

VITICOLTORE PER UN GIORNO (DTG 009 UMB)

Scopri l'emozione di essere viticoltore ed enologo per un giorno!



Questo corso è adatto a tutti coloro che sono curiosi di sapere come nasce il vino biologico Assisi Doc e quali sono le sue caratteristiche principali. Il corso inizia tra i filari e continua in cantina con una breve lezione e un'analisi sensoriale del vino. Al termine del corso riceverete anche un certificato di apprendista viticoltore. Un'esperienza davvero stimolante, vi divertirte e imparerete molto su questa che può essere definita veramente "l'arte di fare il vino".



In cosa consiste il day tour:

Visita guidata dei vigneti e della cantina con spiegazione delle differenze fra la viticoltura convenzionale e organica.

Lezione di viticoltura ed enologia.

Analisi sensoriale di 5 tipi di vini Assisi DOC e Umbria IGT. I vini saranno accompagnati da bruschette con olio extra vergine di oliva biologico e una selezione di salumi tipici di Norcia, formaggi umbri e dolci tipici fatti in casa.

Prezzo per persona:

2-15 Persone € 25

Più di 15 persone su richiesta

Bambini da 5 al 13 anni: € 15,00

Date: Corso disponibile tutto l'anno

Durata: circa 1,5 - 2 ore

Partecipanti: da 2 persone

Servizi extra: trasferimento da Spello città o dalla stazione di Spello alla cantina su richiesta

Incluso nel prezzo di 1,5 ore circa:

- Visita dei vigneti e della cantina
- Spiegazione del processo di vinificazione e delle differenze fra viticoltura convenzionale e organica
- Lezione di viticoltura ed enologia
- Analisi sensoriale e degustazione di 5 tipi di vini Assisi DOC e Umbria IGT
- Bruschette, selezione di salumi, formaggi e dolci tipici fatti in casa.

Importante: vi preghiamo di comunicare se avete allergie o seguite diete particolari (vegetariane, senza glutine ecc.).



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

