



TASTING EXPERIENCE

DEGUSTAZIONE "SAN GREGORIO"

I clienti verranno condotti verso la scoperta dell'azienda e di tutto quello che la natura di San Gregorio può offrire.

Faremo un giro in vigna e in cantina per spiegarvi le fasi di produzione dei nostri vini e visiteremo anche la fattoria con tutti gli animali ed il nostro lago naturale per poi terminare il giro con la degustazione di 4 tipi di vino:

Chianti Colli Senesi DOCG
Chianti Colli Senesi Poggio Pagliaio DOCG Riserva
Toscana Rosso Canaiolo IGT
Toscana Rosso Camars IGT

€25.00 per persona

DEGUSTAZIONE "CINTA SENESE EXPERIENCE"

I clienti verranno condotti verso la scoperta dell'azienda vinicola e del nostro allevamento di suini da cinta senese DOP allevati allo stato brado, razza di suini molto famosa a Siena per il colore nero con la cinta bianca, da qui il nome dei suini.

Faremo un giro in vigna e in cantina per spiegarvi le fasi di produzione dei nostri vini e visiteremo anche la fattoria con tutti gli animali e i recinti dove ci sono i suini da cinta senese DOP per poi terminare il giro con la degustazione di 4 tipi di vino abbinati ad un tagliere di salumi da cinta senese DOP di nostra produzione.

- Toscana Rosso Canaiolo I.G.T.
- Toscana Rosso Camars I.G.T.
- Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
- Chianti Colli Senesi Riserva Poggio Pagliaio D.O.C.G.

- Tagliere di salumi da cinta senese DOP: prosciutto crudo, capocollo, lombo, salame, salsiccia secca, pecorini di Pienza e marmellate

€35,00 per persona





ASTING SAN GREGORIO CON PRANZO

I clienti verranno condotti verso la scoperta dell'azienda vinicola e del nostro allevamento di suini da cinta senese DOP allevati allo stato brado, razza di suini molto famosa a Siena per il colore nero con la cinta bianca, da qui il nome dei suini.

Faremo un giro in vigna e in cantina per spiegarvi le fasi di produzione dei nostri vini e visiteremo anche la fattoria con tutti gli animali e i recinti dove ci sono i suini da cinta senese DOP per poi terminare il giro con il pranzo di 3 portate abbinato a 4 tipi di vino:

- Toscana Rosso Canaiolo I.G.T.
- Toscana Rosso Camars I.G.T.
- Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
- Chianti Colli Senesi Riserva Poggio Pagliaio D.O.C.G.
- Tagliere di salumi da cinta senese DOP: prosciutto crudo, capocollo, lombo, salame, salsiccia secca, pecorini di Pienza e marmellate
- Primo o Secondo
- Dessert

€45,00 per persona

COOKING CLASS E PRANZO

Le lezioni di cucina sono vivaci, divertenti e pratiche. La scelta degli ingredienti, la preparazione e la cottura vengono fatte tutte sotto la guida del nostro staff. Il corso ripercorre la storia della cucina toscana, una storia di agricoltura e semplicità. Tutti i prodotti utilizzati provengono dalla nostra azienda, dalla carne alle verdure che utilizzeremo nel nostro orto.

Per la carne, invece, abbiamo il nostro allevamento di suini di razza Cinta Senese DOP. La durata del corso è di 3 ore, al termine delle quali gli ospiti mangeranno i piatti preparati accompagnati dal vino della nostra cantina.

I piatti che l'ospite prepara sono:

- Preparazione della Pappa al Pomodoro
- Preparazione di Gnocchi all'aglione
- Preparazione di Pici all'amatriciana
- Preparazione del tiramisù

I vini in abbinamento al pranzo sono:

- Toscana Rosso Canaiolo I.G.T.
- Toscana Rosso Camars I.G.T.
- Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
- Chianti Colli Senesi Riserva Poggio Pagliaio D.O.C.G.

€90,00 per persona