

MASTROJANNI

Inside Sangiovese

Novembre, 22

- Arrivo degli ospiti nel corso della giornata.
- 19:30: cena di benvenuto a **Mastrojanni Ristorante** con **Chef Alessandro del Mastro** e **Guido Dispenza**, Responsabile commerciale della cantina Mastrojanni, che proporrà una selezione vini appositamente per la serata.

Novembre, 23

- 7:30 - 10:00: colazione.
- 10:30: visita speciale della cantina **Mastrojanni** con Giulia, l'enologa, e degustazione di cinque annate abbinata a formaggi e grissini.
- 13:00: pranzo a **Vineria Aperta**, un luogo che esplora vini in tutto il mondo (più di 1.500 etichette). La perfetta combinazione di un panorama unico, vini rari e prodotti della cucina locale. Tre portate abbinata a tre vini.
- 15:30 - 17:00: visita della cantina **Podere Le Ripi** e degustazione Bonsai. Un'azienda che da oltre venti anni rispetta la natura con un approccio biodinamico. La visita prevede la spiegazione della filosofia dell'azienda e una visita in vigna. Degustazione di 6 vini.
- 18:00: tempo libero per visitare le attrazioni della zona. L'area benessere di Mastrojanni è usufruibile fino alle 22:00 su prenotazione.
- La cena è a discrezione dell'ospite, su richiesta Mastrojanni fornirà indicazioni e suggerimenti.

Novembre, 24

- 7:30 - 9:30: colazione.
- 10:00: visita al parco d'arte contemporanea di Daniel Spoerri, dove l'arte e la natura si fondono in un'esperienza senza pari. In caso di brutto tempo verrà visitato il **Mulino Val d'Orcia**.
- 11:30: visita della cantina biodinamica **Bakkanali**. Due anni fa due giovani amici hanno investito sul Monte Amiata, sull'altitudine e sulla freschezza. La cantina si trova a 600 ml e sposa una filosofia innovativa di fare vino vicino alle nuove generazioni. Degustazione di tre vini: ROSA, ROSSO, FIORENZO.
- 13:30: pranzo al **Ristorante Da Luca** a Seggiano, uno dei posti più autentici della zona, menù tradizionale toscano con tre portate (vini esclusi).
- Rientro a Mastrojanni per un pò di relax. L'area benessere di Mastrojanni è usufruibile fino alle 22:00 su prenotazione.
- La cena è a discrezione dell'ospite, su richiesta Mastrojanni fornirà indicazioni e suggerimenti.

Novembre, 25

- 7:30 - 10:30: colazione.
- 11:00: partenza degli ospiti.

Responsabili dell'esperienza

Guido Dispenza, Responsabile commerciale vino a Mastrojanni
Giulia Härrri, Enologa a Mastrojanni
Sebastian Nasello, Enologo ed esperto vini a Podere Le Ripi
Ugo Fabbri, Fondatore di Bakkanali

Dove

Mastrojanni, Podere Le Ripi, Vineria Aperta, Bakkanali

Prenotazioni

info@mastrojannirelais.com