

Wine Tour Parrina

L'ARRIVO

Benvenuto in Piazzetta con Vermentino Parrina ed Appetizer di accompagnamento

Introduzione alla Fattoria

L'Amore per la Viticoltura e non solo:
una Famiglia ed un Territorio legati da 200 anni

PRIMA PARTE DELLA VISITA

- Visita alla Fattoria degli Animali ed alla Vigna
- Visita al negozio aziendale con assaggio di vini e formaggi tradizionali della Cantina e del Caseificio Parrina
- Visita alla Barricaia della Cantina
- Visita alla chiesetta de La Parrina ed arrivo nella sala di degustazione.

SECONDA PARTE

La Degustazione

Degustazione guidata di vini e formaggi Bio aziendali all'interno dell'Antica Dimora Storica:

2 vini bianchi (Ansonica e Poggio della Fata) con formaggi a crosta fiorita

3 vini rossi (Muraccio, Riserva e Radaia) con formaggi stagionati

Il tutto in compagnia di salumi del territorio, "Pane ed Olio Evo" Bio Parrina

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

80€ a persona

Per info e prenotazioni:

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



Desk Parrina +39 331 75 44 169

www.parrina.it

Wine Trekking Parrina

L'ARRIVO

Drink di Benvenuto in Piazzetta e Appetizer di accompagnamento

Introduzione alla Fattoria

L'Amore per la Viticoltura e non solo:
una Famiglia ed un Territorio legati da 200 anni

PRIMA PARTE DELLA VISITA

Trekking pianeggiante (4km circa) presso le vigne aziendali
con rinfresco a metà del percorso (un'ora e mezzo circa)

Visita alla Fattoria degli Animali

Ritorno in Piazzetta con l'assaggio del primo vino Vermentino Bio Parrina

Visita al negozio aziendale con assaggio di vini e formaggi
tradizionali della Cantina e del Caseificio Parrina

Visita alla Barricaia della Cantina

Visita alla chiesetta de La Parrina ed arrivo nella sala di degustazione.

SECONDA PARTE

La Degustazione

Degustazione guidata di vini e formaggi Bio aziendali
all'interno dell'Antica Dimora Storica:

2 vini bianchi (Ansonica e Poggio della Fata) con formaggi a crosta fiorita

3 vini rossi (Muraccio, Riserva e Radaia) con formaggi stagionati

Il tutto in compagnia di salumi del territorio, "Pane ed Olio Evo" Bio Parrina

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

110€ a persona

Per info e prenotazioni:

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



Desk Parrina +39 331 75 44 169

www.parrina.it

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 in Fattoria, l'appuntamento è davanti al negozio all'ora della prenotazione.

<https://maps.app.goo.gl/xeC3thKXRS48u2u28>



Si consigliano scarpe chiuse ed abbigliamento comodo, se possibile per le visite mattutine un copricapò.

Vi chiediamo di segnalarci eventuali diete speciali o alimenti non contemplati per qualsiasi ragione (allergie, intolleranze, religioni etc etc).

Se avete urgenze ed io non rispondessi, potete chiamare anche il numero del Desk, ma per le prenotazioni vi consiglio di chiamare sempre me che ho il quadro della situazione sempre aggiornato. Per info e prenotazioni:

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



Desk Parrina +39 331 75 44 169