

TENUTA LA RIVA

VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONE VINI



La cantina si trova in uno splendido contesto naturale ma facilmente raggiungibile, circondata dai nostri vigneti, orti e frutteti con vista sulle colline e sui calanchi dell'Appennino.

Nelle ampie sale, con vista panoramica, gli ospiti potranno degustare diversi vini prodotti dall'azienda, accompagnati da qualche stuzzichino o una proposta gastronomica a base di prodotti locali. Grazie alla collaborazione con due sfogline professioniste, è possibile organizzare dei corsi di pasta al mattarello a cui seguirà un pasto con quanto preparato, accompagnato dai nostri vini.

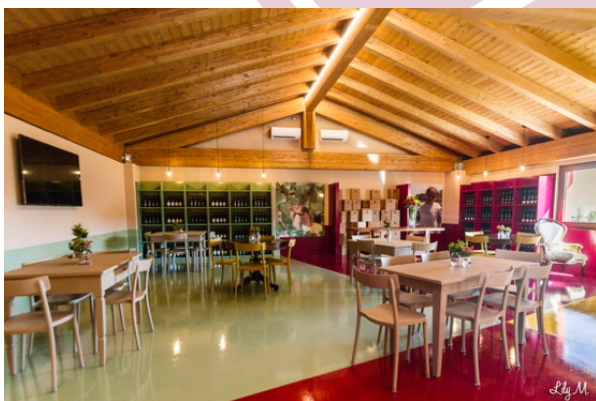


Per maggiori informazioni

Andreana Mazzei

Tel. +39 3396643055

esperienzedivino@tenutalariva.it



TENUTA LA RIVA - VIA FARNÈ, 430 – VALSAMOGGIA (BO), LOCALITÀ CASTELLO DI SERRAVALLE

TEL. +39 335 6212888 esperienzedivino@tenutalariva.it - WWW.TENUTALARIVA.IT

TENUTA LA RIVA

PROPOSTA VISITE E DEGUSTAZIONE VINI

VISITA GUIDATA ALLA CANTINA E DEGUSTAZIONE DI 3 O 5 VINI (1h 30' circa)

- Visita guidata ai vigneti e alla cantina di Tenuta la Riva, con narrazione di tutte le fasi e della filosofia di produzione, con particolare riferimento alla scelta del metodo classico
- Degustazione guidata dei vini Tenuta La Riva, anche in base ai gusti e alle preferenze dei partecipanti

Numero Partecipanti	3 vini	5 vini (compreso un metodo classico e una riserva o due metodo classico)
	Prezzo per persona	
Da 2 a 4	€ 25	€ 35
Da 5 a 10	€ 20	€ 30
11 o più	€ 15	€ 25

VISITA E DEGUSTAZIONE DI 4 VINI CON PRODOTTI GASTRONOMICI TIPICI ARTIGIANALI (2h 30' circa)

- Visita guidata ai vigneti e alla cantina di Tenuta la Riva, con narrazione di tutte le fasi e della filosofia di produzione, con particolare riferimento alla scelta del metodo classico
- Degustazione guidata dei vini Tenuta La Riva, anche in base ai gusti e alle preferenze dei partecipanti, con almeno uno spumante metodo classico a lunga permanenza sui lieviti
- Accompagnamento con prodotti tipici locali come crescentine montanare, salumi e formaggi di alta qualità.

Numero Partecipanti	Prezzo per persona
Da 2 a 5	€50
Da 6 a 9	€40
10 o più	€35

ATTIVITÀ EXTRA

- Vendemmia o altra attività in vigna: su accordi in base alle condizioni della stagione
- Cooking class: vedi sotto

TENUTA LA RIVA - VIA FARNÈ, 430 – VALSAMOGGIA (BO), LOCALITÀ CASTELLO DI SERRAVALLE

TEL. +39 335 6212888 esperienzedivino@tenutalariva.it - WWW.TENUTALARIVA.IT

TENUTA LA RIVA

CORSO DI CUCINA AL MATTARELLO CON PRANZO E ABBINAMENTO VINI

COOKING CLASS E PRANZO, CON ABBINAMENTO DI 2 VINI (durata: circa 3 h, dalle 10,30 alle 13,30)

- Con Monica e Barbara imparerete a preparare, da zero, la tradizionale pasta fresca all'uovo emiliana. Vi insegneranno come utilizzare il mattarello per preparare diversi formati di pasta e come cucinarla. Nel frattempo imparerete a preparare le salse per completare la ricetta. Riceverete la brochure con le ricette per replicarle a casa!
- Pranzo a base di ciò che si sarà preparato (tortelloni burro e salvia con aceto balsamico, tagliatelle al ragù, dolce) con degustazione guidata di 2 vini di Tenuta La Riva.
- Nel prezzo è incluso il corso, tutto il materiale, il grembiule durante la lezione, il pranzo completo, la visita in cantina, la degustazione. L'esperienza è tenuta da due sfogline professioniste e dalla sommelier, in lingua italiana ed inglese, e si svolge nella sala degustazioni ad uso privato.

Numero Partecipanti	Prezzo
2 / 3	€ 150 p.p. + € 200 a gruppo
4 / 5	€ 120 p.p. + € 200 a gruppo
6 / 8	€ 108 p.p. + € 300 a gruppo
9 / 14	€ 90 p.p. + € 300 a gruppo
14 / 20	€ 85 p.p. + € 350 a gruppo
Bambini	Fino a 5 anni: gratis Da 6 a 9 anni: € 60

POSSIBILE VARIAZIONE VEGETARIANA E VEGANA, PREVIA COMUNICAZIONE.

LE VISITE E LE DEGUSTAZIONI SONO SEMPRE GUIDATE DA UNA SOMMELIER PROFESSIONISTA O DAL VIGNAIOLO, IN LINGUA ITALIANA E INGLESE.

TENUTA LA RIVA - VIA FARNÈ, 430 – VALSAMOGGIA (BO), LOCALITÀ CASTELLO DI SERRAVALLE

TEL. +39 335 6212888 esperienzedivino@tenutalariva.it - WWW.TENUTALARIVA.IT