

AGENZIA
DI
VIAGGIO



Via Padre Eugenio Barsanti, 2 PISA

Telefono: 351/4022201

E-mail: Azzurra@01tuscanyexperience.com

Direzione tecnica: Alessandro Salutini

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA CON VISITA DI SAN GIMIGNANO

Partenza dalla struttura ad orario convenuto in direzione "Fattoria San Donato" a San Gimignano.
Visita guidata alle cantine (su richiesta anche ai nostri vigneti e oliveti, a seconda delle condizioni meteo e del terreno), con illustrazione delle fasi di produzione dei vini, che verranno successivamente degustati, nonché di Olio extra vergine di oliva, Vinsanto e Grappa.
Al termine della visita, vi sarà la degustazione dei vini e dei loro prodotti biologici accompagnati da prodotti tipici della zona di artigiani selezionati in una area di massimo 15 km dalla Fattoria.



FORMULA BASE:

Menù:

- Bruschetta e Olive
- Peperoncini all'aceto di Vernaccia
- Affettati misti (Prosciutto, Salame, Finocchiona)
- Formaggi

Degustazione di 7 vini:

- 3 Chianti Colli Senesi Docg (tradizionale, selezione Fiamma e Riserva)
- 3 Vernaccia di San Gimignano Docg(tradizionale selezione Angelica e Riserva)
- Vinsanto doc con cantucci alle mandorle

A fine degustazione, possibilità di visita guidata di San Gimignano (minimo 5 persone) oppure passeggiata libera e successivamente rientro alla struttura di provenienza.

AGENZIA
DI
VIAGGIO



Via Padre Eugenio Barsanti, 2 PISA

Telefono: 351/4022201

E-mail: Azzurra@01tuscanyexperience.com

Direzione tecnica: Alessandro Salutini

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA CON VISITA DI SAN GIMIGNANO

Partenza dalla struttura ad orario convenuto in direzione "Fattoria San Donato" a San Gimignano.
Visita guidata alle cantine (su richiesta anche ai nostri vigneti e oliveti, a seconda delle condizioni meteo e del terreno), con illustrazione delle fasi di produzione dei vini, che verranno successivamente degustati, nonché di Olio extra vergine di oliva, Vinsanto e Grappa.
Al termine della visita, vi sarà la degustazione dei vini e dei loro prodotti biologici accompagnati da prodotti tipici della zona di artigiani selezionati in una area di massimo 15 km dalla Fattoria.



FORMULA GOURMET:

Menù:

- Ricotte alle erbe con pomodori secchi sott'olio,
- cipolline all'aceto di Chianti, melanzane al funghetto, peperoni aromatizzati all'aceto di Vernaccia, cipolline in agrodolce olive, verdure sott'olio.
- Crostino con ricotta e zafferano
- Insalata di farro, ceci e verdure dell'orto (piatto a km.0 realizzato interamente con prodotti biologici aziendali)
- crostini freddi vari salse di olive, peperoni, prezzemolo, al tartufo.
- Gorgonzola naturale con olio extravergine di oliva prezzemolo e limone
- formaggi pecorini locali accompagnati da miele di produzione locale e marmellata di mosto di Vernaccia di San Gimignano e di Violette
- salumi toscani (prosciutto, salame, finocchiona)
- bruschetta con olio extra vergine di oliva e aglio
- Fagioli cannellini "all'olio bono" e salvia
- Pici allo aglione
- Degustazione di Panforte di Siena

Degustazione di 6 vini e 2 grappe:

- Vernaccia di San Gimignano Docg tradizionale
- Vernaccia di San Gimignano Docg Angelica fermentata in barriques
- Rosato di San Gimignano IGT Toscano
- Chianti Colli senesi Docg tradizionale
- Chianti Colli Senesi docg Selezione Fiamma
- Vinsanto di San Gimignano docg con cantuccini alle mandorle
- Degustazione finale di 2 tipi di grappa (vinacce di Chianti e di Vernaccia).

A fine degustazione, possibilità di visita guidata di San Gimignano (minimo 5 persone) oppure passeggiata libera e successivamente rientro alla struttura di provenienza.

AGENZIA
DI
VIAGGIO



Via Padre Eugenio Barsanti, 2 PISA

Telefono: 351/4022201

E-mail: Azzurra@01tuscanyexperience.com

Direzione tecnica: Alessandro Salutini

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA CON VISITA DI SAN GIMIGNANO

Partenza dalla struttura ad orario convenuto in direzione "Fattoria San Donato" a San Gimignano.
Visita guidata alle cantine (su richiesta anche ai nostri vigneti e oliveti, a seconda delle condizioni meteo e del terreno), con illustrazione delle fasi di produzione dei vini, che verranno successivamente degustati, nonché di Olio extra vergine di oliva, Vinsanto e Grappa.

Al termine della visita, vi sarà la degustazione dei vini e dei loro prodotti biologici accompagnati da prodotti tipici della zona di artigiani selezionati in una area di massimo 15 km dalla Fattoria.



FORMULA CHIANTI E BISTECCA ALLA FIORENTINA:

Menù:

- Antipasto misto ricco: Selezione di formaggi e di salumi toscani Cipolline all'aceto di Chianti, melanzane al funghetto, peperoni aromatizzati all'aceto di Vernaccia, cipolline in agrodolce olive.
- Crostino con ricotta e zafferano,
- bruschette all'olio extravergine,
- crostini misti.
- Insalata di farro, ceci e verdure di stagione (piatto a km.0 realizzato interamente con prodotti biologici aziendali)
- Bistecca Fiorentina con verdure di stagione Fagioli cannellini "all'olio bono" e salvia..
- Cantucci alle mandorle
- Caffè

Degustazione di 5 vini e 2 grappe:

- Vernaccia di San Gimignano Docg tradizionale
- 3 Chianti Colli senesi Docg tradizionale, Selezione Fiamma e Riserva Fede.
- Vinsanto di San Gimignano
- Grappa di Vinacce di Vernaccia
- Grappa di vinacce di Chianti

A fine degustazione, possibilità di visita guidata di San Gimignano (minimo 5 persone) oppure passeggiata libera e successivamente rientro alla struttura di provenienza.