



WINE TOUR E CENA AL TRAMONTO

Vivi un'indimenticabile serata nel cuore del Chianti Classico con un tour privato guidato della storica tenuta della famiglia Bindi Sergardi, risalente al 1067, seguito da una cena toscana al tramonto con degustazione di vini integrata sulla terrazza della Tenuta Mocenni, con vista panoramica sui vigneti.

Durante il tour, gli ospiti esplorano la cantina di invecchiamento della tenuta, con le sue botti in legno e le vasche originali in cemento, quasi centenarie, e possono degustare i vini direttamente dalle botti.

Al calar del sole sui vigneti, alza un bicchiere di Bindo, il bianco IGT Trebbiano e Malvasia della tenuta, per un brindisi alla serata.

La cena di quattro portate include salumi, formaggi locali e pane fresco toscano con olio extravergine di oliva, seguiti da un primo piatto di pasta, un secondo piatto di carne e verdure di stagione e un dessert, tutti abbinati ai vini.

La cena prevede sei vini di prestigio, tra cui il Mocenni 89 Gran Selezione Chianti Classico D.O.C.G. e il raffinato Simbiosi Merlot & Cabernet Sauvignon Toscana IGT, accuratamente abbinati a ogni portata per creare un'esperienza enogastronomica armoniosa e completa.

Questo tour e cena privati offrono un'esperienza intima e autentica della Toscana, combinando storia vinicola, vini Cru esclusivi e cucina tradizionale toscana, il tutto immerso nello scenario mozzafiato della campagna toscana al tramonto.

IL PREZZO INCLUDE

Visita della cantina e assaggio direttamente dalla botte, cena in cantina con degustazione di sei vini della tenuta

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Bindi Sergardi - Più info dopo la prenotazione

