



4° proposta

Castello Di Gropparello

L'arte della Vendemmia d'Autore

All'arrivo: Welcome coffee sull'Aia

Ore 10:00 Visita alla vigna e alla Cantina
Con spiegazione sul metodo di raccolta dei grappoli per la produzione dei vini di alta qualità

Ore 11:00 **Guanti e forbici e si vendemmia!**
Sotto lo sguardo Vigile di Laura Cardinali, si vendemmia a coppie, scegliendo i grappoli secondo le indicazioni ricevute durante la spiegazione, nella consapevolezza di partecipare ad un ciclo produttivo che porterà un grande vino in bottiglia.

Ore 12:00 **Pigiatura dei grappoli nei tini**

Tempo complessivo dell'attività 2 ore circa

Le persone verranno dotate di tutto il set del vignaiolo: cappello di paglia per la protezione dal sole, guanti di protezione, forbici per potatura.

E' possibile pigiare l'uva nel tino.

Ore 13:30 **Pranzo sotto la pergola nel Giardino delle Rose e degli Ulivi con menù a base di prodotti tipici locali**

Pomeriggio per meeting nella Loggia dei Leoni o sotto il Padiglione delle Rose

Costi

Vendemmia, pigiatura in Cantina e pranzo alla Taverna Medievale € 110,00 + IVA a ps, incluso il pranzo (con un minimo di 25 ps)

Aperitivo in Cantina € 10,00 a ps con assaggio di 2 vini

Uso di una sala per de-briefing € 150,00 +IVA

