

LAND & FOOD EXPERIENCE

WINE TASTING

talea
COLLECTION

TCE025



La vita in Puglia è scandita dai ritmi dell'agricoltura e questa terra si distingue principalmente per la **viticultura con ben 25 zone DOC e vini locali eccellenti**. In un passato, neanche tanto lontano, i vini pugliesi sono stati considerati vini da taglio, che andavano ad arricchire quelli del nord Italia. Negli ultimi vent'anni **la valorizzazione dei vitigni autoctoni** ha portato un crescente interesse per i nostri vini. Per un **tour enologico pugliese** dovete assolutamente partire alla scoperta del **Primitivo**, in una terra affascinante e ricca di cultura come quella di **Manduria**. Vino di origini antichissime, un rosso intensamente profumato e corposo che ben si accompagna a piatti di carattere come i formaggi stagionati, diffuso anche nell'area di Gioia del Colle. Non perdetevi una **degustazione accompagnata da un sommelier professionale** che vi farà scoprire il museo e l'affascinante storia di questo vino. Nel cuore della Valle d'Itria vi consigliamo invece una sosta presso la cittadina del gusto di **Noci**. Nelle tipiche *gnostre*, i graziosi cortili del borgo antico, una **degustazione di vini accompagnata da una stuzzicheria locale** vi aspetta. Nelle campagne di **Locorotondo** - zona da sempre particolarmente vocata alla produzione di **uve bianche delle varietà autoctone di Verdeca, Bianco d'Alessano e Minutolo** di grande qualità - vi proponiamo una **visita guidata della cantina** e dei suggestivi vigneti autoctoni con illustrazione e **degustazione** di vini accompagnati da stuzzichini leggeri. Dirigendovi verso Lecce, a sud nel **Salento**, un vino ha conquistato in Italia e all'estero un numero sempre crescente di estimatori: il **Negroamaro**. Il nome è quello di un vitigno a frutto nero, come conferma l'etimologia: dal latino *niger* (nero) e dal greco *mauros* (nero). È scuro, ma armonioso, caldo e vinificato in purezza dà risultati eccellenti. Un vitigno autoctono poco conosciuto diffuso nell'area del **nord barese** è il **Nero di Troia**, da cui vengono prodotti nuovi e sorprendenti rossi. **Tempo stimato per l'attività: da 60 a 90 minuti a seconda delle referenze degustate**
Disponibile da maggio a settembre dal lunedì al venerdì ore 11:00 e 16:00; Sabato ore 11:00; Chiuso la Domenica.

ESPERIENZA CONDIVISA 1 h e ½ h presso CANTINA in VALLE d'ITRIA - DEGUSTAZIONE di 3 wines con taralli, "friselline" con pomodorini e basilico, olives and fave secche. Price per Persona - maximo 22 pax per Gruppo	€ 15,00
BAMBINI sino a 17 anni - BAMBINI sino a 6 anni - gratuiti	€ 6,00
AUTO CON AUTISTA 1/3 Persone - Massimo 4 ore - Massimo 100 KM	€ 280,00
MINIVAN CON AUTISTA sino a 7 Persone - Massimo 4 ore- Massimo 100 KM	€ 300,00
Ore extra per ORA	€ 50,00

Tutti i prezzi sono IVA inclusa