



## DEGUSTAZIONE *del Sommelier*

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

### Degustazione 3 vini:

1 - Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

2 - Montecarlo Bianco DOC (40% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussane, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

3 - Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlasia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo, 10% Merlot, 10% Syrah).

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio, bruschetta con nostro olio evo, crostino della fattoria, bruschetta al pomodoro, salumi.

Costo a persona €20



## DEGUSTAZIONE *Classica*

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

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

### Degustazione 4 vini:

1 - Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

2 - Montecarlo Bianco DOC (40% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussane, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

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

4 - Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlasia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo, 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.

Costo a persona €25



## DEGUSTAZIONE *Deluxe*

Degustazione di 5 vini e olio guidata da un Sommelier qualificato AIS-FISAR con passeggiata nelle vigne.

### Degustazione 5 vini:

1 - Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

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

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

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

5 - 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 € 30

*Da oggi è pronto per la degustazione, a richiesta, il nostro Metodo Classico*



## DEGUSTAZIONE *Sensoriale*

All'arrivo verrete accompagnati alla visita alle nostre vigne, a seguire la visita alla Cantina con degustazione guidata e laboratorio sensoriale per riconoscere i sentori e le fragranze dei nostri vini. 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 e vista... la percezione che il gusto e i sapori posso regalarci. E' un'esperienza unica che amplia le conoscenze sulla degustazione del vino.

### Degustazione 7 vini:

1 - Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

2 - Montecarlo Bianco DOC (40% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussane, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

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

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

5 - Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlasia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo, 10% Merlot, 10% Syrah)

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

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

In abbinamento pietanze tipiche del nostro territorio: bruschetta con nostro olio evo abbinata a pane allo zafferano, cereali e mais, crostino della fattoria, bruschetta al pomodoro, salumi toscani e pecorino toscano prodotti del presidio Slow Food e sorpresa finale per dolce...

Costo a persona € 39



## 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 ricevuti nella nostra Cantina dove verrà servito un calice di benvenuto del nostro Montecarlo Bianco D.O.C.

### Degustazione 8/9 vini:

1 - Urano Sauvignon Toscana IGT (100% Sauvignon Blanc)

2 - Montecarlo Bianco DOC (40% Trebbiano, 10% Semillon, 10% Roussane, 10% Vermentino, 10% Malvasia Bianca, 10% Sauvignon, 10% Chardonnay)

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

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

5 - Montecarlo Rosso DOC (50% Sangiovese, 10% Marlasia Rossa, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo, 10% Merlot, 10% Syrah)

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

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

8 - 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 € 55

