FRANK & SERAFICO

Una fattoria nel cuore della Maremma

- Il progetto Frank & Serafìco nasce nel 2009 dall'incontro di Pier Paolo Pratesi (Serafìco) e Fabrizio Testa (Frank), due enologi che hanno deciso di stabilirsi in Maremma, nel cuore del "Parco dell'Uccellina", per sviluppare un progetto unico nel suo genere: produrre in totale autonomia i propri vini e le proprie birre, partendo dalle principali materie prime coltivate sul luogo, ed utilizzare gli ingredienti naturali del loro orto nei prelibati piatti del Ristoro Agricolo.
- La Maremma toscana è da considerarsi come un territorio straordinario, una combinazione alchemica di fattori naturali ed incanto, il terreno ideale in cui sviluppare e scoprire nuovi percorsi, ancora non battuti, nel solco tracciato dalla tenacia di questo progetto.

WINE TOUR + BUFFET

➢ Passeggiata nella vigna fino agli uliveti

- Introduzione alla nostra gamma di vini (attività svolte dalla potatura alla vendemmia)
- Introduzione alla produzione dell'olio
- Ritorno in azienda
- Prezzo per persona €60

*Comprensivo di aperitivo di benvenuto, tasting di 3 vini e abbinamenti culinari.

➢ Visita della cantina

- Introduzione agli spazi e come è strutturata la cantina
- Spiegazione del metodo di "fermentazione e conservazione del vino"
- Passaggio nel tunnel e sbocco sul terrazzo
- Termine della visita
- Prezzo per persona €60

*Comprensivo di aperitivo di benvenuto, tasting di 3 vini e abbinamenti culinari.

BEER TOUR + BUFFET

Visita del birrificio

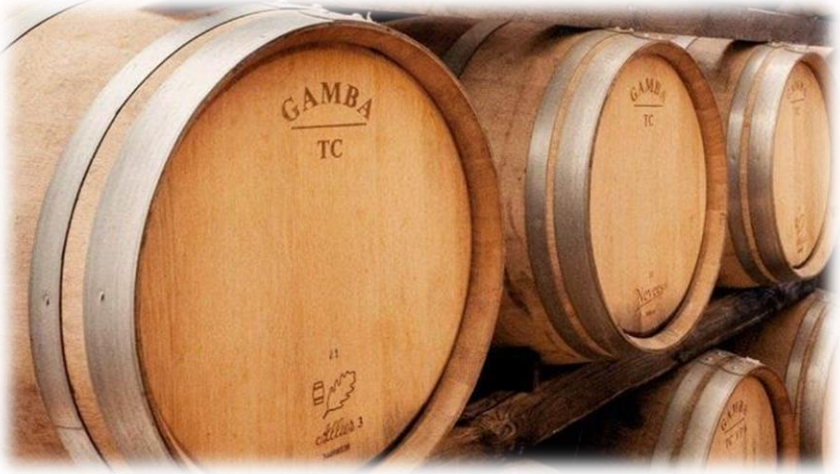
- Introduzione agli spazi e come è strutturato il birrificio
- Introduzione alla nostra gamma di birre (ingredienti usati)
- Introduzione ai metodi di produzione
- Assaggio e prova spillatura di 3 birre con caratteristiche diverse e abbinamento di snacks locali.
- Prezzo per persona €73

*Comprensivo di aperitivo di benvenuto, tasting di 3 vini, 3 birre e abbinamenti culinari.

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

IL VINO

- Per esprimere al meglio tutte le qualità del Territorio, Frank & Serafìco vinificano con la massima cura uve dalle caratteristiche ed attitudini differenti, provenienti dalle diverse zone di produzione distribuite sul territorio maremmano. Le uve a bacca bianca vengono coltivate all'interno del Parco Naturale e nelle campagne di Capalbio. I terreni di queste aree presentano un forte contenuto in sabbia, ideale per donare al vino aromi e freschezza. Le uve a bacca rossa provengono dal Parco Naturale e dalle colline di Magliano in Toscana, luogo dove le uve assumono proprietà ideali all'invecchiamento.



- *FRANK Vino Rosso IGP Toscana: il Frank è l'interpretazione del taglio bordolese affinato per 12 mesi in barrique, con una predominanza di Cabernet Franc, completato con Merlot e Sangiovese. La bocca è equilibrata, ampia e strutturata, con un lungo finale dal sapore caldo e mediterraneo. Ricco di aromi erbacei e minerali, di frutti selvatici, macchia mediterranea, e dotato di un carattere morbido e robusto.
- *SERAFÌCO Vino Bianco IGP Maremma Toscana: Il Serafìco è il vino bianco di punta, ottenuto da uve Vermentino e Petit Manseng surmaturate. La fermentazione in legno di acacia conferisce un carattere unico ed atipico. Al naso si esprimono toni di erbe aromatiche, sambuco e miele di acacia, mentre in bocca rivela una piacevole sapidità ed una buona acidità che ne equilibra la grassezza. Questo vino è dedicato al loro socio Serafìco, il cui soprannome deriva dalla serafìca, un fastidioso insetto della costa maremmana.
- *SANGIOVESE Vino Sangiovese DOP Toscana: Il Sangiovese proviene dalla selezione delle migliori uve coltivate nelle vigne più vecchie di Campagnatico. La vendemmia si protrae solitamente fino a metà ottobre. In cantina, la qualità delle uve permette di lasciare macerare le bucce per 25 giorni, in modo da donare al vino il maggior carattere possibile. Si presenta complesso, potente e austero, sostenuto da un'acidità che lo rende vivo e con un lungo futuro davanti a sé.

LA BIRRA

- Le birre Enki Ale nascono dalla precisa volontà di esportare un concetto legato alla cultura del vino, il cosiddetto "terroir", al mondo della birra. Questo ambizioso obiettivo può essere raggiunto solo utilizzando le materie prime coltivate all'interno del Parco Naturale della Maremma. Da qui infatti proviene l'orzo, ed è qui che l'azienda ha iniziato a coltivare anche il luppolo, elemento fondamentale per donare gli aromi ed il giusto amaro necessario alla birra, avviando così una importante fase di sperimentazione, con alcune varietà come il Cascade, il Golding ed il Saaz che stanno ottenendo ottimi risultati.

Birra Agricola Italiana Rifermentata in Bottiglia

- ENKI BIRRA AGRICOLA BLONDE: Color oro, leggermente opaca, schiuma cremosa e persistente. L'aroma è fruttato con un leggero sentore di luppolo. Gusto maltato con note di nocciole. Abbinamenti: salumi, piatti piccanti, carni bianche, formaggi erborinati e formaggi di media stagionatura.
- ENKI BIRRA AGRICOLA BROWN: Color marrone scuro con riflessi rubino, schiuma cremosa e persistente, sentori di liquirizia e spezie. Al palato è calda, pastosa, con evidenti note di caramello e nocciole. Abbinamenti: Carni rosse, carni alla brace, formaggi stagionati, dessert cremosi.
- ENKI BIRRA AGRICOLA STOUT: Caratterizzata da un colore decisamente scuro. La gradazione alcolica è generalmente contenuta, mentre l'aroma tipico del luppolo si percepisce solo moderatamente poiché sovrastato dal sapore del malto tostato. Abbinamenti: Ostriche, crostacei, tartare di manzo, dessert.
- ENKI BIRRA AGRICOLA DOUBLE: Dorata con riflessi arancioni. Schiuma cremosa e persistente. Leggeri sentori oleari, aghi di pino, agrumi (pompelmo e mandarino). Al gusto si percepisce un ingresso biscottato, seguito da note luppolate di pompelmo e frutta esotica. Note di pompelmo e mango lievemente resinoso. Abbinamenti: hamburger, fritture, cibi piccanti, dolci.

I GIN MAREMMANI

- La nostra passione è catturare con gentilezza la fragranza delle erbe della Maremma Toscana nei nostri Gin. Utilizziamo un metodo di distillazione a basse temperature che protegge gli aromi più delicati delle nostre botaniche, rispettando la tradizione ma con uno sguardo all'innovazione.

GIN DI SERAFICO MAREMMA DRY

- Stile: London Dry
- Gradi alcolici: 44%
- Distillazione: Cold Vacuum

GIN DI SERAFÌCO MAREMMA WESTERN

- Stile: western
- Gradi alcolici: 44%
- Distillazione: Cold vacuum

AGRIRISTORO

- L'apertura del Ristoro Agricolo, nell'estate del 2015, è nata dal desiderio di valorizzare e reinterpretare il meglio dei sapori della cucina toscana, con l'occasione di pranzare, cenare e fare una merenda, degustando i vini e le birre di Frank & Serafìco.
- Le verdure di stagione sono coltivate negli orti "all'inglese" che si trovano nei pressi del locale; di propria produzione anche buona parte del pane e delle schiacce, la vasocottura, le composte e l'olio d'oliva; altri prodotti vengono selezionati dal meglio dei produttori locali. Il Ristoro dispone di un'area interna "invernale", con la possibilità, nella stagione primaverile ed estiva, di sfruttare a pieno i coperti negli spazi esterni alla struttura.