



SERGIO MOTTURA

tana@motturasergio.it

www.sergiomottura.com

VISITE E DEGUSTAZIONI

Le visite guidate offrono una panoramica dell'azienda e l'opportunità di degustare l'intera gamma dei vini
Si svolgono dal lunedì al sabato.

Le degustazioni sono solo su prenotazione per un minimo di 4 persone ed un massimo di 35 per i gruppi.

Visite individuali sono maggiorate del 10%, ma è spesso possibile aggiungersi a gruppi già formati.

È possibile definire visite personalizzate con corsi di cucina o partecipazione alle varie attività.

La degustazione è condotta anche in lingua inglese o tedesca, si svolge nelle cantine storiche dove vengono presentati l'azienda ed i vini, accompagnati da un assaggio di prodotti locali o da un buffet caldo di tre portate in cantina o al nostro Wine bar, oppure un pranzo o cena placée presso il ristorante.

Piatti della cucina locale, selezionati per avvicinarsi nel migliore dei modi ai vini preparati con nostri ingredienti biologici.

La visita si conclude con la discesa nelle storiche cantine di affinamento.

In allegato le nostre offerte.

Per disponibilità e prezzi: Alessandra Falsetti Mottura 333/2649622,
tana@motturasergio.it

GUIDED TOURS AND WINE TASTING

Our Guided Tours offer a comprehensive view of the estate's activities combined with the opportunity to taste the full range of wines produced.

Booking is recommended as we require a minimum of four people, up to a maximum of thirty-five, per group.

Individual visits can be arranged but will incur a 10% surcharge; however it is often possible to join a pre-existing group. It is also possible to personalise your visit by, for example, booking a cookery lesson or by participating in the grape or olive harvest.

Tastings are run by the owners themselves and take place in the historic cellars where the estate and its wines are presented and described in either Italian or English. A selection of snacks, freshly prepared from local produce, are served alongside the wines. Alternatively you may prefer to order a three course hot buffet that can be served either in the cellar or in our wine bar 'L'Osteria dell'Istrice'.

For a full gourmet experience you can book a six-course lunch or dinner in our restaurant 'La Tana dell'Istrice' where we serve local dishes, each one especially selected to complement individual wines from the estate.

We use home-grown fruit and vegetables in the restaurant which, like our wines, are organically produced.

Visits conclude with a descent into the picturesque ancient cellars beneath 'La Tana dell'Istrice'.

Tours can be booked from Monday to Saturday.

For availability and bookings please contact: Alessandra Falsetti Mottura 333/2649622. tana@motturasergio.it



SERGIO MOTTURA

tana@motturasergio.it

www.sergiomottura.com

Visite e Degustazioni/Tours & Tastings 2018 Minimum 4 participants

| | € per person |
|---|-----------------|
| - <u>Visita e degustazione /Simple Tour & Tasting</u> 15,00 Visita delle cantine storiche e degustazione di tutti i vini. <i>Historical cellars tour and wine tasting</i> | |
| - <u>Visita classica e degustazione /Classic Tour & Tasting</u> 20,00 Visita delle cantine storiche, degustazione di tutti i vini e snack. <i>Historical cellars tour and wine tasting accompanied by home-made snacks.</i> | |
| - <u>Dalla cantina al bicchiere/From the cellar to the glass</u> 35,00 Visita delle cantine storiche, degustazione di tutti i vini e buffet. <i>Historical cellars tour, wine tasting & three courses buffet.</i> | |
| <i>Se con buffet placée/for a seated buffet</i> 50,00 | |
| - <u>Dalle cantine alla tavola/From the cellar to the table</u> 80,00 Aperitivo di benvenuto e visita delle cantine storiche. Pranzo o Cena-degustazione di tutti i prodotti o degustazione verticale di un vino <i>Welcome aperitif and cellar tour. Wine-lunch or dinner at our restaurant with tasting of all products or a vertical tasting of one of our flag wines.</i> | |
| - <u>Dal vigneto alla tavola/From the vineyard to the table</u> 120,00 Visita della tenuta guidata dal produttore, aperitivo di benvenuto e visita delle cantine Pranzo o cena al ristorante della Tana dell'Istrice con abbinamento di una selezione dei vini. <i>Guided vineyards tour with producer Mr. Sergio Mottura.</i> <i>Welcome aperitif and tour of the historical cellars.</i> <i>Lunch or dinner at La Tana dell'Istrice's restaurant with wine pairing or special selection.</i> | |
| - <u>Giorno di mercato: cuochi per un giorno /Market day:one-day hands-on cookery course</u> (Solo il venerdì a pranzo) Visita al mercato locale e scuola di cucina. Pranzo con i piatti preparati con abbinamento vini. <i>(Only on Fridays) Shopping at local street market & hands-on cooking lesson.</i> <i>Seated lunch with the dishes prepared during the morning lesson and appropriate wine pairing.</i> | |

€ 150,00 a persona, € 270,00 a coppia, € 450,00 quattro persone, € 60,00 persona extra,
€ 50,00 bambini e ragazzi

€ 150,00 per person; € 270,00 per couple; € 450,00 four participants, € 60,00 each additional participant; € 50,00 teenagers and children