



Degustazione con antipasti toscani

Un percorso enogastronomico immerso negli splendidi vigneti della tenuta a San Gimignano, per scoprire tutta la bellezza di questo famoso territorio. Esperienze a tutto tondo realizzate su misura e capaci di emozionarvi attraverso i paesaggi, i vini e le parole di chi prova un amore profondo per questa terra.

Dalla visita con degustazione, percorrendo i curati vigneti fino alla cantina. Segue una degustazione con ingredienti semplici e di qualità, realizzato con la stessa passione di un tempo nel pieno rispetto della tradizione.

Nella cantina potrete scoprire un'ampia selezione delle etichette prodotte nelle tenute della famiglia. Oltre ai vini, è possibile degustare ed acquistare pregiati prodotti provenienti dalle tenute di famiglia, quali olio di oliva, olio al tartufo, aceto balsamico e produzioni artigianali di altre eccellenze del territorio.

Le proprietà della Tenuta Torciano si estendono fino alla valle dell'Elsa con un paesaggio caratterizzato da verdi colline, vigneti, oliveti, e all'orizzonte dalle famose svettanti torri della rinominata città medievale di San Gimignano.

La Tenuta Torciano è un luogo di grande relax, dove assaporare la realtà enogastronomica della Toscana.

In compagnia di Pierluigi e del suo Staff, avrai l'occasione di partecipare alla Scuola del Vino, gustando vini, imparando l'abbinamento VINO\CIBO, l'uso dei cinque SENSI per degustare il vino, e il GALATEO DEL BICCHIERE. Il tutto in un ambiente amichevole, rilassante e divertente.

Il tour si snoda tra interno ed esterno della cantina, con particolare attenzione alle fasi al vigneto, alle fasi del processo produttivo, agli aspetti del territorio e del clima, e come tali influenza la produzione del vino.



Il pacchetto include:

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

Dessert: Cantuccini con vino liquoroso da Dessert

Degustazione e scuola del vino

Dettagli

Orario Evento: dalle 9.00 alle 18.00

Tempo medio: 60 minuti

Parcheggio auto: Gratuito

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.

• Undici 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. Chianti
- VinBeato - Dessert Wine
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Olio Aromatico al Tartufo
- Olio Aromatico al Peperoncino
- Aceto Balsamico Selezionato

Il ristorante cantina è aperto al pubblico per pranzo e cena solo su prenotazione, l'esperienza del vino è oggi, come lo era anni fa, inclusa nel pasto.

Degusterete vini con delle scelte specialità della cucina toscana, molte delle quali preparate con ingredienti provenienti dal nostro orto e fattoria.

L'esperienza si snoda in percorsi legati al vino, al territorio, alla cultura e alla tradizione; raccontando una passione lunga 300 anni.

Al loro arrivo gli ospiti verranno accolti dal nostro staff, presso la nostra struttura.

package
price on
request