

Wine Tour



Accoglienza degli ospiti e tour guidato con visita alla **nuova cantina**, alla **Big Bench** e al **Survival Garden** della fattoria.

Wine tasting di **4 vini naturali** da vitigni storici maremmani con abbinamento di salumi locali e formaggi del Caseificio di Sorano, pane toscano e i nostri **oli EVO biologici**.

I vini:

Saturnalia bianco 2024 (Procanico e Trebbiano)

Saturnalia rosso 2022 (Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio)

Maliosa Rosso 2022 (Ciliegiolo)

Tarconte 2020 (Sangiovese)

Gli oli:

Aurinia (blend di cultivar toscane)

Caletra (cru monocoltivar)

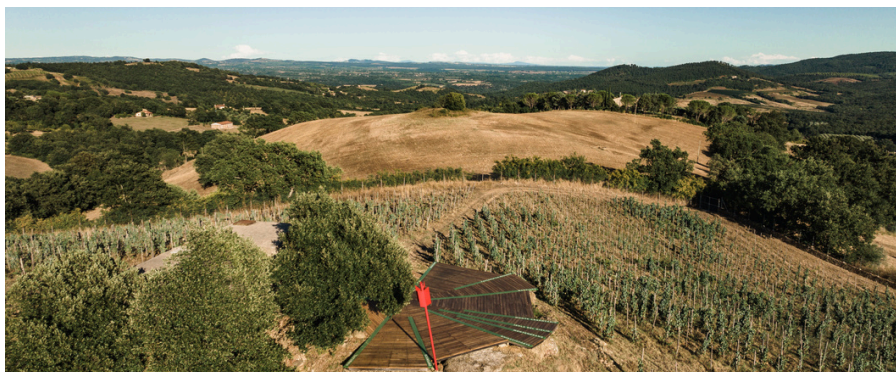
€ 100 a persona

Per info e prenotazioni:

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

www.fattorialamaliosa.it

Vineyard Wine Tour & Traditional Tuscan Lunch



Accoglienza degli ospiti al Monte Cavallo, tour guidato al vigneto eroico di Sangiovese e allo Skydeck panoramico della fattoria. **Lunch** con Wine tasting di **4 vini naturali** da vitigni storici maremmani e i nostri **oli EVO biologici**.

Wine pairing:

Antipasto: Tagliere di prodotti locali - **Saturnalia rosso 2022** (Ciliegiolo, Sangiovese e Cannonau grigio) e

Saturnalia bianco 2024 (Procanico e Trebbiano)

Primo: Pasta con pesto di erbe selvatiche - **Tarconte 2020** (Sangiovese)

Dessert: **Uni 2024** (Procanico)

Gli oli:

Aurinia (blend di cultivar toscane)

Caletra (cru monocultivar)

€ 150 a persona

Per info e prenotazioni:

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

www.fattorialamaliosa.it

Da sapere

Orari di inizio tour consigliati:

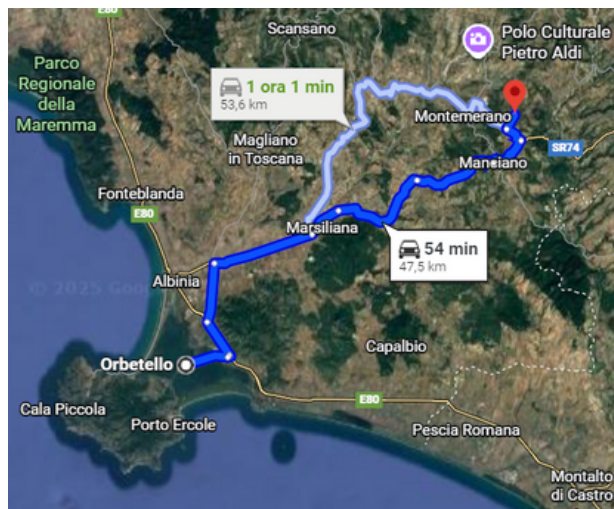
Wine tour: dalle 11.00 alle 16.30 (Durata: **2h**)

Vineyard Wine Tour & Traditional Tuscan Lunch: 10:30 (Durata: **4h**)

Si consiglia di indossare abbigliamento e scarpe comode.

Gli orari consigliati variano in base alla stagione. I tour sono esclusivi, consigliamo di contattarci per personalizzare l'esperienza.

Eventuali esigenze alimentari possono essere comunicate in fase di prenotazione.



Puoi raggiungerci utilizzando **Waze** o **Google Maps**.

Ci trovi come:

Fattoria La Maliosa - Natural Wines

<https://maps.app.goo.gl/PETjTe7uijtYl8a17>

DALL'ARGENTARIO: percorrere **Via della Giannella / SP36** uscendo dal Promontorio dell'Argentario per 8,9 km. Alla rotonda, prendere l'**uscita 2 su Strada Statale 74 / SR74**. Attraversare 7 rotonde, restando su SR74. Svoltare a sinistra su strada in direzione **Saturnia**. Svoltare a destra su strada sterrata seguendo il cartello di colore rosso che indica **Fattoria La Maliosa** (percorrere la strada sterrata per 1,2 km).

Per info e prenotazioni:

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

www.fattorialamaliosa.it