



ANTICA FATTORIA LA PARRINA

- Tenuta la Parrina è una delle aziende agricole più antiche e affascinanti della Maremma Toscana, circondata da vigneti, uliveti e frutteti, incorniciata in un territorio di rara bellezza: il Monte Argentario con i tomboli naturali di Giannella e Feniglia, separati dall'oasi della laguna di Orbetello.
- Le coltivazioni comprendono un territorio di circa 200 ettari dei quali 60 sono destinati ai vigneti, 40 alla produzione frutticola, 20 a quella orticola, 22 agli uliveti e i restanti sono destinati alla coltivazione vivaistica. All'interno si trovano anche la moderna cantina, il caseificio, il vivaio, tredici casali toscani e la riserva faunistica.



- Durante la passeggiata che andremo a fare visiterete la fattoria delle animali. La visita è particolarmente indicata alle famiglie con bambini perché la relazione tra bambini e animali apporta stimoli unici, creando un rapporto positivo con gli animali.



- Vedrete anche la chiesetta della Parrina, la cantina e la barricaia con passaggio finale alla bottega dove si potranno acquistare vini e formaggi di produzione propria. L'escursione si concluderà con la degustazione di 4 vini e 4 formaggi Parrina, accompagnati da eccellenze di salumi e pane biologico del forno aziendale.



Assaggio Parrina

- Durata della visita guidata: 1 ora
- Degustazione finale di 4 vini e 4 formaggi.
- Escursione base: 2 persone, massimo 12 (per garantire il distanziamento sociale).
- Lingue disponibili: italiano, inglese. Altre lingue su richiesta
- Prezzo per persona € 55
- Con pranzo o cena €95 a persona.
- Il pranzo o la cena comprendono tre portate di cui una è il dessert.



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri
+39 3517719272 - +39 3398496599
E-mail info@civitatours.com



I vini DOC Parrina vengono prodotti dal 1971 nella nostra cantina in parte recuperata dagli ambienti originali del XIX secolo e ristrutturata in perfetta armonia con l'ambiente, prestando particolare attenzione ad un'organizzazione moderna degli spazi e tecnologicamente funzionale.

La maggior parte dell'uva viene raccolta a mano e, una volta trasportata in cantina e accuratamente selezionata, viene vinificata in tini di acciaio inossidabile per permettere un perfetto controllo della temperatura e del processo fermentativo.

I vini rossi, al termine della fermentazione alcolica, vengono trasferiti in tini di cemento per svolgere la fermentazione malolattica che conferisce al vino rotondità e nuove note aromatiche più morbide. I vini DOC Parrina sono seguiti durante tutta la loro evoluzione da attenti controlli organolettici e di laboratorio sino all'imbottigliamento, prima di essere destinati alle tavole italiane e di molti paesi stranieri.





VI ASPETTIAMO!!!!