



SANGIOVESE MASTERCLASS

Immergiti nella casa di questo vino amato in tutto il mondo, partendo dalla vigna da cui nasce, vivi i luoghi della sua produzione e infine scopri i segreti dell'invecchiamento che da mero mosto lo trasforma in un prodotto d'eccellenza.

In ogni passo di questo viaggio multisensoriale sarai guidato direttamente da uno dei suoi produttori, quest'esperienza esclusiva di permette di assistere con i tuoi occhi al processo di creazione di questo vino unico, in bilico tra una storia centenaria e modernissime tecniche di vinificazione, dove le botti centenarie tramandate di generazione in generazione convivono con macchinari moderni, scoprendo un processo vivo e pulsante di energia, il tutto nella cornice incredibile nel cuore di Montepulciano, tra colli di vigneti e borghi arroccati. L'esperienza culmina naturalmente con una degustazione direttamente nei locali della cantina, dove attraverso quattro calici diversi si scopre l'evoluzione del sangiovese nella sua storia centenaria, assaporando il frutto di questo processo incredibile, guidati in questa esperienza dall'esperienza del produttore.

DURATA: 2 Ore

IL PREZZO INCLUDE: visita guidata alla cantina, visita alla vigna (se meteo lo permette), degustazione di quattro tipi di sangiovese

MEETING POINT: La Combarbia

