

LE NEWS DI METINELLA





Ogni mercoledì

Apericena in cantina da Metinella

Appuntamento con vini, golosità e musica



Tra le novità autunnali, nella cantina Metinella di Montepulciano (Si) arriva un imperdibile appuntamento: ogni mercoledì alle 18.00, l'azienda aprirà agli ospiti le porte per golose apericene, durante le quali sarà possibile degustare inconsuete prelibatezze abbinata ai pregiati vini aziendali. La serata sarà accompagnata da una coinvolgente musica dal vivo.

Metinella offrirà ai suoi ospiti un motivo in più per visitare l'azienda e il suo territorio offrendo etichette d'eccellenza, come il 142-4 Vino Nobile di Montepulciano DOCG, il Rossodisera Rosso di Montepulciano DOC, il Rossorosso Cabernet Toscana Rosso IGT, Ombra Toscana Bianco IGT e il Burberosso Vino Nobile di Montepulciano DOCG, il vero e grande re della cantina.

Le prelibatezze del gustoso e fantasioso buffet con una quindicina di proposte saranno preparate dalla giovane e creativa cuoca della Cucina di Metinella (l'agriturismo annesso alla cantina), utilizzando innanzitutto ingredienti locali e verdure dell'orto, con una particolare attenzione a proposte vegane. Il tutto sarà condito da Verdeoro, l'olio extravergine di oliva dalle intense sfumature gustative firmato Metinella, perfetto per esaltare i piatti della tradizione toscana.

Si degusteranno, fra l'altro, Capocollo Toscano, Bocconcini di frittata alle erbe, Girelle con prosciutto cotto e mozzarella, Torta salata ricotta e spinaci, Tris di hamburger con varie salse (alle verdure - vegano, pollo e manzo), Torta di yogurt ai lamponi.

Una grande varietà anche di proposte vegane: Focaccia ai grani antichi, Grissini casarecci, Crostini ai ciliegi dell'orto, Crema di zucca con amaretti, Patate novelle al rosmarino, Verdurine al vapore con salsa alle noci, Ganache al cioccolato e melone.

Le gustose pietanze saranno abbinata a un calice dei vini dell'azienda: 142-4, Burberosso, Rossorosso, Rossodisera, Ombra

Prezzo 15 €

Per informazioni: Tel +39 0578 799139 - info@metinella.it

Tuscanypeople







Il mondo di METINELLA

visite guidate in cantina, degustazioni, tour (30 Agosto 2018)

La fine dell'estate e l'autunno sono momenti magici per visite in cantina e tour nei vigneti. Per far scoprire con quanto impegno e passione nascono il suo Nobile di Montepulciano e gli altri pregiati vini, Metinella



accoglie gli enoturisti nel suo wine shop, organizza degustazioni e tour con visite guidate alle vigne e alla cantina. Fra le molte le proposte, ciascuno potrà scegliere quella che preferisce.

WINE SHOP

Il wine shop è aperto per degustazioni e acquisti dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 17.00, la prenotazione non è richiesta. La degustazione dei vini è gratuita. Gli ospiti avranno anche la possibilità di ordinare un tagliere di salumi o di pecorini.

TOUR

Su appuntamento vengono organizzati tour con visite guidate alle vigne e alla cantina e degustazioni.

METINELLA SIGHT: visita guidata dell'azienda (vigneto, sala fermentazione, sala invecchiamento) con degustazione di 3 vini (Rosso di Montepulciano, Vino Nobile, Vinsanto) accompagnati da pane o schiacciata fatti in casa e olio di produzione propria. Il Vinsanto sarà servito con frutta secca.

TASTY METINELLA: visita dell'azienda (vigneto, sala fermentazione, sala invecchiamento) seguita da pranzo cucinato dalla nostra cuoca a base di prodotti locali e verdure dell'orto, in una personale e contemporanea interpretazione dei piatti della tradizione popolare. Il pranzo sarà di 3 portate (antipasto, primo piatto, dessert) in abbinamento ai 3 vini di denominazione (Rosso, Nobile e Vinsanto)

WALK&WINE @ METINELLA: Passeggiata nei vigneti, immersi nella natura di Montepulciano, per arrivare in cantina. L'itinerario attraversa la proprietà, ricongiungendosi al sentiero del Nobile. Il tour si può fare a piedi, bici, jeep o a cavallo.

Ai partecipanti verranno consegnati la mappa, il cappellino Metinella, frutta secca o snack energetici, acqua.



Gli ospiti potranno decidere se fare il tour in formula self guided, accompagnati dallo staff o dalla loro guida. La passeggiata totale è di 5.5 km.

Una volta arrivati in azienda potranno scegliere fra due opzioni: visita e degustazione di 3 vini con snack oppure visita con degustazione e pranzo.

METINELLA LOVERS: tour di approfondimento sull'evoluzione del vino in invecchiamento con degustazione da botte del Vino Nobile di Montepulciano. Al termine della visita degustazione di tutti i prodotti Metinella (IGT Bianco, Rosso di Montepulciano, Vino Nobile, Vino Nobile Selezione, Vinsanto, Brandy di Nobile e/o Grappa) accompagnati da tagliere di salumi e formaggi, frutta secca e cioccolato in abbinamento ai vini dolci e distillati.

Per informazioni o prenotazioni:

Tel +39 0578 799139 - www.metinella.it/tours - reception@metinella.it







Il Burberosso 2015 è Medaglia di Bronzo



al Decanter World Wine Awards 2018

Il Nobile di Montepulciano DOCG della cantina Metinella

del bresciano Stefano Sorlini

è tra i vini più quotati nel principale concorso vinicolo al mondo

organizzato dalla rivista Decanter

Di proprietà dell'imprenditore bresciano Stefano Sorlini, Metinella è una giovane cantina di Montepulciano che già da qualche anno si sta affermando con ottimi risultati nel mercato enoico e nel mondo dei vini di alta qualità. Sempre presente con i suoi vini nei più importanti eventi internazionali, Metinella si aggiudica alla 15° edizione dei Decanter World Wine Awards (DWWA) un importante riconoscimento: il suo Burberosso 2015, Nobile di Montepulciano DOCG e re della cantina stessa, viene insignito della Medaglia di Bronzo al più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo.

I Decanter World Wine Awards sono organizzati dalla celebre rivista Decanter, dedicata al vino e all'enologia e pubblicata in circa 90 Paesi. La giuria che ha assegnato il premio, è composta ogni anno da autorevoli esperti e professionisti del wine business e i DWWA sono riconosciuti a livello internazionale per l'affidabilità del loro rigoroso processo di degustazione e selezione.

Il Burberosso di Metinella, Vino Nobile di Montepulciano DOCG è l'espressione massima del territorio poliziano, tra i migliori della denominazione. Viene prodotto tenendo fede alla tradizione dell'antico disciplinare, che prevedeva il 90% di Sangiovese, in questo caso Prugnolo Gentile, clone di Sangiovese presente esclusivamente in Toscana.

A comporre il restante 10% concorrono per il 5% uve di Canaiolo e per l'altro 5% uve di Mammolo. Con plurimi passaggi in vigna in fase di vendemmia, si raccolgono volta per volta solo i grappoli con la maturazione fenolica ottimale in grado di dare un prodotto di eccellente qualità. L'affinamento, per un vino elegante come il Burberosso, avviene in botti di rovere da 25 a 50 hl per un minimo di 18 mesi. La successiva sosta in vetro permette un ulteriore affinamento finale.

Metinella: Via Fontelellera 21/a - Montepulciano (SI) - Tel +39 0578 799139 - metinella.it - info@metinella.it