

Wine tasting sotto le stelle



Descrizione

Un calice di poesia...sotto le stelle

Nel cuore della campagna di Montalcino, tra le dolci colline toscane, coronate dai mille vigneti del pregiato vitigno San Giovese, una serata unica e magica vi attende.

Il modo migliore per immergersi nella complessità del suolo e del processo produttivo nel rispetto dei valori della terra, coccolati dalla luce calda delle lanterne.

Il tour prevede la visita degli olivi centenari e dei vigneti con la sola guida delle fiaccole.

Un'atmosfera intima e ricercata si ritrova anche in cantina, con luci soffuse mentre si aspetta che il vino racconti i suoi segreti.

Assaporerete sotto il cielo stellato i pregiati vini prodotti in azienda, immersi in un'atmosfera davvero suggestiva

Itinerario

21.30 Orario di partenza da Montalcino – Viale della libertà 12

21.50 **PODERE LE RIPI**

Podere Le Ripi è una azienda vitivinicola biodinamica a Montalcino (SI) il cui proprietario è **Francesco Illy**. 12 ettari divisi tra Merlot, Syrah e il Sangiovese Grosso per la produzione del famoso vino Brunello di Montalcino.

Gli obiettivi di Francesco sono: qualità e il rispetto per una natura incontaminata.

Il metodo biodinamico è stato una scelta inevitabile e pone i microorganismi nelle condizioni perfette per moltiplicarsi e creare così ricchezza nel terreno che poi passa nelle uve. I vini diventano così più complessi e le piante rimangono in salute trasudando la gioia di vivere.

Per la costruzione della "**Cantina Aurea**" sono stati posati a mano 750.000 mattoni durante un periodo di 4 anni.

Al centro si trova il Duomo, una semisfera che ricorda il Pantheon di Roma, e tutto intorno un corridoio voltato che si avvolge intorno al Duomo per circa 2 giri.

La cantina in discesa per permettere di fare la maggior parte dei travasi per gravità. Nella prima parte ci sono i tini per la fermentazione seguita dalle botti per l'invecchiamento e l'imbottigliato nella parte finale

DURATA 3 ore

Include

- Prelievo e rientro in hotel/agriturismo (se ubicato entro 5 chilometri dal centro di Montalcino) oppure presso l'ufficio di ARTEMISIA VIAGGI sito in Viale della Libertà n. 12
- Autista/accompagnatore bilingue (Italiano/Inglese)
- Visita guidata in notturna del vigneto e dell'oliveto
- Visita guidata della cantina aurea
- Degustazione guidata di 3 vini, incluso un Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. e di alcuni prodotti tipici locali accuratamente selezionati

Cantine

Podere le Ripi

Podere Le Ripi è una azienda vitivinicola biodinamica a Montalcino (SI) il cui proprietario è **Francesco Illy**.

12 ettari divisi tra Merlot, Syrah e il Sangiovese Grosso per la produzione del famoso vino Brunello di Montalcino.

Gli obiettivi di Francesco sono: qualità e il rispetto per una natura incontaminata.

Il metodo biodinamico è stato una scelta inevitabile e pone i microorganismi nelle condizioni perfette per moltiplicarsi e creare così ricchezza nel terreno che poi passa nelle uve. I vini diventano così più complessi e le piante rimangono in salute trasudando la gioia di vivere.

Per la costruzione della “**Cantina Aurea**” sono stati posati a mano 750.000 mattoni durante un periodo di 4 anni.

Al centro si trova il Duomo, una semisfera che ricorda il Pantheon di Roma, e tutto intorno un corridoio voltato che si avvolge intorno al Duomo per circa 2 giri.

La cantina in discesa per permettere di fare la maggior parte dei travasi per gravità. Nella prima parte ci sono i tini per la fermentazione seguita dalle botti per l'invecchiamento e l'imbottigliato nella parte finale

A Podere Le Ripi si trovano anche le vigne più dense al mondo. Le piante si trovano a solo 40 centimetri di distanza raggiungendo la densità di 62.500 piante per ettaro.

Questo tipo di impianto le costringe a scendere in profondità con le radici andando attraverso diverse stratificazioni del suolo in un tempo ridotto. Il risultato sono delle uve concentratissime che cedono al vino la loro estrema complessità.

Prezzo

Prezzo per persona: € 75,00

Il tour verrà effettuato al raggiungimento di minimo 4 partecipanti.

Quando

Tutti i MERCOLEDI' da aprile a ottobre