



# MONTE delle VIGNE



**MONTE DELLE VIGNE**  
Ozzano Taro (Parma) Italy  
Tel. 0521-309704  
Fax 0521-309727  
mdv@montedellevigne.it  
www.montedellevigne.it

*Per informazioni e  
prenotazioni:*  
Elena Zanolin  
zanolin@montedellevigne.it

Le prime notizie del luogo risalgono alle Cronache medievali di Fra Salimbene De Adam. Già a quei tempi erano detti "li monti de le vigne". Queste colline, adagiate sulla riva destra del fiume Taro si elevano fino a 300 metri di altezza e concedono alle uve, esposte nei diversi versanti, il privilegio di una maturazione omogenea e completa.

Monte delle Vigne è un'azienda agricola a soli 20 km dal centro di Parma. I primi 7 ettari piantati per passione grazie all'amore per questa terra sono oggi diventati 60 e hanno cambiato il paesaggio di queste dolci colline: a ovest le rosse autoctone (barbera e bonarda), a est la malvasia, il sauvignon e le altre uve bianche. Al centro della tenuta la nuova cantina che si offre alla visita e alla degustazione; è questo uno spazio unico e originale per visitare le aree di produzione e di invecchiamento o per degustare, comodamente seduti all'interno o all'aperto, un bicchiere di ottimo vino e un piatto dei migliori prodotti locali.

## LISTINO TOURS E DEGUSTAZIONI 2009

### INVITO A CONOSCERE I VINI DOC DEI COLLI DI PARMA "MONTE DELLE VIGNE" E LE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE DEL PARMENSE (Tariffe nette)

#### VISITA E ASSAGGI

Visita completa della cantina e dei vigneti circostanti accompagnati da guida specializzata. Degustazione, condotta da un responsabile dell'Azienda, abbinata a tre vini più significativi della nostra produzione. Acqua minerale naturale e frizzante

**Durata:** 1h circa

**Individuali:** euro 15,00 a persona

**Gruppi (min 10 partecipanti):** euro 12,00 a persona

#### VISITA E DEGUSTAZIONE "4+4"

Visita completa della cantina e dei vigneti circostanti accompagnati da guida specializzata. Degustazione di 4 vini, condotta da un tecnico dell'Azienda, abbinati ad assaggi di 4 prodotti tipici della zona: Prosciutto Crudo di Parma, Culaccia, Salame di Felino, formaggio Parmigiano Reggiano. Pane casereccio. Acqua minerale naturale e frizzante.

**Durata:** 1h 30' circa

**Individuali:** euro 24,00 a persona

**Gruppi (min 10 partecipanti):** euro 20,00 a persona

#### VISITA E DEGUSTAZIONE "EXCELLENCE"

Comprende la visita alla cantina e ai vigneti, uno spuntino molto consistente che sostituisce il pasto e la degustazione di cinque vini:

*Spumante BRUT* come aperitivo.

*Callas* (Malvasia ferma) con Culatello, Prosciutto di Parma,

*Lambrusco Maestri* con Salame di Felino, Pane casereccio, Focaccia e grissini.

*Nabucco* (da uve Barbera e Merlot) con Parmigiano Reggiano stagionato 18 e 24 mesi,

*Malvasia dolce* con torte e biscotti. Acqua minerale naturale e frizzante.

**Durata:** 2h 30' circa

**Solo per Gruppi (min 10 partecipanti):** euro 32,00 a persona