

TENUTA LA TENAGLIA

Catégorie: Caves

Description activités: Barbera d'Asti "Emozioni", "Giorgio Tenaglia" e "Bricco Crea" - Barbera du Montferrat Supérieur "1930 une bonne année" - Barbera du Montferrat "Cappella III del Sacro Monte di Crea" - Grignolino du Montferrat de Casale - Montferrat Rouge "Olivieri" (cépages internationaux) - Piemonte Chardonnay "Plus"n Possibilité d'hébergement de nuit.

Le Domaine porte le nom du Gouverneur de Moncalvo qui l'a fondée au XVIIe siècle et se dresse en bordure du parc naturel du Sanctuaire de Crea, Patrimoine UNESCO. Depuis 2004, l'entreprise est gérée par Sabine Ehrmann. Les caractéristiques du sol, une culture soignée et une technique moderne permettent d'obtenir des raisins de qualité et d'en exalter les caractéristiques naturelles. La production se concentre sur les cépages autochtones Grignolino et Barbera. Le domaine est également un centre de culture et de rencontre de portée internationale où se succèdent de nombreux événements visant à rapprocher les amateurs d'art et de vin.

* * * *

DIMANCHE 26 MARS 2023 à 19h00, la Tenuta Tenaglia accueillera "Osteria in Cantina" (Osteria dans la cave) l'événement dédié au Goûter « Sinoira » piémontais, qui sera revisité par les mains du superbe cuisinier Fabio Villa dell' « Osteria del Vecchio Asilo ». Aux lumières des premiers couchers de soleil printaniers, vous pourrez déguster cette riche et typique tradition du Montferrat accompagnée, verre après verre, des vins du domaine et de la vue à couper le souffle que vous pouvez apprécier de la salle surplombant les vignobles. Les places sont sous réserve de disponibilité et la RÉSERVATION EST OBLIGATOIRE.

LUNDI 27 AVRIL L' « Osteria Vineria 365 » de Cella Monte accueillera Tenuta Tenaglia pour un dîner avec le producteur : un menu en combinaison avec les vins Tenuta Tenaglia racontés par notre œnologue Roberto Imarisio. Pour en savoir plus : https://bit.ly/365_CellaMonte_27Marzo2023

Téléphone: +39 (0142) 940.252

Fax: +39 0142 940546

Visites guidées: Oui

E-mail: info@latenaglia.com

Autres notes: Ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00.

évaluation

Signalisation touristique: Haut

Prestige du lieu: Haut

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Links

<http://www.latenaglia.com>