



BERSI SERLINI

FRANCIACORTA

BERSI SERLINI - PROGRAMMA DEL FESTIVAL FRANCIACORTA sabato 16 e domenica 17 settembre 2017

VISITA GUIDATA CON DEGUSTAZIONE

Visita ai vigneti del cuore e alle due cantine interrate con due degustazioni rispettivamente di Anteprema e Anniversario Blanc de Blancs con abbinamenti.

ORARIO: sabato 16 e domenica 17 settembre dalle 9.30 alle 19.00

PREZZO: €12,00 a persona + €5,00 di cauzione per calice e porta calice

Prenotazione obbligatoria

PICNIC TRA I VIGNETI

Rinnoviamo l'appuntamento più divertente e amato del Festival della Franciacorta da Bersi Serlini: il picnic tra i vigneti. Una degustazione unica ed esclusiva per brindare con gli amici fra i filari di proprietà a corpo unico intorno alla Cantina. Bersi Serlini fornisce agli ospiti tutto l'occorrente: cassetta da picnic, comodi teli, la piantina dei vigneti dove sostare, calici e Franciacorta. Prima o dopo il picnic è inclusa la visita alle due cantine interrate. Nel picnic troverete uova e gustose prelibatezze da abbinare ai nostri Franciacorta. Segnalare intolleranze al momento della prenotazione.

ORARIO: sabato 16 e domenica 17 settembre dalle 12.00 alle 15.00

PREZZO: €60,00 a cassetta per 2 persone + €20,00 di cauzione per cassetta e accessori - Opzione bambini disponibile

Prenotazione obbligatoria

ESCLUSIVA DEGUSTAZIONE TECNICA 3 MILLESIMATI STORICI E 3 ABBINAMENTI GUSTATIVI

In una sala dedicata avviene un'esplosione gustativa fra la degustazione tecnica di 3 Millesimati storici Bersi Serlini, Cuvée N°4 2012, Extra Brut 2012 e Brut Cuvée Rosé Rosa Rosae 2010 condotta da un sommelier di fama e abbinati dal famoso chef atomico Andrea Mainardi, a 3 sorprese gustative uniche. Un'occasione irripetibile, di puro divertimento e apprezzamento sensoriale delle nostre eccellenze per mano di un fuori classe della cucina contemporanea. Segnalare intolleranze al momento della prenotazione.

ORARIO: sabato 16 settembre ore 11.00, 15.00 e 17.00

PREZZO: €40,00 a persona + €5,00 di cauzione per calice e porta calice

Prenotazione obbligatoria

VISITE IN NOTTURNA

Per chi ama la natura, la poesia del paesaggio all'imbrunire e camminare apprezzando i diversi vitigni di proprietà, questa attività è da non perdere. Armati di torce, per rendere veramente avventurosa l'esperienza, il gruppo partirà per un viaggio notturno fra le vigne per poi addentrarsi al buio nelle due cantine interrate. Nel corso dell'esperienza, tre degustazioni di Franciacorta condotte da Peter, il sommelier della Cantina.

ORARIO: sabato 16 settembre ore 21.30

PREZZO: €20,00 a persona + €15,00 di cauzione per gli accessori dell'avventura - Non adatto ai bambini sotto i 12 anni

Prenotazione obbligatoria

LA CORTE DEI SAPORI

Nel corso delle due giornate del Festival, Bersi Serlini propone l'imperdibile occasione di assaggiare tutti i Franciacorta della Cantina e abbinarli alla Corte dei Sapori, una festa di piatti del territorio rivisitati dallo chef Daniele Fabris, patron della ristorazione interna della Cantina, studiati per un connubio perfetto. Non mancheranno sorprese e musica.

ORARIO: sabato 16 e domenica 17 settembre dalle 10.00 fino a tarda sera

PREZZO: €5,00 a calice, €5,00 a piatto (previo acquisto di gettone) + €5,00 di cauzione per calice e porta calice - Opzione bambini disponibile - I cani sono i benvenuti

Non è necessaria la prenotazione

IL RISTORANTE PIÙ PICCOLO DELLA FRANCIACORTA

Per chi ama, invece, l'intimità ed esclusività della casetta immersa nelle vigne, la Cantina propone sia per il pranzo che per la cena un menù a 8 portate, delizioso ed inebriante; un tavolo unico, uno chef, una casetta. Solo voi e la Franciacorta con l'immane Franciacorta Bersi Serlini in abbinamento ad ogni portata. Un delirio dei sensi. Segnalare intolleranze al momento della prenotazione.

ORARIO: sabato 16 e domenica 17 settembre

PREZZO: €250,00 a persona

Disponibilità limitata, prenotazione obbligatoria

IL TAVOLO PIÙ LUNGO DELLA FRANCIACORTA

Per celebrare insieme a voi il Festival della Franciacorta, una cena social sul tavolo più lungo della Franciacorta creato dentro i vigneti della Cantina Bersi Serlini, arredato con stile esclusivo ed eclettico; un menù gourmet per edonisti, appassionati di cucina e per chi ama l'atmosfera unica di una cena all'aperto in condivisione. Segnalare intolleranze al momento della prenotazione.

ORARIO: sabato 16 settembre ore 20.30

PREZZO: €50,00 a persona - Opzione bambini disponibile - I cani sono i benvenuti

Prenotazione obbligatoria

Per info e prenotazioni

Via Cereto, 7 - 25050, Provaglio d'Iseo (BS)

T +39 030 9823338 - visite@bersiserlini.it - www.festival.bersiserlini.it

