

LE NOSTRE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE VINI

**VI PROPONIAMO QUI DI SEGUITO LE NOSTRE PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE.
UN MODO PIACEVOLE PER CONOSCERE I VINI DELLE LANGHE E I LORO ABBINAMENTI CON LA GASTRONOMIA**

Visita guidata alla cantina FRANCO MOLINO di La Morra, alle vigne e alle cantine di vinificazione e di invecchiamento.
Degustazione guidata presentata direttamente dalla famiglia Molino, con descrizione dettagliata dell'azienda, dei metodi di lavorazione delle vigne e di produzione dei vari vini, dalla vinificazione all'imbottigliamento, dei vari abbinamenti di ogni vino con i piatti della cucina di Langa.

I vini vengono accompagnati da formaggi e salami tipici della nostra regione, Le Langhe.

Le degustazioni vengono effettuate in italiano (o su richiesta in tedesco, inglese o francese).

A disposizione degli ospiti viene lasciata una documentazione sui vini presentati.

La durata della degustazione può avere delle variazioni in base all'interessamento degli ospiti.

TIPO DI DEGUSTAZIONE	DESCRIZIONE DEGUSTAZIONE	TEMPI E DISPONIBILITÀ	VINI PROPOSTI	ABBINAMENTI	PREZZO
TASTE VIN 1 4 VINI	I vini vengono accompagnati da formaggi e salami tipici della nostra regione, Le Langhe.	Gruppi: da 2 a 54 persone Durata: 1,50 ora circa.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	- formaggi e salami tipici della nostra regione, Le Langhe Pane e grissini	€ 5,00/ persona
TASTE VIN 2 6 VINI E FORMAGGI	Ogni vino viene presentato in abbinamento con un formaggio tipico della nostra regione, Le Langhe.	Gruppi: da 6 a 30 persone Durata: 2,00 ore circa.	- Langhe Favorita - Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata - Barolo Sarmassa	- Raschera - Bra stagionato - Robiola d'Alba - Gorgonzola - Castelmagno - Grana Padano Pane e grissini	€ 10,00/ persona
TASTE VIN 3 5 VINI E MERENDA SINOIRA	I vini vengono accompagnati dai prodotti tipici delle Langhe: salame e affettati delle Langhe, formaggi abbinati con le nostre marmellate, <i>cugnà</i> e miele.	Gruppi: da 6 a 20 persone Durata: 2,00 ore circa.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Sarmassa - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	- salame crudo e cotto prosciutto crudo e cotto, pancetta - formaggi: Raschera, Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Castelmagno - le nostre marmellate: fichi, prugne, uva, - la <i>cugnà</i> e il miele - pane e grissini	€ 15,00/ persona
TASTE VIN 4 5 BAROLO E FORMAGGI	Ogni vino viene presentato in abbinamento con un formaggio tipico della nostra regione, Le Langhe. Per ogni vino e formaggio vengono spiegate le caratteristiche specifiche.	Gruppi: da 6 a 24 persone Durata: 2,00 ore circa.	Selezione di 5 Barolo Dalla vendemmia 2004 fino al 1999 Riserva delle vigne Sarmassa, e Rocche dell'Annunziata	- Bra stagionato - Robiola d'Alba - Gorgonzola - Castelmagno - Grana Padano Pane e grissini	€ 20,00/ persona
TASTE VIN 5 MERENDA SINOIRA E BAROLO NEW!	I vini vengono accompagnati dai prodotti tipici delle Langhe: salame e affettati delle Langhe, formaggi abbinati con le nostre marmellate, <i>cugnà</i> e miele.	Gruppi: da 6 a 20 persone Durata: 2,00 ore circa.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata - Barolo Sarmassa - Barolo Villero Riserva	- formaggi: Raschera, Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Castelmagno - salame crudo e cotto prosciutto crudo e cotto, pancetta - le nostre marmellate: fichi, prugne, uva, - la <i>cugnà</i> e il miele - pane e grissini	€ 23,00/ persona
TASTE VIN 6 5 VINI E IL CONVIVIO NEW!	I vini vengono accompagnati dai prodotti tipici delle Langhe: salame e affettati delle Langhe, formaggi abbinati con le nostre marmellate, " <i>cugnà</i> ", miele, olive e altri piatti delle Langhe.	Gruppi: da 6 a 20 persone Durata: 2,50 ore circa.	- Dolcetto d'Alba - Barbera d'Alba Sarmassa - Barbera d'Alba Riserva - Langhe Nebbiolo - Barolo Rocche dell'Annunziata	- salame crudo e cotto prosciutto crudo e cotto, pancetta - formaggi: Raschera, Bra stagionato, Gorgonzola, Robiola d'Alba, Castelmagno - le nostre marmellate: fichi, prugne, uva, - la <i>cugnà</i> e il miele - Olive e Acciughe al verde - Omelette di spinaci - pane e grissini	€ 12,00/ persona per il convivio Vino: al costo

- Le degustazioni vengono effettuate previo avviso e prenotazione di almeno 3 giorni, seguita da nostra conferma di disponibilità.
- Su richiesta si possono effettuare modifiche alle degustazioni da noi proposte, oppure organizzare degustazioni personalizzate in base alle singole esigenze.