



La vita in Puglia è scandita dai ritmi dell'agricoltura e questa terra si distingue principalmente per la **viticultura con ben 25 zone DOC e vini locali eccellenti**. In un passato, neanche tanto lontano, i vini pugliesi sono stati considerati vini da taglio, che andavano ad arricchire quelli del nord Italia. Negli ultimi vent'anni la **valorizzazione dei vitigni autoctoni** ha portato un crescente interesse per i nostri vini. Per un **tour enologico pugliese** non potete assolutamente perdere una degustazione guidata in una cantina locale dove i nostri vignaioli con i loro racconti vi faranno partire alla scoperta per esempio del **Primitivo, prodotto** in una terra affascinante e ricca di cultura come quella di **Manduria o Gioia del Colle**. Vino di origini antichissime, un rosso intensamente profumato e corposo che ben si accompagna a piatti di carattere come i formaggi stagionati, molto diffuso anche nell'area di Gioia del Colle o Turi. Nella rigogliosa campagna di Turi a circa 29 - 30 minuti di auto da MONOPOLI e POLIGNANO a MARE, questa rinomata *Cantina* produce vino da oltre 40 anni, e vini al 100% da soli vitigni autoctoni: Primitivo di Gioia del Colle, Negroamaro, Aleatico, Falanghina, Malvasia Bianca e Malvasia Nera. Vengono nobilitati da una eccelsa tecnica di cantina, rispettosa delle varietà di uve, sia in blend che mono varietali, ottenendo vini autenticamente pugliesi e apprezzatissimi dai palati internazionali. È possibile effettuare percorsi di visita guidata in azienda e degustazione vini nell'antica cantina del 1882.

Tempo stimato per l'attività: da 1 ora e 30 minuti ad un massimo di 2 ore

Disponibile da Aprile a Novembre, dal Lunedì al Venerdì- dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 14.30 alle 15.30, preavviso minimo 7 gg

Prenotazioni: carta di credito richiesta a garanzia

Cancellazione gratuita sino ad 8 giorni prima lavorativi, dai 7 gg prima 100% penalità

ESPERIENZA CONDIVISA - 1 h e 30 minuti - Prezzo per pax	
VISITA & DEGUSTAZIONE 3 Vini Primitivo, Malvasia, Negroamaro con taralli, tagliere di salumi e formaggi locali, crostino con cipolla caramellata e caciocavallo, crostino con Olio E.V.O., dolcetto di mandorla e acqua	
1-2 pax prezzo per pax	€ 65,00
3-6 pax prezzo per pax	€ 50,00
7- 15 pax prezzo per pax	€ 45,00
VISITA & DEGUSTAZIONE & LIGHT LUNCH- Prezzo per pax	
disponibile con un minimo di 10 pax sino a 25 pax	
3 vini Primitivo, Malvasia, Negroamaro con taralli, tagliere di salumi e formaggi locali, 1 primo caldo stagionale, dolcetto di mandorla e acqua	
€ 56,00	
AUTO a disposizione con autista 1/3 Pax - Massimo 4 ore - max 100 km	€ 390,00
VAN a disposizione con autista 7 Pax - Massimo 4 ore - max 100 km	€ 455,00
Supplemento Ore extra per ora	€ 55,00

Tutti I prezzi sono IVA Inclusa