

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

10,30

15,30

Sabato, domenica e festivi:

Inizio tour ore

10:30

La visita comprende:

- Passaggio attraverso la corte esterna di **Villa Baiana**
- 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 dei saloni e del **Museo d'Arte Contemporanea** e racconto delle opere esposte, tra cui i quadri dell'artista milanese **Remo Bianco**
- **Degustazione vini Franciacorta** e sosta al **wine shop**

LA NOSTRA PROPOSTA:

ENO-TURISTI

TOUR INTERMEDIO FRANCIACORTA:

Visita e degustazione del **Franciacorta Brut e Franciacorta Rosé Demi Sec** abbinati a cracker, Grana Padano e Salame Bresciano a **€ 18,00** a persona.



Degustazioni e appuntamenti speciali

∞ Domenica 11 ottobre 2020 – Franciacorta verticale

Al tour di visita guidata della cantina seguirà la degustazione di tre calici di Franciacorta La Montina, scelti per accompagnare gli ospiti in una verticale di assaggi di tre diverse vendemmie (2007 – 2008 – 2009). In abbinamento alla degustazione salame bresciano e Grana Padano.

Inizio tour ore 10:00

Prezzo a persona: € 35,00

∞ Domenica 15 novembre 2020 – Franciacorta a regola d'arte, i Top di gamma

Al tour di visita guidata della cantina seguirà la degustazione di tre calici di Franciacorta La Montina, scelti tra i più tipici e ricercati della gamma: Satèn, Millesimato Brut 2012 e Riserva Baiana Pas Dosé 2011. In abbinamento assaggi di salame bresciano e Grana Padano.

Inizio tour ore 10:00

Prezzo a persona: € 25,00

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 con un **numero massimo di 10 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 però ben accetti per la sola visita della cantina;
- La **sola visita della cantina**, senza degustazione, ha un costo di **€ 8,00** a persona
- **I nostri amici a quattro zampe non possono accedere alla cantina**, ma sono i benvenuti nel nostro punto accoglienza;
- **Bus e automobili** possono **raggiungere la cantina** senza difficoltà e sostare nel nostro **ampio parcheggio**

"TRANQUILLAMENTE ENOTURISMO: LINEE GUIDA E BUONE PRATICHE PER UN ENOTURISMO COVID-FREE"

Ripartiamo **sani e sicuri**. Con la collaborazione e l'attenzione di tutti l'esperienza della visita in cantina si svolgerà in assoluta serenità e **senza rischio per la salute** di ospiti e operatori.

PRIMA DELLA VISITA:

- **Prenotazione** online o telefonica (comunicazione@lamontina.it – 030 65.32.78)
- **Indicazione di un rappresentante per "gruppo"** che lasci i suoi dati di contatto e garantisca che quanto dichiarato dagli altri ospiti in merito ai protocolli generali corrisponda al vero (conserveremo i dati per i 14 giorni successivi la visita)
- Non potremo accogliere per la visita ospiti che risultino avere **temperatura corporea superiore a 37,5°C**; ospiti che presentino **sintomi simili-influenzali e/o perdita di gusto e olfatto**; ospiti che abbiano avuto **contatti ravvicinati** senza utilizzo di protezioni **con persone positive al Covid-19**.

ALL'ARRIVO IN CANTINA:

- Troverete **locali completamente sanificati**
- Troverete **gel igienizzante** per le mani in più postazioni durante tutto il percorso di visita (enoteca, cantina, saloni, bagni)
- Un nostro operatore **misurerà la temperatura corporea** di tutti i partecipanti al tour
- Presentarsi **15 minuti prima** dell'appuntamento muniti di **mascherina**

DEGUSTAZIONE:

- Gli ospiti verranno **serviti al tavolo** con **bicchieri sanificati** e **porzioni monouso**
- Tra i **tavoli** verrà osservata la **distanza** minima richiesta dalla legge
- Alla fine di ogni tour la **zona degustazione sarà sanificata**, cambiato il tovagliato ed igienizzate le sedute

Per l'anno 2020 le visite in cantina non saranno disponibili nei seguenti periodi:

- Ognissanti 1° novembre
- Pausa invernale dal 14 dicembre all'11 gennaio 2021



Per info e prenotazioni

Rivolgersi al nostro ufficio incoming:

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

Anna Bozza – anna.bozza@lamontina.it - oppure allo 030 65.32.78

Eventi presso Villa Baiana

Per **pranzi, cene, brunch, eventi aziendali o privati** presso le Tenute La Montina, rivolgersi a **Villa Baiana**. Antica dimora adiacente la cantina risalente al 1620, con ampi spazi esterni e grandi saloni interni.

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, visita il nostro [shop online!](#)

Vi aspettiamo!

La Montina Srl

Via Baiana, 17

25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel. +39.030 653278

www.lamontina.com

Villa Baiana Srl

Via baiana, 15

25040 Monticelli Brusati (BS)

Tel. +39.030 685 4085

www.villabaiana.it