

A woman in a mustard-colored dress and a black beret walks away from the camera down a narrow path in a vineyard. She is carrying a large, woven basket. The vineyard rows are lush with green and autumn-colored leaves, creating a sense of depth and perspective.

WINE TOURS & ESPERIENCE

*Umberto
Cesari*

VINO TERRA ANIMA



TOUR CLASSIC

Il **Tour Classic**, vi porterà a una visita guidata della nostra bottaia, il luogo dove il vino riposa; a seguire, degustazione in compagnia dei nostri sommelier di Pignoletto Frizzante, Ca' Grande Sangiovese Superiore e Laurento Sangiovese Riserva, accanto ad un gustoso tagliere di specialità locali selezionate.

Il primo passo per conoscere il mondo di Umberto Cesari.



DURATA 1h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA CANTINE WINE SHOP FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Pignoletto DOC frizzante
- Ca' Grande Sangiovese Superiore DOC
- Laurento Sangiovese Riserva DOC



ABBINAMENTI

- Mortadella Favolosa di Palmieri servita su pane bianco.
- Salsiccia Passita rustica, con piadina calda.
- Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi, Bio Hombre con aceto balsamico IGP di nostra produzione.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



TOUR SUPERIOR

Il **Tour Superior** è una visita a tutti i luoghi in cui coltiviamo le nostre uve e dove imbottigliamo i nostri vini.

Accompagnati dai nostri esperti, visiterete i nostri vigneti e le nostre cantine. Al termine della visita, degustazione di Ca' Grande Sangiovese Superiore, Laurento Sangiovese Riserva e Resultum Sangiovese IGT:

tre diverse interpretazioni di Sangiovese abbinati ai migliori prodotti tipici del territorio.

Un'esperienza completa e profonda per capire la diversità di un'uva unica.



DURATA 1h 30

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Wine shop. Per gruppi oltre le 7 persone degustazione in tasting room.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Ca' Grande Sangiovese Superiore DOC
- Laurento Sangiovese Riserva DOC
- Resultum Sangiovese IGT



ABBINAMENTI

- Mousse di Mortadella Favolosa di Palmieri, servita con diversi tipi di pane.
- Salame Rosa, eccellenza Artigian Quality con pane nero integrale, marmellata di mandarino e caciotta di Monte San Pietro.
- Pecorino Gran Cru di Grotta Antica Cascina di Brisighella e cioccolato fondente 75% Sao Tomè di Guido Gobino.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



TOUR DELUXE

Il **Tour Deluxe** è un'esperienza esclusiva che vi svelerà nel dettaglio con quale cura vengono gestiti i vigneti, vi porterà a visitare ogni singola fase del nostro lavoro accompagnati da un esperto sommelier. La visita si conclude con la degustazione di 4 dei nostri vini più desiderati: Liano Chardonnay Sauvignon Blanc, Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon, Tauleto e Resultum.

Dedicato a chi ha fatto del vino la propria passione.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Liano Chardonnay Sauvignon Blanc IGT
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT
- Tauleto Sangiovese IGT
- Resultum Sangiovese IGT



ABBINAMENTI

- Prosciutto Crudo di Parma DOP 18 mesi servito con Squacquerone di Romagna DOP, fichi caramellati e pane bianco.
- Flan di patate.
- Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi, Bio Hombre con aceto balsamico IGP di nostra produzione.
- Pecorino Gran Cru di Grotta di Brisighella Antica Cascina e cialda di cioccolato fondente al 75% Varietà Sao Tomé Guido Gobino.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



TOUR PRESTIGE

Il **Tour Prestige** è un'esperienza unica che vi aprirà le porte della nostra azienda e vi farà vivere momenti indimenticabili. Dopo un brindisi di benvenuto sarete guidati da personale esperto alla scoperta di tutte le fasi produttive e dei luoghi in cui nascono i nostri vini. L'esperienza si conclude con un Barrel Tasting e una degustazione dei nostri vini più premiati: Liano Chardonnay Sauvignon Blanc, Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon, Laurento Sangiovese Riserva, Resultum, Tauleto e Colle del Re Albana Passito abbinati ai migliori prodotti tipici del territorio.

Una Wine Experience esclusiva: non una semplice visita e degustazione, un live show per lasciare il segno.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Liano Chardonnay Sauvignon Blanc IGT
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT
- Laurento Sangiovese Riserva DOC
- Resultum Sangiovese IGT
- Tauleto Sangiovese IGT
- Romagna Albana DOCG Passito



ABBINAMENTI

- Salame Rosa, Squacquerone, basilico fresco, confettura di pere e grissini al sale di Cervia.
- Mini Kaiser ai semi di papavero, salame Felino F.lli Boschi, sfilatino alla pancetta,
- Lasagna monoporzione,
- Pecorini Nerone e Canestrato a confronto, con stregchette di mais e miele erba medica,
- Pecorino stagionato nella cenere, Pecorino affumicato e maturato nel legno, confettura ai frutti di bosco, cialdina fondente Guido Gobino,
- Pecorino di Fossa e raviole all'albicocca.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



CREA IL TUO BLEND

Un'esperienza unica per trasformarsi in un **enologo** e **creare il proprio blend**.

Scoprirete i segreti dell'arte del blend, selezionerete quali tipologie di vini combinare ed in quali proporzioni. Vi verranno forniti gli strumenti, la guida e le materie prime. Avrete a disposizione un **blending kit**, 6 tipologie di campioni e misurini, e seguendo le indicazioni e la guida della nostra sommelier creerete il vino che più ti piace.



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



DURATA 1h 30

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA

CANTINE

WINE SHOP

FILARI





WORKSHOP DI ABBINAMENTO VINO-CIBO

Un'esperienza dedicata all'incontro tra vino e cibo grazie a cui scoprirete tutti i segreti del perfetto abbinamento vino-cibo.

Dopo una **visita alla bottaia di affinamento** la nostra sommelier vi guiderà attraverso una **degustazione dei nostri vini accompagnati da diverse tipologie di abbinamenti** utili a spiegare le regole del perfetto matrimonio tra vino e cibo.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Colle de Re Secco Romagna DOCG Albana
- Liano Chardonnay Sauvignon Blanc IGT
- Yemula Sangiovese Merlot Rubicone IGT
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT



ABBINAMENTI

- Mortadella Favolosa di Palmieri servita su Pane Bianco,
- Salame Rosa, Squacquerone, confettura di pere e grissini,
- Flan di patate,
- Mini Kaiser ai semi di papavero, Salame Felino, sfilatino alla Pancetta.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



LEZIONE DI DEGUSTAZIONE

Un'esperienza dedicata alla conoscenza del vino. Attraverso una degustazione di 5 vini scoprirete la **tecnica e le fasi per una perfetta degustazione**, quella visiva, olfattiva e infine gustativa.

Dopo una **visita alla bottega di affinamento** la nostra sommelier vi guiderà attraverso una **degustazione dei nostri vini accompagnati da diverse tipologie di abbinamenti** utili a spiegare le regole per una corretta degustazione del vino.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTEGA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Moma Bianco Trebbiano Chardonnay IGT
- Liano Chardonnay Sauvignon Blanc IGT
- Laurento Romagna DOC Sangiovese Riserva
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT
- Tauleto Sangiovese Rubicone IGT



ABBINAMENTI

- Mortadella e piadina tipica del territorio,
- Prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi con Squacquerone e fichi caramellati,
- Salsiccia passita e stregchette,
- Flan di patate,
- Pecorino Gran Cru di Grotta e cialda al cioccolato fondente al 75% varietà Sao Tomé Guido Gobino.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

Un viaggio sensoriale senza condizionamenti, una **degustazione di 4 vini a sorpresa accompagnati da prodotti tipici** per un'esperienza di gusto e divertimento. **Sarete voi a scoprire il vitigno, individuare l'affinamento, indovinare l'annata**: una degustazione ad etichette coperte, senza condizionamenti, per scoprire come occhi, naso e bocca possano svelare l'anima del vino.



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI





PICNIC IN VIGNA

Un'occasione per le famiglie o le coppie per condividere e ricordare un momento semplice, genuino e di relax en plein air a contatto con la natura. Dopo una **visita guidata della cantina di vinificazione e della bottaia di affinamento** potrete accomodarvi nel cuore di nostri vigneti e godere di una **degustazione di MOMA Rosso e MOMA Bianco accompagnati da specialità del territorio**.



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Vigneti.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Moma Bianco Trebbiano Chardonnay IGT
- Moma Rosso Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT



ABBINAMENTI

- Baguette di pane fresco con Mortadella la Favolosa di Palmieri,
- Pane ai cinque cereali con Salame Rosa e Squacquerone di Romagna DOP,
- Salsiccia passita e Pecorino affinato nel fieno con stregchette,
- Sformatino di patate servito su un letto di insalatina fresca,
- Piccole dolcezze e frutta di stagione.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



DURATA 2h

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI





PASSEGGIATA TRA I VIGNETI

Un'esperienza unica a contatto con la natura, **una passeggiata alla scoperta dei segreti dei nostri vigneti**. Un percorso di 2 km attraverso le nostre vigne fino all'area di produzione e ritorno in compagnia di personale esperto. A seguire avrete la possibilità di **visitare la cantina di vinificazione e la bottaia di affinamento e di degustare 4 vini abbinati a specialità del territorio**.



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Moma Pignoletto DOC Spumante
- Moma Bianco Trebbiano Chardonnay IGT
- Moma Rosso Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon IGT



ABBINAMENTI

- Mortadella e piadina tipica del territorio,
- Salsiccia passita e stregchette,
- Flan di patate servito tiepido.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.



DURATA 2h 30

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA **CANTINE** **WINE SHOP** **FILARI**





BIKE TOUR

Prevede percorsi tra le vigne e le colline circostanti che vanno da 5 a 30 chilometri, con degustazione guidata e tre opzioni di tour per gruppi da 4 a 20 persone:

- con mezzo proprio con senza guida e degustazione
- con mezzo proprio con guida e degustazione
- con e-bike, guida e degustazione.

Per coloro che partecipano ad un tour in bici è prevista spedizione gratuita vini acquistati al wineshop



DURATA 3h 30

LUOGHI IN VISITA



BOTTAIA



CANTINE



WINE SHOP



FILARI



LOCATION DELLA DEGUSTAZIONE

- Tasting room con un minimo di 7 persone, in alternativa degustazione nel wine shop.



VINI IN DEGUSTAZIONE

- Colle del Re Secco Romagna DOCG Albana
- Liano Bianco Chardonnay Sauvignon Rubicone IGT
- Cà Grande Romagna DOC Sangiovese Superiore
- Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone IGT



ABBINAMENTI

- Mortadella, pane bianco e confettura di pere,
- Salame Rosa e Salsiccia con pane ai cereali integrale,
- Lasagna,
- Pecorino affinato nella cenere con miele erica.

Opzioni menu veg disponibili su richiesta.

ACCOGLIENZA SICURA

Per farvi vivere in tutta sicurezza
esperienze meravigliose abbiamo messo in atto
apposite procedure quali distanziamento, uso della mascherina,
disponibilità di gel igienizzante.

Visita il nostro sito
per consultare l'elenco completo.

INFO UTILI:

- *Lingue parlate: Italiano/Inglese (su richiesta Francese, Spagnolo e Tedesco).*
- *La visita ai filari non sarà effettuabile in caso di maltempo.*
- *La visita ai filari e alla zona di vinificazione non è effettuabile in caso di disabilità motorie.*
- *Si possono segnalare solo in anticipo eventuali intolleranze o allergie alimentari: di volta in volta sarà*

verificata l'eventuale alternativa, se disponibile.

- *Su richiesta, viene allegato file con lista allergeni.*
- *I bambini sotto i 6 anni omaggio / ai minori di 18 anni non sarà somministrato vino ma succhi di frutta e potranno usufruire di uno sconto del 50%. I bambini avranno a disposizione colori e album da disegno, se richiesto, durante la permanenza dei genitori nel wine shop (no kinder garden):*

OGNI TOUR, PUBBLICO O PRIVATO, È DISPONIBILE PREVIA PRENOTAZIONE.

UMBERTO CESARI

*Via Stanzano 2160
40024 Castel San Pietro Terme BO*

PER INFO

*Telefono: +39 051 6947811
email: welcome@umbertocesari.it
Lun/Ven 9-12, 14-17*

u m b e r t o c e s a r i . c o m



VINO TERRA ANIMA