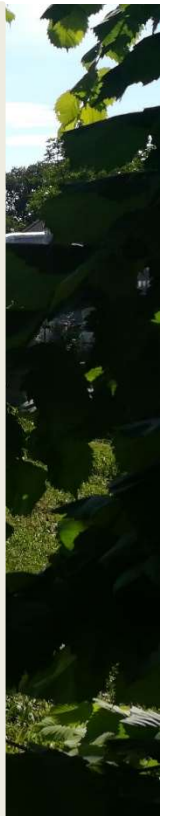




**OSPITALITA' E
DEGUSTAZIONI
2021**



**CANTINE GIUBERTONI
BAGNOLO SAN VITO
MANTOVA**

WWW.CANTINEGIUBERTONI.IT



DESCRIZIONE

APERTURE AL PUBBLICO

DATE E ORARI

VENERDI – SABATO – DOMENICA

20 marzo / 24 luglio 2021

4 settembre / 12 dicembre 2021

ORARI DEGUSTAZIONI:

Mattina: 10.30 – 12.00

Pomeriggio: 14.00 – 18.00

Le visite e le degustazioni sono solo su prenotazione, gli orari possono variare in base alle necessità organizzative del gruppo.

Gruppo Minimo 15 persone.

NUMERO DI PERSONE:

Dehors di Degustazione esterno: sedute per 40 persone

Sala di Degustazione Interna: sedute per 32 persone

Tutti i vini proposti possono variare in base all'esaurimento delle annate.

Sarà NOSTRA PREMURA AGGIORNARE LA disponibilità SALVO VARIAZIONI.

Le degustazioni verranno fatte nella nuova sala che sarà inaugurata a gennaio 2021.

Il tempo necessario per il tour è stimato tra 1h. E 2h. IN BASE AL TOUR SCELTO E IN BASE ALLA quantità DI VINI SCELTI PER LA DEGUSTAZIONE.



LISTINI PREZZI

	<u>LISTINO 2021 CLIENTE FINALE</u>	<u>OFFERTA</u>
<u>TOUR "CONTE"</u>	<u>15.00 EURO A PERSONA</u>	- VISITA DEL VIGNETO E DELLA CANTINA - 3 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE. - ABBINAMENTO: CROSTINI DI PANE CASARECCIO
<u>TOUR "SELEZIONE"</u>	<u>20.00 EURO A PERSONA</u>	- VISITA DEL VIGNETO E DELLA CANTINA - 3 CALICE DI VINO IN DEGUSTAZIONE - CESTINO DEI SAPORI MANTOVANI.
<u>TOUR «GRANDE CLASSICO»</u>	<u>30 EURO A PERSONA</u>	- VISITA DEL VIGNETO E DELLA CANTINA - 4 CALICE DI VINO - CESTINO DEI SAPORI MANTOVANI - ASSAGGIO DI GRIGLIATA DI CARNE IN COLLABORAZIONE CON RISTORANTE LOCALE

DESCRIZIONE

TOUR CONTE

Ci rilasseremo facendo una breve passeggiata in vigneto. Guarderemo il punto di maturazione del nostro pregiato frutto. Parleremo del territorio e delle caratteristiche delle nostre uve. Proseguiremo in cantina, conoscerete la storia della nostra famiglia, toccherete con mano gli anni passati della nostra azienda e il nostro presente. Uno scorcio all'impianto di imbottigliamento e un cenno alle nuove tecnologie di vinificazione. Chiuderemo il nostro percorso con una degustazione di 3 calici di 3 vini diversi:

- Lambrusco Mantovano Doc «Il Conte»
- Lambrusco Rosato igp «Il Conte»
- Bianco Frizzante igp «Il Conte»

In abbinamento crostini e schiacciatine della tradizione Mantovana.



TOUR TRADIZIONE:

Ci rilasseremo facendo una breve passeggiata in vigneto.
Guarderemo il punto di maturazione del nostro pregiato frutto.
Parleremo del territorio e delle caratteristiche delle nostre uve.
Proseguiremo in cantina, conoscerete la storia della nostra famiglia, toccherete con mano gli anni passati della nostra azienda e il nostro presente.
Uno scorcio all'impianto di imbottigliamento e un cenno alle nuove tecnologie di vinificazione.
Continueremo nella sala di affinamento del metodo classico.
Per poi chiudere il nostro percorso con una degustazione di 3 calici di vino in abbinamento al cestino dei sapori mantovani.
Nella nostra nuovissima sala di degustazione o sotto il nostro arieggiato porticato se il tempo lo permetterà.
Vini a scelta:

IN DEGUSTAZIONE VINI A SCELTA TRA :

LAMBRUSCO ROSSO MANTOVANO G SELEZIONE
LAMBRUSCO ROSATO MANTOVANO G SELEZIONE
SOLE D'INVERNO IGP G SELEZIONE
LAMBRUSCO VECCHIO PONTE IGP
LAMBRUSCO BEL ANGELIN ANCESTRALE

IN ABBINAMENTO

IL "CESTINO MANTOVANO":

SALAME MANTOVANO ARTIGIANALE
GRANA PADANO DOP LATTERIA MANTOVANA
GIARDINIERA MANTOVANA IN BASE ALLA STAGIONE
PANE O FOCACCIA LOCALE



TOUR GRANDE CLASSICO

Ci rilasseremo facendo una breve passeggiata in vigneto.
Guarderemo il punto di maturazione del nostro pregiato frutto.
Parleremo del territorio e delle caratteristiche delle nostre uve.
Proseguiremo in cantina, conoscerete la storia della nostra famiglia, toccherete con mano gli anni passati della nostra azienda e il nostro presente.
Uno scorcio all'impianto di imbottigliamento e un cenno alle nuove tecnologie di vinificazione.
Continueremo nella sala di affinamento del metodo classico. Per poi chiudere il nostro percorso con una degustazione di 4 calici di vino in abbinamento al tagliere dai gusti tutti mantovani e un primo piatto della tradizione. nella nostra nuovissima sala di degustazione o sotto il nostro arieggiato porticato se il tempo lo permetterà.

IN DEGUSTAZIONE VINI A SCELTA TRA:

METODO CLASSICO "OSA"
METODO CLASSICO "OCNO"
LAMBRUSCO ROSSO MANTOVANO G SELEZIONE
LAMBRUSCO ROSATO MANTOVANO G SELEZIONE
SOLE D'INVERNO IGP G SELEZIONE
LAMBRUSCO VECCHIO PONTE IGP
LAMBRUSCO BEL ANGELIN ANCESTRALE

IN ABBINAMENTO

IL "CESTINO MANTOVANO":

SALAME MANTOVANO ARTIGIANALE
GRANA PADANO DOP LATTERIA MANTOVANA
GIARDINIERA MANTOVANA IN BASE ALLA STAGIONE
PANE O FOCACCIA LOCALE

ASSAGGIO "GRIGLIATA DI CARNE TIPICA MANTOVANA"

