

TENUTA DEL PALAGIO



WINE TASTING AND TOUR 2017

La nostra struttura organizza wine tasting con tour che prevede la visita: della cantine di fermentazione, della cantina di invecchiamento, della cantina del castello, dell'orciaia, del giardino della fattoria.

Possiamo ricevere da 2 pax a 300 pax. Su richiesta è possibile visitare anche il frantoio posto a 3 km dalla sede aziendale ed i vigneti.

I prezzi indicati sono comprensivi della visita guidata, del materiale informativo disponibile in 4 lingue e della degustazione con servizio su tavolo apparecchiato e posto a sedere per ogni ospite (eccetto prop. Zero).

Tali prezzi sono validi solo per gruppi di minimo 15 paganti.

In caso di gruppi concomitanti le degustazioni sono allestite in spazi separati.

Viene servita una bottiglia bordolese per tipologia di vino ogni 8 persone.

In ogni proposta è sempre inclusa acqua naturale e pane fresco.

Servizi possibili dal lunedì alla domenica in spazio di tempo compreso tra le 09 e le 20.

Le escursioni si eseguono in lingua inglese, francese, spagnola, tedesca.

Su richiesta anche in russo, giapponese, portoghese, svedese.

Presenza dell'enologo (se richiesta) Euro 55 + iva 20%.

Presenza di sommelier – english spoken (se richiesta) Euro 120 + iva 20%.

Prenotazione sempre obbligatoria con anticipo di perlomeno 48 ore.



Proposta ZERO Euro 6 + iva 10 % (a buffet) - durata 75 minuti (3 Vini)

Pinot Grigio o Chardonnay o Sauvignon del Palagio i.g.t.

Rosso del Palagio

Chianti Classico

Bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 5 anni

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta UNO Euro 10,00 + iva 10% - durata 90 minuti (5 vini)

Welcome drink con rosato o brut od uno nei nostri bianchi

Rosso igt Toscana Castello Il Palagio

Chianti Classico Castello Il Palagio

Chianti Classico Riserva Castello Il Palagio

Pecorino di Montalcino con la nostra mostarda di peperoni gialli e rossi

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 5 anni

Bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

con aggiunta di cantuccini casalinghi e Vinsanto doc Chianti Classico

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta DUE Euro 12,00 + iva 10% - durata 100 minuti (6 vini)

Welcome drink con Rosa Rosae – Vino rosato di Toscana i.g.t.

Uno dei nostri bianchi (Pinot Grigio or Chardonnay or Sauvignon Blanc)

Chianti Classico Castello Il Palagio

Chianti Classico Riserva,

Supertuscan wine

Pecorino di Montalcino con la nostra mostarda di peperoni gialli e rossi

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 8 anni

Salame Coppa e Sopressata (salumi della macelleria Falorni di Greve)

Bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

con aggiunta di cantuccini casalinghi e Vinsanto doc Chianti Classico

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta TRE Euro 15,00 + iva 10% - durata 110 minuti (7 vini)

Welcome drink con Rosa Rosae – Vino rosato di Toscana i.g.t.

Uno dei nostri bianchi (Pinot Grigio or Chardonnay or Sauvignon Blanc)

Rosso igt Toscana Castello Il Palagio

Chianti Classico Castello Il Palagio

Chianti Classico Riserva Castello Il Palagio

Supertuscan red wine

Pecorino di Montalcino con la nostra mostarda di peperoni gialli e rossi

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 8 anni

Bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

Salame, finocchiona, soprassata (salumi della macelleria Falorni di Greve)

Crostini con crema di lardo di Colonnata e miele d'Acacia e con con scamorza e salamino di toro chianino

con aggiunta di cantuccini casalinghi e Vinsanto doc Chianti Classico

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta QUATTRO Euro 19,00 + iva 10% - durata 120 minuti (8 vini)

Welcome drink con Rosa Rosae – Vino rosato di Toscana i.g.t.

Uno dei nostri bianchi (Pinot Grigio or Chardonnay or Sauvignon Blanc)

Rosso del Palagio i.g.t.

Chianti Classico Castello Il Palagio

Chianti Classico Riserva Castello Il Palagio

2 Supertuscan red wines

prosciutto, salame, finocchiona, soprassata, coppa (salumi della macelleria Falorni di Greve)

pecorino “marzolino” del caseificio Busti con la nostra mostarda di peperoni rossi

Bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 12 anni

crostoni con pomodoro fresco, crostini con crema di funghi e tartufo

Crostini con crema di lardo di Colonnata e miele d'Acacia

Crostini con scamorza e salamino di toro chianino

con aggiunta di cantuccini casalinghi e Vinsanto doc Chianti Classico

Gli ospiti possono degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione nell' enoteca.



Proposta CINQUE Euro 25,00 + iva 10% - durata 150 minuti (10 vini)

Welcome drink con Spumante “Brut Il Palagio Pinot Bianco e Chardonnay” e coccoli di pasta fritta

Welcome drink con Rosa Rosae – Vino rosato di Toscana i.g.t.

Rosa Rosae – Vino rosato di Toscana i.g.t. -

Uno dei nostri bianchi (Pinot Grigio or Chardonnay or Sauvignon Blanc)

Rosso igt Toscana Castello Il Palagio

Chianti Classico Castello Il Palagio

Chianti Classico Riserva Castello Il Palagio

2 Supertuscan red wines

Brunello di Montalcino Castello Il Palagio ,

con coppa, soprassata, prosciutto, salame, finocchiona, (salumi della macelleria Falorni di Greve)

bruschette ed assaggio dei nostri oli monovarietali

Pecorino “marzolino” con la nostra mostarda rossa

Pecorino “stagionato nelle vinacce” con la nostra mostarda gialla

Pecorino “stagionato” con la nostra mostarda al balsamico

Scamorza con assaggio di balsamico invecchiato 12 anni

crostoni con pomodoro fresco, crostini con crema di funghi e tartufo

Crostini con crema di lardo di Colonnata e miele d'Acacia

Crostini con scamorza e salamino di toro chianino

cantuccini artigianali, crostata di marmellata di more o ciliegie

Vinsanto doc Chianti Classico

Gli ospiti possono poi degustare altri vini e grappe liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta SEI Euro 20,00 + iva 10% - durata 120 minuti

Degustazione professionale dedicata solo ai vini rossi ottenuti da uva Sangiovese

Sangiovese, vinified in white i.g.t.

Rosato di Sangiovese igt

Tuscan Red Wine i.g.t. Palagio i.g.t.

Chianti Classico

Chianti Classico Riserva,

Campolese supertuscan barrique

Brunello di Montalcino

con accompagnamento di focacce salate, pecorino e bruschette

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta SETTE Euro 17,30 + iva 10% - durata 120 minuti

Degustazione professionale dedicata solo a vini dolci e passiti con piccola parte teorica

L'oro di Brumaio traminer vendemmia tardiva con pecorino delle Crete Senesi,

Vinsanto secco con Roquefort,

Vin Santo amabile con cantuccini di Prato artigianali del premiato forno Mattei,

Vin Santo Riserva passito 6 mesi dolce con panna cotta artigianale

Vin Santo Occhio di Pernice con cioccolato Extra De Bondt

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



Proposta OTTO Euro 14,00 +iva 10% - durata 120 minuti

Degustazione professionale di olio extra vergine d'oliva con parte teorica di 45 minuti

Selezione di olive leccine DOP,

Selezione di olive moraiole DOP,

Selezione di olive frantojane DOP,

Selezione di olive Madonna dell'Impruneta DOP,

Polifenolio – Supertuscan

olio extra vergine d'oliva Castello Il Palagio,

su richiesta è possibile assaggiare un olio di bassa qualità (non di nostra produzione) per far capire la differenza che c'è tra oli di qualità e non.

Accompagnamento con acqua minerale e mele verdi per ripulire il palato.

Al termine snacks con Chianti Classico, bruschette e formaggio pecorino

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la nostra enoteca.



PROPOSTA “NOVE” Supervip - 30 € + iva 10% + 120 € per il sommelier

Corso di degustazione tenuto da Sommelier professionista e degustazione di tutti i nostri vini

Pinot Grigio

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Rosso del Palagio igt

Chianti Classico

Chianti Classico riserva 2008 e 2007

Brunello di Montalcino 2010

Montefolchi merlot supertuscan 2011

Campolese sangiovese supertuscan 2007

Curtifreda cabernet sauvignon supertuscan 2011

Apoteosi cabernet sauvignon e sangiovese supertuscan 2006

Vin Santo Riserva 2003

Grappa, Grappa Riserva, Grappa di Vinsanto, Grappa di Moscadello di Montalcino

A seguire ristoro con salumi, formaggio, bruschette e focacce



CHEESE & WINE - 23,00 euro + iva 10% - durata 120 minuti

La degustazione prevede l'assaggio di 5 diversi pecorini prodotti dal prestigioso caseificio Busti di Fauglia abbinati a mieli e mostarde, ovviamente accompagnati dai ns vini.

*

Pecorino di Transumanza della Garfagnana
Pecorino “brillo” affinato nelle bucce di vinaccia
Pecorino pascoli del Chianti
Pecorino di Pienza
Pecorino a latte crudo “Remo”
Pecorino di Fossa

*

Miele di acacia, Miele di arancio, Miele di castagno, Miele alla lavanda, Miele al girasole

*

Mostarda al vino Chianti Classico, Mostarda al Vin Santo
Mostarda di peperoni rossi, Confettura di cipolle

*

Rosso del Palagio 2008 igt Toscana
Chianti Classico 2008
Sangiovese vinificato in bianco 2010 igt Toscana
Chardonnay 2010 igt Toscana

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



PORK & WINE - 27,00 euro + iva 10% - durata 120 minuti

La degustazione prevede l'assaggio di 12 diversi salumi prodotti dalla premiata macelleria Falorni, serviti con i pani artigianali del miglior forno del Chianti, ovviamente accompagnati dai ns vini.

Prosciutto del Chianti
Fiocco di cinghiale
Prosciutto di Cinta senese
Lonzino o Capocollo
Salamino di toro chianino
Salamino al Chianti Classico
Finocchiona di Greve
Salamino di Cinta Senese
Salamino di Cinghiale
Finocchiata di Montefioralle
Gerbolo del Chianti
Soppressata con scorzette di agrumi

**

Pagnotte alle noci, Pagnotte di mais, Schiacciata all'olio, Pane toscano cotto nel forno a legno
Pane con patate e farina di marroni, Fruste al pomodoro

*

Rosso del Palagio 2011 igt Toscana
Chianti Classico 2010
Merlot Montefolchi 2007 igt Toscana

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



LA DEGUSTAZIONE BENDATA - 22,00 euro + iva 10% - durata 120 minuti

E' sicuramente la degustazione che suscita la maggior attenzione da parte dei partecipanti. Si svolge così. Dopo la visita guidata alle cantine la nostra guida fa accomodare seduti ai tavoli tutti i partecipanti in apposito spazio. Vengono dapprima illustrate le caratteristiche di ognuno dei 5 vini che saranno serviti in degustazione e dopo appunto saranno fatti degustare in sequenza ai partecipanti, avendo cura di coprire ogni bottiglia in modo da impedire la visione dell'etichetta da parte di chi degusta.

Chi in base alle informazioni date dalle ns guida riesce a riconoscere tutti i vini oppure più si avvicina vince un premio (in bottiglie di vino).

Può essere fatto per singoli partecipanti oppure a squadre.

La cifra richiesta comprende anche il costo delle bottiglie che saranno date in omaggio ai vincitori.

Conteggiando a parte, potrà essere possibile a fine degustazione avere degli snacks che i partecipanti potranno mangiare abbinandoli ai vini degustati.

Gli ospiti possono poi degustare altri vini liberamente tra quelli in libera degustazione presso la ns enoteca.



PIC NIC TRAI VIGNETI e GLI OLIVETI - durata da definire (minimo 2 ora, max 3 ore) – possibile solo con il bel tempo. NB la differenza di prezzo è imputabile alla durata.

base 15 pax – 30/40 € + iva 10%

base 25 pax – 28/38 € + iva 10%

base 35 pax – 26/36 € + iva 10%

base 45 pax – 25/35 € + iva 10%

Piccoli bivacchi, golose merende da gustare nei prati, vicino alle fonti, fra i boschi ed i vigneti di un territorio incontaminato ed in parte da scoprire.

Ritrovo al Palagio, da lì gli ospiti effettueranno una passeggiata tra i ns vigneti (percorso e lunghezza da definirsi in base alle esigenze dei clienti).

Ad un certo punto del percorso, ad ognuno di loro verrà fornito un cestino contenente:

1 tovaglia stile country con relativo tovagliolo, piatto, posate in acciaio, un bicchiere, della schiacciata all'olio, una pagnotta, mortadella, prosciutto e formaggio sottovuoto, della pizza margherita, insalata monoporzione, dei frutti, una porzione di torta casalinga di mele, una bottiglia d'acqua minerale da 0,500 ed un succo di frutto in bric.

Arrivati al punto panoramico il ns staff predisporrà anche un punto degustazione vini itinerante con bicchieri e bottiglie di vino servite alla giusta temperatura.

Necessari: occhiali da sole, cappello di paglia (che può essere fornito anche da noi), abbigliamento e calzature sportive.

Al termine del pasto, il ns staff provvderà a ritirare tutti i cestini e gli ospiti continueranno, la loro passeggiata sino a rientrare al Palagio.

*

TARIFFE per gruppi al di sotto di 15 pax

Prezzi Escluso Iva 10% - in euro a persona

# Pax	Prop. 01	Prop. 02	Prop. 03	Prop. 04	Prop. 05	Prop. 06	Prop. 07
15 pax	*	*	*	*	*	*	*
14 pax	9,36	14,39	18,49	24,66	21,00	18,08	14,4
13 pax	9,73	14,91	18,83	25,09	21,69	18,59	14,9
12 pax	10,00	15,43	19,04	25,72	22,72	20,66	15,4
11 pax	10,53	15,94	20,08	26,26	23,76	21,69	16
10 pax	10,98	16,46	20,59	26,79	24,79	22,21	16,5
9 pax	11,43	17,49	21,63	27,52	25,82	24,27	17
8 pax	12,06	18,53	22,14	28,36	26,86	24,82	18
7 pax	12,60	19,56	22,66	29,00	27,89	25,31	19,1
6 pax	13,50	20,59	23,69	29,92	28,92	26,34	20,1
5 pax	15,30	22,14	25,76	33,02	32,02	27,89	21,6
4 pax	18,54	25,24	29,89	38,18	37,18	33,57	25,31
3 pax	23,40	30,26	36,3	45,61	44,61	40,28	30,3
2 pax	34,20	39,87	47,9	59,9	59,1	53,56	40,8
1 pax	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
# Pax	Prop. 08	Prop. 09	Cheese & wine	Salami & wine	Pasta Class	Pic Nic	Blind Tasting
15 pax	*	*	*	*	*	*	*
14 pax	14,4	30,85	23,08	27,50	45	*	25
13 pax	14,9	31,85	24,12	28,00	48	*	30
12 pax	15,4	33,00	25,24	28,60	48	*	35
11 pax	16	34,10	26,32	29,30	50	*	*
10 pax	16,5	35,30	27,42	30,10	50	*	*
9 pax	17	36,60	28,51	31,00	55	*	*
8 pax	18	38,60	29,65	32,00	55	*	*
7 pax	19,1	41,60	*	*	60	*	*
6 pax	20,1	44,50	*	*	60	*	*
5 pax	21,6	48,00	*	*	62,5	*	*
4 pax	25,31	52,00	*	*	62,5	*	*
3 pax	30,3	58,00	*	*	83,33	*	*
2 pax	40,8	60,00	*	*	125,00	*	*
1 pax	n.a.	n.a.	*	*	n.a.	*	*

Low Cost Option

Proposta A – Tour & wine tasting - 50-60 minuti

Degustazione servita nel nostro wine shop - 15 € a persona

e' richiesto la partecipazione minima di 2 persone

assaggio dei vini a marchio Castello Il Palagio

Rosa Rosae 2012

Sauvignon blanc 2012

Chianti Classico 2011

Chianti Classico Riserva 2005

Supertuscan

Vin Santo del Chianti Classico 2003

assaggio delle grappe artigianali prodotte da Alboni

Assaggio dei nostri oli monovarietali

Bruschette con Olio dop Chianti Classico



Proposta B – Tour & wine tasting & light lunch - 75-90 minuti

Degustazione servita nel giardino od in sala degustazione - costo 25 € a persona

e' richiesto la partecipazione minima di 2 persone

Degustazione di:

Rosa Rosae 2012

2 vini bianchi igt

Chianti Classico 2011

Chianti Classico Riserva 2005

2 Supertuscan

Brunello di Montalcino 2009

Vin Santo del Chianti Classico 2003

assaggio delle grappe artigianali prodotte da Alboni

Assaggio dei nostri oli monovarietali

Bruschette con Olio dop Chianti Classico

Selezioni di salumi Falorni

Pecorino di Pienza con la nostra mostarda di peperoni piccanti

I nostri cantucci alle mandorle