

Service Above Self - He Profits Most Who Serves Best



Programma Gita alle Cantine di Bolgheri del 22 ottobre 2005





Partenza ore 8,30 da Firenze (Holyday Inn – V.le Europa.

Con pullman noleggiato



Ore 10,30 Inizio visita della Tenuta dell'<u>Ornellaia</u> a Bolgheri

Visita dei vigneti e della cantina. Degustazione dei vini Le Volte, Serre nuove e Ornellaia condotta da Paolo Baracchino.

Sarà possibile effettuare acquisti di vini.

Ore 13,00 Light lunch al ristorante Osteria di S. Guido.

Ore 15,00 Inizio visita al Castello del Terriccio (Terriccio – Castellina - Marittima).

Visita dei vigneti e della cantina. Degustazione dei vini Tassinara,

Lupinaia e Castello del Terriccio.

Anche in questa fattoria sarà possibile effettuare acquisti di vini.

Ore 16,30 rientro a Firenze, con arrivo previsto per le ore 18,00.



## Il Vino

La tenuta "Castello del Terriccio", ha inaugurato, dalla fine degli anni ottanta una nuova fase di grande attenzione alla viticoltura esplorando sino in fondo la potenzialità del territorio, la sua vocazione alla qualità e la sua possibilità di esprimersi, ad alti livelli, anche utilizzando uve diverse dal Sangiovese e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate. Tra i prodotti di spicco si segnalano il CON VENTO (Vino da tavola bianco 100% Sauvignon bianco), il LUPINAIA 2000 (Indicazione Geografica Tipica Toscana, 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot), il TASSINARA 2000 (Indicazione Geografica Tipica Toscana, 33% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon e 33% Merlot) e il RONDINAIA 2002 (Vino da tavola bianco 100% Chardonnay).