



## Wine Tour Tenuta Marsiliana

### Prima parte

#### Benvenuto al Castello di Marsiliana

Accoglienza degli ospiti con arrivo dall'ingresso principale del Castello,  
visita della piazzetta sotto la torre con descrizione dell'esperienza,  
presentazione della Famiglia e della Tenuta.

#### Welcome Drink e Visita al Museo

##### Spumante Rosè Principe Corsini

Bruschetta con assaggio del primo Olio Evo Aziendale

Tour del museo con narrazione della storia della Tenuta

### Seconda Parte

Wine Tasting guidato con abbinamento ai formaggi del Caseificio di Manciano,  
affettati della tradizione toscana ed olio Evo Bio Principe Corsini del Chianti Classico:

Vermentino Igt Toscana (Acciaio)

“Maremmina” Pecorino di breve stagionatura

“Le Corti” Chianti Classico Docg (Cemento)

“Pecorino Briaco” affinato nel Sangiovese

“Birillo” Costa Toscana Igt (Barrique secondo passaggio)

“Giallerino” con Zafferano della Maremma

“Marsiliana” Costa Toscana Igt (15 mesi Tonneaux 50% nuove)

“Stagionato 12 Mesi” Pecorino Toscano Dop

**100,00€ a persona**

Per info e prenotazioni:

Tour Guide - Sommelier Emiliano Leuti +39 329 25 55 926





## Indicazioni di Servizio

Orari inizio tour consigliati Primavera/Autunno:

Mattina ore 11.00 - Pomeriggio ore 17.00

Orari inizio tour consigliati Estate piena:

Durata del Tour tra le 2,5 ore e le 3,5 ore

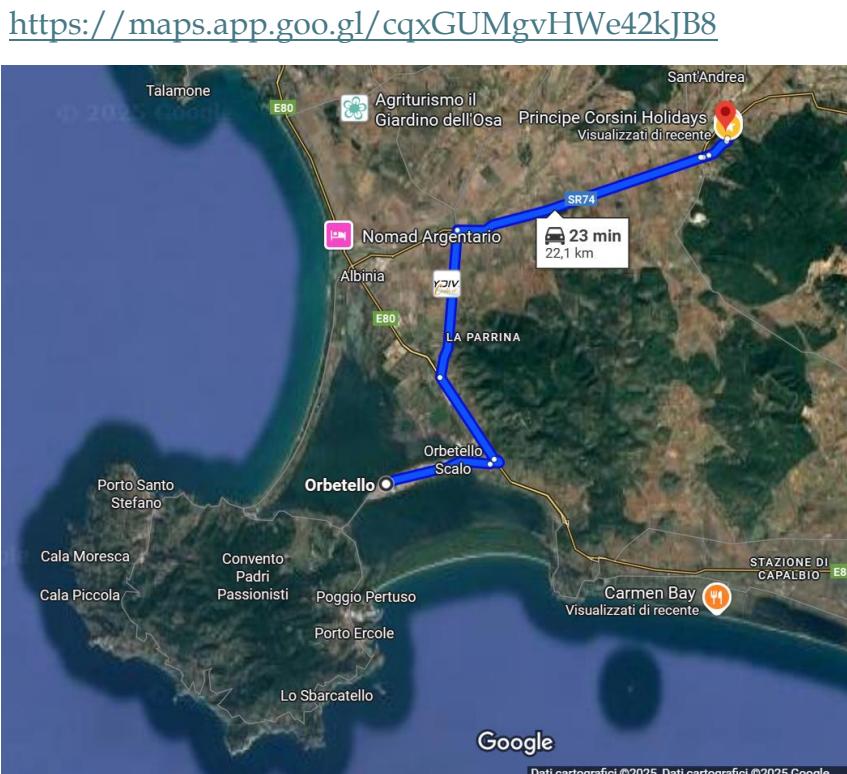
Mattina ore 10.00 - Pomeriggio ore 18.00

Gli orari sono consigliati ma se i vostri ospiti avessero necessità differenti ci organizziamo per accontentarli.

Per avere più probabilità di trovare tour disponibili vi chiediamo di prenotare in anticipo di qualche giorno, ma in caso non avessimo nessuna prenotazione pregressa o altri impedimenti ed aveste una richiesta last minute, possiamo prendere prenotazioni di tour anche per il giorno stesso.

I tour non sono esclusivi, quindi potrebbero aggiungersi altre persone alla vostra prenotazione. Il costo per il tour esclusivo è di 20€ in più a persona.

Questa è la geolocalizzazione con il percorso ideale per raggiungerci:



**Gli ospiti  
troveranno me  
ad accoglierli  
all'arrivo**

Vi chiediamo di segnalarci in fase di prenotazione eventuali alimenti non contemplati per qualsiasi ragione (allergie, intolleranze, religioni etc etc).

Tour Guide - Sommelier Emiliano Leuti +39 329 25 55 926

