Wine Travels For You
Viale della libertà 12 - Italy
Tel. +39 0577 846021
info@winetravelsforyou.com

Sapori tradizionali sotto gli antichi portici

Descrizione

Poggio alle Mura, oggi **Castello Banfi**, tra viti e ulivi, è noto per la qualità dei suoi vini, ma anche per l'atmosfera del suo castello esclusivo, all'interno del quale si trova il **Museo del Vetro**.

Il Museo ha una notevole collezione di strumenti per la lavorazione del vetro a partire dagli egiziani fino ad arrivare agli Etruschi e ai Romani, con i più recenti strumenti dei grandi maestri veneziani.

In un'atmosfera rilassante, gusterete un pranzo con i piatti della tradizione toscana e della

tradizione montalcinese, esaltati dalla freschezza e la semplicità degli ingredienti locali

Questo tour combina l'arte della produzione vinicola, un panorama indimenticabile, in una terra dove il vino è storia e Brunello è il Re!

Itinerario

9.30 Orario di partenza dal vostro hotel in Montalcino

10.00 **ARGIANO**

La villa di Argiano vanta una storia antica: le sue origini risalgono all'epoca rinascimentale quando venne edificata sulla sommità di un colle, nel versante occidentale di Montalcino. La villa rimase alla famiglia Pecci per alcuni decenni fino a giungere nel 1992 alla contessa Noemi Marone Cinzano.

Le antiche cantine sottostanti la villa restano il gioiello più prezioso di Argiano. Qui sin dal '500 i vini possono soggiornare ad una temperatura e un'umidità costanti e in assenza di luce e rumori. L'invecchiamento avviene in fusti di rovere di piccole e medie dimensioni, a cui sono state affiancate delle barriques francesi che consentono ai vini un'estrazione più morbida ed equilibrata. Nel 2000 è stata aggiunta un'ala nuova alla cantina di vinificazione ed un moderno laboratorio di analisi, con attrezzature all'avanguardia per continuare la ricerca di qualità assoluta. La vinificazione viene fatta utilizzando una moderna metodologia in tini di acciaio con temperatura rigorosamente controllata.

Visita guidata dei vigneti e della storica cantina con degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino, Non Confunditur IGT, Solengo IGT

12.15 **CASTELLO BANFI**

Banfi nasce nel 1978 grazie alla volontà dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani.

Sin dall'inizio i due fratelli prevedono un progetto su larga scala, integrando una produzione viticola di qualità con una cantina moderna con l'obiettivo di mantenere sempre alto il livello qualitativo dei vini prodotti.

A fianco della famiglia Mariani, Ezio Rivella, uno dei più grandienologi italiani, il quale ritiene subito che per la ricchezza della natura del suolo e la privilegiata posizione microclimatica, i territori acquisiti avrebbero avuto grosse potenzialità di sviluppo.

Visita del Castello e del Museo del Vetro

13.15 **PRANZO AL CASTELLO**

16.30 Rientro al vostro hotel in Montalcino

DURATA 7 ore

Include

- prelievo e rientro in hotel a Montalcino in data e ora indicate
- traasporto privato con minivan Mercedes
- autista / accompagnatore multilingue (italiano/inglese/spagnolo)
- visita alla storica cantina ARGIANO con degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino, Non ConfunditUr IGT e Solengo IGT
- visita al Castello Banfi e Museo del Vetro
- Biglietto d'ingresso al Museo del Vetro
- pranzo alla Taverna del Castello con il seguente menu:

  Carpaccio di Chianina
  Fontanelle Chardonnay

  Tagliolini Trafilati al bronzo con tartufo
  Castello Banfi Rosso di Montalcino

  Creste di gallo con funghi porcini e pomodorini
  Summus - Sangiovese, Syrah & Cabernet Sauvignon

  Filetto di manzo fasciato al prosciutto con pomodorini arrosto
  Castello Banfi Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

  Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
  Rosa Regale

  Caffè
  Grappa del Castello

Prezzo

Partenza da Montalcino

Minimo 2 pax	**€ 520,00**	a persona
da 3 a 4 pax	**€ 460,00**	a persona
da 5 a 6 pax	**€ 390,00**	a persona

da 7 a 8 pax	**€ 320,00**	a persona

* Possibilità di partenze da altre località su richiesta e con supplemento. Inviare un'email a info@winetravelsforyou.com

Il tour verrà effettuato al raggiungimento di minimo 2 partecipanti

Quando

Tutti i giorni