

VOLCANIC EXPERIENCES

LASCIATI EMOZIONARE DALLE ESPRESSIONI VULCANICHE

**DUE PROPOSTE STUDIATE PER FARTI ASSAPORARE IL MEGLIO DEI NOSTRI PRODOTTI CARATTERISTICI.
DUE UVE AUTOCTONE ALLEVATE SU SUOLI VULCANICI, DUE VINI CHE RAPPRESENTANO AL MEGLIO IL TERRITORIO,
DUE DEGUSTAZIONI PER CONOSCERE ED APPREZZARE LA TRADIZIONE GASTRONOMICA LOCALE.**

DURACINA

DURATA: 2 ORE / €30



- Area produzione
- Sala del Durello



- Lessini Durello Metodo Classico 36 mesi
- Lessini Durello Metodo Classico Riserva 60 mesi
- Lessini Durello Metodo Classico Riserva 100 mesi



- Storia della Cantina
- Introduzione all'uva Durella
- Vinificazione e invecchiamento:
Come nasce il nostro Durello
- Descrizione vini in degustazione



- Tris di crostini con assaggio del
Baccalà nelle sue tre versioni

GARGANIGA

DURATA: 2 ORE / €30



- Area produzione
- Bottaiia



- Soave DOC
- Colli Scaligeri - Soave DOC
- Monte San Piero - Soave Superiore DOCG



- Storia della Cantina
- Introduzione all'uva Garganega
- Vinificazione e invecchiamento:
Come nascono i nostri Soave
- Descrizione vini in degustazione



- Tris di formaggi di produzione locale
con abbinamento di miele o marmellate

LE VOLCANIC EXPERIENCES SONO RISERVATE AD UN NUMERO MINIMO DI 6 PARTECIPANTI PREVIA PRENOTAZIONE

Lunedì-Venerdì: 8:30-12:30 / 14:30-18:30
Sabato: 10:00-18:00

Domenica 11:00-17:00 (per gruppi di minimo 10 persone ed eventi privati)
Giovedì, Venerdì e Sabato: 19:30-23:00 (per gruppi numerosi ed eventi privati)

INFO e PRENOTAZIONI

Email: accoglienza@sandrodebruno.it / Tel. 045.6540465