



MARCO SAMBIN

Per questo inverno proponiamo una SIFONIA di degustazioni, dalla più semplice alla più complessa, tutte accompagnate da assaggi di cibo pensati e preparati appositamente come interazione di sapori tra vino e cibo. Una maniera per aprire quel mondo ricchissimo di sapori che vini naturali e cibi altrettanto curati riescono a schiudere.

OUVERTURE

Un'introduzione ai vini Marco Sambin:

- ✓ **Martha** la garganega metodo ancestrale: un bianco con le bollicine che sa di qualcosa
- ✓ **Sarah** una classica garganega, un Soave, affinata in tonneau.
- ✓ **Le nuove femminelle**. Un taglio bordolese agile e intenso
- ✓ **Marcus** il taglio bordolese ai vertici della enologia.

I vini saranno accompagnati da un tagliere di salumi, formaggi e un cestino di panificati

Durata: 1.30 h

Euro 25 a persona

CORALE

Alla scoperta di alcuni dei nostri rossi più rappresentativi:

- ✓ **Alter**
- ✓ **Johannes**
- ✓ **Le nuove femminelle**. Un taglio bordolese agile e intenso
- ✓ **Marcus** il taglio bordolese ai vertici della enologia

I vini saranno accompagnati da un tagliere di salumi, formaggi e un cestino di panificati

Durata: 1.30 h

Euro 30 a persona

MINUETTO

Cosa sono i vini orange "senza errori enologici" e a cosa li possiamo abbinare. La inattesa scoperta delle loro grandi potenzialità:

- ✓ **Psyche** Garganega macerata sulle sue bucce per 7 mesi in anfora di gres non vetrificato
- ✓ **Eros** Cabernet Franc con macerazione "a strati"

Il racconto del loro metodo di produzione e la degustazione con abbinamenti guidati passo dopo passo di tre formaggi e tre affettati.

Durata: 1.30 h

Euro 30 a persona

Possibilità di aggiungere un piatto del nostro menù ed un ulteriore calice a scelta: Euro 15 a persona

ALLELUIA

Alla scoperta del passito e delle sue inconsuete associazioni:

- ✓ **Francisca** Cabernet Sauvignon passito, tre anni di affinamento in barrique
- ✓ **Helena** Garganega passita, un anno di affinamento in barrique

Il racconto del loro metodo di produzione e la degustazione con sei abbinamenti originali e creativi, guidati passo dopo passo.

Durata: 1.30 h

Euro 40 a persona

Possibilità di aggiungere un piatto del nostro menù ed un ulteriore calice a scelta: Euro 15 a persona

ESTRO ARMONICO

Rassegna di 10 vini Marco Sambin:

- ✓ **Martha, Psyche, Sarah, Isabel, Le Nuove Femminelle, Alter, Marcus, Johannes, Helena, Francisca**

Un viaggio attraverso la nostra filosofia produttiva e quello che ci ispira. Un'esperienza attraverso la quale potrete scoprire il nostro lavoro in vigna ed in cantina e come esso si esprime nel bicchiere. Tutti i vini verranno accompagnati da piatti ed assaggi in abbinamento.

Durata: 2.30 h

Euro 80 a persona; numero minimo di partecipanti 6 persone

Su prenotazione e per un minimo di 4 partecipanti è possibile aggiungere a qualsiasi tipo di degustazione una visita guidata dei vigneti e della cantina al costo di Euro 10 a persona.

Le visite e le degustazioni sono disponibili su prenotazione; il punto vendita è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle 12:00 e, previo appuntamento telefonico, il pomeriggio e nei fine settimana.

Durante le degustazioni sarete accolti nella splendida tenuta, avrete modo di assaggiare i vini e di conoscere la passione e la cura con cui vengono creati.

I pacchetti degustazione possono essere personalizzati in modo sartoriale per incontrare al meglio i vostri desideri.

Per informazioni e prenotazioni contattare:

Tel: +39 331 4189003

Email: azsambin@gmail.com

Vini Marco Sambin
Via Fattorelle, 20, Cinto Euganeo - 35030 - PD – Italia
www.tenutamarcosambin.it