

Visite guidate alle cantine de La Montina

Da sempre una “cantina aperta” La Montina per le visite guidate garantisce i seguenti servizi:

Apertura 7 giorni su 7:

Dal Lunedì al Venerdì:

Inizio tour ore

10,00

15,30

Sabato, Domenica e festivi:

Inizio tour ore

10,00

15,30 (solo per gruppi di almeno 10 persone)

La visita comprende:

- Passaggio attraverso **Villa Baiana**, i suoi saloni e la corte esterna. Alle pareti l'esposizione permanente delle opere dell'artista milanese **Remo Bianco**.
- Visita al **Torchio Verticale Marmonier**, pressa disegnata e realizzata da artigiani bresciani nel 1999 che richiama il concetto di pigiatura soffice, si prosegue poi nei 7.500mq di **cantina** completamente realizzata sotto la collina e con la spiegazione del **metodo Franciacorta**.
- Visita al **Museo d'Arte Contemporanea** e racconto delle opere esposte.
- Sosta al **wine shop** e **degustazione vini Franciacorta**

Le nostre proposte:

ENO-TURISTI

TOUR INTERMEDIO FRANCIACORTA:

Visita e degustazione del **Franciacorta Extra Brut e Franciacorta Satèn** abbinati a cracker, Grana Padano e Salame Bresciano a **€ 15,00** a persona.

GRUPPI (minimo 10 persone)

TOUR BASE FRANCIACORTA:

Visita e degustazione del **Franciacorta Brut** abbinato a cracker, Grana Padano e salame Bresciano a **€ 10,00**.

Degustazioni speciali:

- **Lunedì 22 Aprile: Pic-nic di Pasquetta**

Due formule: cestino gourmet oppure cestino gourmet + grigliata

Programma:

- Ore 12:00 Arrivo
- Sistemazione ospiti in giardino (o in cantina in caso di maltempo) e distribuzione cestini gourmet
- Ore 13:00 Grigliata (solo per chi sceglierà la formula cestino gourmet + grigliata)
- Ore 15:30 Visita guidata in cantina

Cestino gourmet, € 40 a persona:

Food

- Uovo sodo, capolini e salame bresciano
- Insalatina di lingua, rucola, grana e noci
- Farro con mozzarelline ciliegina, tonno e pachino
- Roast Beef all'inglese con mini giardiniera in vasocottura
- Vitello tonnato al fiore di capperi
- Tramezzino di salmone marinato
- Selezione di finger food

Drink

- Tre calici La Montina Franciacorta Extra Brut

Cestino gourmet + BBQ € 50 a persona:

Food

- Cestino gourmet
- Coscetta di pollo marinato, costina di maiale, salamella, polentina abbrustolita e bocconcini di pane fresco

Drink

- Tre calici La Montina Franciacorta Extra Brut
- Un calice La Montina Rosso dei Dossi

• **Sabato 11 Maggio: Franciacorta ed eccellenze Lombarde**

Ore 10:00

Visita guidata della cantina e degustazione di due Franciacorta abbinati ad assaggi di salumi e formaggi prodotti in Lombardia.

€ 25 a persona

• **Domenica 19 Maggio: Il lato Rosa della vita**

Ore 15:00

Un coinvolgente percorso di degustazione, tinto di tonalità rosate.

I partecipanti verranno accompagnati in un tour alla scoperta della storia de La Montina e del metodo di produzione del vino Franciacorta.

La visita si concluderà nella Galleria d'arte contemporanea dove, ammirando i quadri della mostra "A-Friche", gli ospiti degusteranno i due vini Rosé di produzione della cantina. In abbinamento assaggi di prodotti del territorio.

€ 20 a persona

Degustazione del sommelier

Sei un appassionato **sommelier, degustatore** di un'Associazione (AIES, AIS, ASPI, ARS, FIS, FISAR, ONAV, SES, ...)? **Contattaci per scoprire le condizioni a te riservate!**

Qualche indicazione generale

- Le visite e le degustazioni si possono effettuare per **qualsiasi numero** di persone;
- I **tour** sono disponibili anche in lingua **inglese**, la preferenza è da specificare al momento della prenotazione;
- La durata indicativa della visita in cantina è di **un'ora, un'ora e trenta**;
- È possibile visitare la cantina **solo su prenotazione**;
- È richiesto un **preavviso telefonico** nel caso in cui si fosse impossibilitati a presentarsi in azienda o si preveda di **ritardare** particolarmente sull'orario prestabilito;

- **Non serviamo alcool ai minori di 18 anni**, i giovani ospiti sono chiaramente ben accetti per la visita della cantina.
- La **sola visita della cantina**, senza degustazione ha un costo di **€ 5,00** a persona
- **I nostri amici a quattro zampe non possono accedere alla cantina**, ma sono i benvenuti nel nostro punto accoglienza.



Per l'anno 2019 le visite in cantina non saranno disponibili nei seguenti periodi:

- Pasqua domenica **21 Aprile**
- Pausa estiva **10-18 Agosto**
- Ognissanti venerdì **1 Novembre**
- Pausa invernale dal **16 Dicembre** al **6 Gennaio 2020**

Per info e prenotazioni rivolgersi al nostro ufficio incoming:

Alberto Botticini – amministrazione@lamontina.it - oppure allo 030 65.32.78

Jessica Giovanessi – comunicazione@lamontina.it - oppure allo 030 65.32.78

Eventi presso Villa Baiana

Per **buffet, pranzi, eventi aziendali o privati** presso le Tenute La Montina, rivolgersi a **Villa Baiana**. Antica dimora adiacente la cantina risalente al 1620, con una capienza di 600 persone e tre sale interne. I riferimenti dell'ufficio eventi della Villa sono i seguenti:

info@villabaiana.it

Tel: 030 685 40 85

Acquisti al nostro Wine Shop

All'interno delle Tenute si trova anche **La Montina Wine shop**, la nostra enoteca di vendita diretta che offre la possibilità di acquistare vini e prodotti gastronomici del territorio bresciano e non.

Aperto tutti i giorni dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 19,00.



Acquisti online

Per ricevere comodamente i nostri vini a casa tua, scopri il nostro [shop online!](#)

Vi aspettiamo!

La Montina Srl

Via Baiana, 17
25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel. +39.030 653278
www.lamontina.it

Villa Baiana Srl

Via baiana, 15
25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel. +39.030 685 4085
www.villabaiana.it

