

Degustazione del Sommelier

Esperienza di degustazione di 3 dei nostri vini accompagnati da Sommelier qualificato AIS-FISAR

Degustazione 3 vini

Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

Montecarlo Bianco DOC (50% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussanne, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlavsia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiole, 10% Merlot, 10% Syrah)

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, il nostro olio evo con varie tipologie di pane D.O.P. di Altopascio ai cereali allo zafferano e farina di mais, alla curcuma, alla farina di castagno, e per finire quella di farro, bruschetta al pomodoro, **salame toscano**.

Costo a persona € 19

Si raccomanda la prenotazione

Degustazione Classica

Esperienza di degustazione di 4 dei nostri vini accompagnati da Sommelier qualificato AIS-FISAR

Degustazione 4 vini

Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

Montecarlo Bianco DOC (50% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussanne, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

Kapogiro Rosè Toscana IGT (35% Syrah, 35% Sangiovese, 30% Merlot)

Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlavsia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiole, 10% Merlot, 10% Syrah)

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, il nostro olio evo con varie tipologie di pane D.O.P. di Altopascio ai cereali allo zafferano e farina di mais, alla curcuma, alla farina di castagno, e per finire quella di farro, bruschetta al pomodoro, prosciutto toscano.

Una esperienza di degustazione accompagnati da Sommelier qualificato alla scoperta dei sapori, profumi e segreti che ognuno dei nostri vini racchiude.
Una esperienza di degustazione che introduce al mondo meraviglioso dei vini della Fattoria Carmignani.

Costo a persona € 25

Si raccomanda la prenotazione

Degustazione Deluxe

Degustazione di Vino e Olio guidata da un Sommelier qualificato AIS-FISAR con passeggiata nelle Vigne.

All'arrivo verrete accompagnati alla visita alle nostre vigne dove verranno spiegate le nostre tecniche di coltivazione, le diversità delle uve per la produzione del nostro vino.

Verrete poi accolti nella nostra Cantina dove verrà servito un calice di benvenuto del nostro **Montecarlo Bianco Doc**.

Vini in degustazione (5 vini)

Urano Sauvignon Toscana IGT (100% sauvignon blanc)

Kapogiro Rosè Toscana IGT (35% Syrah, 35% Sangiovese, 30% Merlot)

Tentazione Chardonnay Toscana IGT (85%Chardonnay, 15%Pinot Grigio)

Theorema Toscana IGT (30% Merlot, 30% Syrah, 30% Cabernet, 10% Sangiovese – Affinamento in barrique per 18 mesi -)

Vin Santo DOC (90% Trebbiano, 10% Colombana)

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, il nostro olio evo con varie tipologie di pane D.O.P. di Altopascio ai cereali allo zafferano e farina di mais, alla curcuma, alla farina di castagno, e per finire quella di farro, bruschetta al pomodoro, prosciutto toscano, lardo di Colonnata e cantuccini toscani.

La nostra degustazione Top per una immersione nel mondo dei vini con una ricca offerta di vini che offrono un ventaglio di profumi, gusti e aromi accompagnati da una ricca serie di pietanze della Toscana più vera che esaltano ancor di più i nostri vini.

Costo a persona € 32

Si raccomanda la prenotazione

Degustazione Sensoriale

All'arrivo verrete accompagnati alla visita alle nostre vigne dove verranno spiegate le nostre tecniche di coltivazione, le diversità delle uve per la produzione del nostro vino.

A seguire la visita alla Cantina con degustazione guidata e **laboratorio sensoriale** per riconoscere i sentori e le fragranze dei nostri vini accompagna doli a pietanze in abbinamento per esaltarne il gusto, saranno abbinati ai nostri vini pietanze della antica tradizione toscana, sapori autentici che esaltano la qualità e le caratteristiche dei nostri vini, abbinamento in esclusiva per voi con frutta e dessert .

La degustazione sensoriale non è solo un'esperienza di sapore , ma coinvolge oltre olfatto, vista .. la percezione che il gusto e i sapori posso regalarci.

Una esperienza unica che amplia le conoscenze sulla degustazione del vino.

Vini in degustazione (7 vini)

Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

Montecarlo Bianco DOC (50% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussanne, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

Kapogiro Rosè Toscana IGT (35% Syrah, 35% Sangiovese, 30% Merlot)

Tentazione Chardonnay Toscana IGT (85%Chardonnay, 15%Pinot Grigio)

Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlavsia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Cilieggiolo, 10% Merlot, 10% Syrah)

Theorema Toscana IGT (30% Merlot, 30% Syrah, 30% Cabernet, 10% Sangiovese – Affinamento in barrique per 18 mesi)

Vin Santo DOC (90% Trebbiano, 10% Colombana)

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, il nostro olio evo con varie tipologie di pane D.O.P. di Altopascio ai cereali allo zafferano e farina di mais, alla curcuma, alla farina di castagno, e per finire quella di farro, bruschetta al pomodoro, con salumi tipici toscani e formaggi a pasta molle e varie tipologie di pecorino toscano e ricotta con miele locale.

Costo a persona € 39

Si raccomanda la prenotazione

Degustazione Light Lunch

All'arrivo verrete accompagnati alla visita alle nostre vigne dove verranno spiegate le nostre tecniche di coltivazione, le diversità delle uve per la produzione del nostro vino.

Verrete poi accolti nella nostra Cantina dove verrà servito un calice di benvenuto del nostro Montecarlo Bianco DOC.

Vini in degustazione (8/9 vini)

Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

Montecarlo Bianco DOC (50% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussanne, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

Kapogiro Rosè Toscana IGT (35% Syrah, 35% Sangiovese, 30% Merlot)

Tentazione Chardonnay Toscana IGT (85% Chardonnay, 15% Pinot Grigio)

Intrigo Chardonnay Toscana IGT (100% Chardonnay – Affinamento in barrique di acacia ungherese) **SALVO DISPONIBILITA'**

Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlasia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiole, 10% Merlot, 10% Syrah)

Theorema Toscana IGT (30% Merlot, 30% Syrah, 30% Cabernet, 10% Sangiovese – Affinamento in barrique per 18 mesi)

Vin Santo DOC (90% Trebbiano, 10% Colombana)

Vino Aleatico Toscana IGT (100% Aleatico)

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, il nostro olio evo con varie tipologie di pane D.O.P. di Altopascio ai cereali allo zafferano e farina di mais, alla curcuma, alla farina di castagno, e per finire quella di farro, bruschetta al pomodoro, [crostino della fattoria](#) salumi tipici toscani e pecorino toscano, degustazione pasta tipica locale, ricotta e miele, dolce tipico della zona.

Costo a persona €56,00