

## *The Wine Tour*

### **L'ARRIVO**

Benvenuto in Piazzetta con Bricconcello (Vino Spumante Charmat Parrina) e Sfogliatine della Bakery Aziendale

### **INTRODUZIONE ALL'AZIENDA**

Storia ed Amore: una Famiglia ed un Territorio legati da 200 anni

#### **PRIMA PARTE**

#### **LA VISITA**

Visita alla Fattoria degli Animali ed alla Vigna

Visita al negozio aziendale con assaggio dei vini ed i tradizionali formaggi freschi del Caseificio bio La Parrina

Visita alla Cantina ed alla Bariccaia

Visita alla chiesetta de La Parrina e ritorno alla dimora principale.

#### **SECONDA PARTE**

#### **LA DEGUSTAZIONE**

Degustazione guidata di vini e formaggi Bio aziendali all'interno delle antiche sale della Dimora Storica:

2 vini bianchi (Vermentino ed Ansonica) con formaggi a crosta fiorita

2 vini rossi (Muraccio e Riserva) con formaggi stagionati

Il tutto in compagnia di salumi del territorio e pane ed olio EVO aziendali

In chiusura Guttus & Vinsanto l'abbinamento perfetto!  
(due storici prodotti di fattoria "l'erborinato di pecora" ed "il vino dolce affinato in caratelli di castagno")

**70€ a persona**

Aggiungendo il Radaia ovvero il Cru aziendale (un supertuscan merlot 100% affinato 12 mesi in barriques nuove) e la Grappa Parrina con cantucci.

**80€ a persona**

## *The Wine Tour*

### **ARRIVAL:**

Welcome to Piazzetta with Bricconcello  
(Charmat Parrina Sparkling Wine)  
and Bakery Company's Sfogliatine.

### **INTRODUCTION TO THE COMPANY**

History and Love: a Family and a Territory linked for 200 years.

#### **First Part**

#### **THE VISIT**

Visit to the Animal Farm and the Vineyard  
Visit to the company store with tasting of historic wines and fresh  
cheeses from the organic dairy La Parrina  
Visit to the Cellar and the Barrel Room  
Visit to the La Parrina chapel and return to the main residence.

#### **Second Part**

#### **THE TASTING**

Guided tasting of organic wines and cheeses  
inside the ancient halls of the Historic Residence:  
2 white wines (Vermentino and Ansonica) with bloomy rind cheeses  
2 red wines (Muraccio and Reserve) with aged cheeses  
All accompanied by local cold cuts and company bread and olive oil  
Closing with Guttus & Vinsanto the perfect pairing!  
(two historic farm products "sheep blue cheese" and "sweet wine aged  
in chestnut barrels")

**€70 per person**

Adding the Radaia, the company's Cru (a 100% Merlot supertuscan  
aged 12 months in new barriques) and the Parrina Grappa with  
cantucci.

**€80 per person**