

Valle del Marta Farm



L'UVA E IL VINO

Descrizione dell'offerta:



Arrivo in mattinata, con il vostro pullman, presso il vigneto stabilito ed incontro con Mario o Franco, gli esperti viticoltori della Valle del Marta. Con l'ausilio di un'interprete in lingua inglese, (su richiesta e con un supplemento di euro 150 per gruppo, possiamo fornire un interprete in lingua anche giapponese): Mario o Franco racconteranno in breve la storia e le prime nozioni sulle coltivazione della VITE in Italia. Subito dopo si parteciperà alla raccolta dell'UVA che durerà circa 120 minuti: ogni partecipante avrà delle casse personalizzate con il proprio nome dove mettere l'UVA raccolta (con c.a. 20 kg di UVA è possibile realizzare 12

bottiglie di Vino da 0,750 L.).

Mario e Franco si occuperanno direttamente di vinificare e imbottigliare il VINO prodotto in bottiglie sulle quali verrà applicata un'etichetta con scritto " L'UVA utilizzata per la preparazione di questo VINO è stata raccolta da Mister il giorno ". La Valle del Marta, si occuperà poi, su specifica richiesta e con il costo aggiuntivo relativo all'UVA, alla trasformazione e alla spedizione, di far recapitare in qualsiasi parte del mondo le bottiglie di Vino prodotto con l'uva raccolta da ogni singolo partecipante (i tempi di lavorazione sono c.a. 60 giorni), insieme ad alcune foto che verranno scattate durante i momenti della raccolta.



Raggiunta la Valle del Marta si visita un piccolo museo delle attività contadine allestito all'interno di una vecchia galleria ferroviaria dove, all'inizio del secolo scorso, passava un treno militare a vapore che collegava uno stabilimento di munizioni alla stazione di Tarquinia. Qui si potranno conoscere le diverse attività agricole grazie agli antichi utensili esposti. Il pranzo consiste in degustazioni delle specialità della casa: verdure e prodotti sott'olio, patè di fegato, bruschette con olio extravergine di oliva, miele, marmellate, ecc. il tutto accompagnato dai vini della Valle del Marta.

Al termine verrà tenuto un mini corso su come riconoscere le principali caratteristiche distintive di alcuni tipi di Vini. All'interno della fattoria è possibile fare shopping in un negozietto dove vengono venduti solo i prodotti trasformati direttamente in azienda.

Operativo: dal 20 Agosto al 10 Novembre, ogni giorno, su prenotazione per gruppi di minimo 15 partecipanti.

Costo per persona: euro 30 (1 persona omaggio ogni 15 pax paganti)

Il pacchetto comprende: assistente in lingua inglese (su richiesta e con un supplemento di euro 150 per gruppo, interprete in altra lingua); materiali necessari per la raccolta dell'UVA; personale esperto per le spiegazioni e degustazioni, attestato personalizzato di partecipazione, pranzo con degustazione di prodotti tipici (bevande incluse). Non è compreso nel pacchetto ciò che non è espressamente specificato, ivi inclusa la spedizione dell'vino prodotto dai partecipanti.

Note:

Per gruppi superiori a 30 partecipanti si adatterà uno sconto del 10%.

In caso il maltempo non permetta la raccolta dell'UVA, si effettuerà il pacchetto "corso di cucina e infusi alcolici a base di erbe" degustazione finale degli infusi con il mini corso sul VINO.



FOR RESERVATIONS: TEL: +39 0766855475 FAX: +39 0766848189 E-MAIL: info@valledelmarta.it

VIA AURELIA VECCHIA 93 01016 TARQUINIA (VT) ITALIA

www.valledelmarta.it