

LAND & TASTING EXPERIENCE **talea**

TERRA D'OTRANTO WINE EXPERIENCE_ Otranto (Le) COLLECTION

TCE084



Un pezzo di terra lungo la strada che va da Maglie a Otranto che si tuffa nel blu del mare Adriatico. Qui, tra Bagnolo del Salento e Palmariggi, nascono i vini Menhir Marangelli insieme al desiderio di valorizzare la terra e lo sforzo di chi la lavora. Leggende e storie abbracciano le viti lungo la strada romana che conduce al porto dove approdò Enea: Porto Badisco, Vi invitiamo a immergervi in un 1 ora e ½ in questa esperienza presso l' elegante Masseria recentemente ristrutturata, circondata da vigneti e dall'orto all'interno dei vigneti dove la biodiversità pugliese è conservata anche attraverso l'agricoltura biologica.. La visita dei vigneti e dell'orto-vigneto si conclude con la degustazione dei vini classici in Masseria, tra i profumi e i colori della macchia mediterranea. Tre vini diversi: Sale (Fiano e Malvasia), Menhir Rosato (Negroamaro) e PietraSusumaniello: un'esperienza arricchita da pane fatto in casa con olio e pomodoro, i formaggi della Terra d'Otranto e un piatto caldo con verdure di stagione del giardino e preparato dalla cucina della Masseria.. È possibile abbinare anche la degustazione con un pranzo presso ORIGANO l'Osteria che ha aderito quest'anno alla Guida Michelin ed è regolarmente menzionata da Gambero Rosso, assaggiando n uno dei due diversi menù proposti dallo chef Roberto Musarò, un'esperienza della sua personale ed elegante visione della tradizione pugliese e del riuso della cucina.

Tempo stimato per attività: da 1 h e 30 minuti sino a 4 ore.

Dal lunedì al venerdì da aprile sino a novembre - secondo disponibilità - prenotazione anticipata min 72 ore

WINE TASTING- Min 2 pax - Max 15 pax 1h e ½ - Prezzo pp - Esperienza condivisa - 3 etichette pane con olio d'oliva, formaggio e piatto caldo con verdure di stagione - Supplemento per esclusività su richiesta	€ 45,00
WINE E PRANZO TERRA 3 h e ½ - Min 2 pax - Max 6 pax pp Visita del vigneto, degustazione vini e pranzo. 3 etichette, Burrata d'Andria, pomodori secchi, olive leccine e capperi. Orecchiette "di grano arso" (grano bruciato) alla crudaiola, ricotta affumicata e olive nolche fritte Bombette (involtini di carne) a base di maiale basilicata, patate e cicoria selvatica o peperoni fritti	€ 76,00
WINE E PRANZO RADICI 3 h e ½ - Min 2 pax - Max 6 pax pp Visita del vigneto, degustazione di vini e pranzo. E4 etichette, e 7 piatti secondo la stagionalità	€ 125,00
TRANSFER MINIVAN max 7 Persons - 8 ore extra ore per h € 50,00	€ 770,00

Tutti i prezzi sono IVA inclusa