



Osteria di Passignano

“L’Osteria di Passignano” e “La Bottega di Badia” nella Tenuta Antinori di Badia a Passignano

2017

La favola è una pagina nel tempo senza tempo che si lascia gustare a piccoli sorsi golosi. Il senso di una favola sta nell’abilità di chi la racconta, nella passione di chi la trasmette con i particolari accurati e gli amorevoli dettagli. La favola di Badia a Passignano è scritta nel labirinto dei suoi pregiati vigneti, negli spazi rasserenanti dei suoi oliveti, nella spiritualità della sua Abbazia millenaria, nel caloroso rito dell’accoglienza che si ripete ogni giorno, nella cordialità commovente di questa campagna che ci circonda. Ed allora questa favola vogliamo condividerla con voi sperando un giorno di incontrarvi nella realtà dell’Osteria.

Visite in Cantina

I nostri programmi sempre più dettagliati sono rivolti a tutti coloro che, appassionati o amanti del mondo del vino, gradiscono approfondire la loro conoscenza attraverso la nostra programmazione:

1 “Antinori a Badia a Passignano”

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 11.15 e 18.15 (durata circa 4 ore)

Ritrovo presso l’Enoteca Antinori di Badia a Passignano. Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell’Abbazia. A seguire pranzo o cena all’Osteria di Passignano con menù abbinato ai classici vini aziendali: Cervaro della Sala, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Brunello di Montalcino, Muffato della Sala preceduto da degustazione di oli extravergine d’oliva.

2 “Badia a Passignano e i Grandi Vini Antinori”

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 11.15 e 18.15 (durata circa 4 ore)

Ritrovo presso l’Enoteca Antinori di Badia a Passignano. Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell’Abbazia. A seguire pranzo o cena all’Osteria di Passignano con menù abbinato ai prestigiosi vini aziendali: Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Brunello di Montalcino, Solaia preceduto da degustazione di oli extravergine d’oliva.

3 “Badia a Passignano & Tignanello”

Dal Lunedì al Venerdì ore 11.15 (durata circa 5 ore)

Ritrovo presso l’Enoteca Antinori di Badia a Passignano. Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell’Abbazia. A seguire pranzo all’Osteria di Passignano con menù abbinato ai prestigiosi vini aziendali: Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Brunello di Montalcino, Solaia preceduto da degustazione di oli extravergine d’oliva. Dopo il pranzo, visita all’esclusiva cantina della Tenuta Tignanello. I trasferimenti fra le tenute sono a carico del cliente.

4 “Antinori e le Tenute nel Chianti Classico”

Dal Lunedì al Venerdì ore 10.30 (durata circa 6 ore)

Ritrovo presso le nuove cantine Antinori nel Chianti Classico. Visita e aperitivo con Cervaro della Sala. Trasferimento a Badia a Passignano per visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino e alle millenarie cantine dell'Abbazia. A seguire pranzo all'Osteria di Passignano con menù degustazione abbinato ai seguenti vini: Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Brunello di Montalcino, Solaia e Vinsanto del Chianti Classico, preceduto da degustazione di oli extravergine d'oliva. Per approfondire la conoscenza dell'azienda, dopo il pranzo potrete visitare l'esclusiva cantina della Tenuta Tignanello.

I trasferimenti fra le tenute sono a carico del cliente.

Visita delle storiche cantine dell'Abbazia e degustazione guidata di Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso e Solaia viene effettuato ogni giorno su richiesta con un minimo di 4 persone ed inizio alle ore 9.30 o 16.00.

Visite e degustazioni private verranno effettuate a richiesta con maggiorazione del 20% sul prezzo e comunque calcolando un minimo di 4 persone.

Tutte le prenotazioni si intendono confermate tramite richiesta via mail con allegato numero di carta di credito a garanzia. **Prima di effettuare la conferma vi preghiamo leggere attentamente le programmazione, l'orario e la politica di cancellazione.**

Per ulteriori informazioni vi preghiamo contattarci

tel: 055 8071278

mail: info@osteriadipassignano.com

Condizioni di cancellazione prenotazione per le visite in cantina

<u>da</u>	<u>fino a</u>	<u>costo cancellazione</u>
Prenotazione	7 giorni prima	0%
6 giorni prima	3 giorni prima	50%
2 giorni prima	evento	100%
Nessun avvertimento scritto	----	100%

Le Degustazioni in “Bottega”

Tutti i giorni (escluso la Domenica) dalle ore 9.00 alle ore 11.30 e dalle 15.30 alle 18.00

È possibile fermarsi all'interno della nostra enoteca “La Bottega di Passignano” per una degustazione guidata dei vini della produzione Antinori oppure per sorseggiare un calice fra la vasta gamma a disposizione.

Ricordo inoltre che l'Osteria di Passignano, ristorante con una stella Michelin, rimane aperta tutti i giorni (escluso Domenica) dalle ore 12,15 alle 14,15 e dalle ore 19,30 alle 22,00 dove potrete gustare i piatti stagionalmente preparati dalla nostra brigata.

Troverete tutte le informazioni e le attività sul nostro sito: www.osteriadipassignano.com che vi invito a visitare e dove potrete leggere tutti i piatti e i menù degustazione con i relativi prezzi che variano ogni stagione, così come potete contattarci per ogni ulteriore vostra richiesta.



Per tutti coloro che amano scoprire i segreti della nostra cucina, per gli appassionati e per tutti quelli che vogliono provarci...il nostro chef "Stellato" ha allestito il nostro laboratorio presso "Fonte de Medici" a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31 (www.fonedemedici.com) 0558244700, per realizzare insieme un'esperienza culinaria tra i sapori ed i profumi del Chianti.

1 "I Segreti delle Stelle"

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 9,30 oppure 15,30 (durata circa 6 ore)

Ritrovo Presso "Fonte de Medici" a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31. Corso di Cucina con il nostro Chef che fornirà tutte le ricette in una pratica dispensa. Preparazione di un intero menù (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce) in lingua Inglese. Durante la lezione degustazione di Pecorini nelle varie stagionature, Aceti Balsamici tradizionali, Cioccolati "Amedei". Rilascio del Diploma di Partecipazione. Trasferimento a vostro carico a Badia a Passignano. Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù realizzato insieme ed abbinato ai vini Antinori, preceduto da degustazione di oli extravergine d'oliva. Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia

2 "Mani in pasta"

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 9,30 oppure 15,30 (durata circa 6 ore)

Ritrovo Presso "Fonte de Medici" a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31. Corso di cucina pratico, esclusivamente dedicato ai prodotti principe della nostra cultura culinaria: pasta e focacce. Hai voglia di scoprire come nasce la Pasta fresca? Sei curioso di vedere come lievitano le focacce? Il nostro Chef ti aiuterà a realizzare tagliatelle, maltagliati, tortellini, ravioli e focacce, ognuno nella sua postazione per un massimo di 12 partecipanti. Lo Chef ti fornirà tutte le ricette in una pratica dispensa che potrai agevolmente ripetere a casa tua. Rilascio del Diploma di Partecipazione. Trasferimento a Badia a Passignano a vostro carico. Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù degustazione abbinato ai vini Antinori, preceduto da degustazione di oli extravergine d'oliva. Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia concluderanno la tua esperienza.

(La Scuola si riserva di effettuare le lezioni solo al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone. Per lezioni private, prezzo a richiesta)

Tutte le prenotazioni si intendono confermate tramite richiesta via mail con allegato numero di carta di credito a garanzia. **Prima di effettuare la conferma vi preghiamo leggere attentamente le programmazione, l'orario e la politica di cancellazione.**

Condizioni di cancellazione prenotazione per le scuole di cucina

<u>da</u>	<u>fino a</u>	<u>costo cancellazione</u>
Prenotazione	7 giorni prima	0%
6 giorni prima	3 giorni prima	50%
2 giorni prima	evento	100%
Nessun avvertimento scritto	----	100%