima Portata: Lasagna al Tartufo o Ribollita Toscana

Seconda Portata: 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 delle nostre attuali annate e riserve

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Red of Montepulciano D.O.C.

Cabernet Bartolomeo Riserva I.G.T.

VinBeato - Vino liquoroso da Dessert

Merlot Baldassarre Riserva I.G.T.

Olio Extravergine di Oliva, prima spremitura a freddo

Syrah Cavaliere Riserva I.G.T.

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

Olio di Oliva aromatizzato al tartufo bianco

Chianti D.O.C.G.

Olio di Oliva aromatizzato al peperoncino

Chianti Classico D.O.C.G.

Aceto Balsamico Selezionato

Dettagli:

Orario evento: 11.30 - 13.00 - 14.00 - 15.00

Tempo medio: 120 minuti

Parcheggio Auto: Gratuito

Disponibilità: Da maggio ad ottobre, su prenotazione, e condizioni metereologiche permettendo.

Note: In caso di intolleranze o allergie, avvertire lo staff al momento della prenotazione.

Politica di cancellazione: Tutti i pacchetti sono soggetti a disponibilità.

