



VISITE E DEGUSTAZIONE

Degustazione Palazzone

Introduzione e Degustazione di 3 vini Palazzone
Dur. 30 min ca, €15 cad.

Tour del Pellegrino

Visita alla Cantina, ai vigneti e alla Locanda storica.
Degustazione di 3 vini Palazzone
in abbinamento a 3 assaggi di prodotti del territorio
Dur. 1hr 15 min ca, €25 cad.

Tour del Cardinale

Visita alla Cantina, ai vigneti e alla residenza storica.
Light Lunch di 3 portate presso Locanda Palazzone
con Degustazione 3 vini Palazzone. Possibilità di una
quarta portata e relativo vino in abbinamento ad
ulteriori €15
Dur. 2 hr, €45 cad.

Pranzo con il Winemaker

Un'esperienza unica, personale ed autentica per conoscere la storia di Palazzone ed i suoi vini. In un contesto assolutamente familiare Giovanni Dubini - Owner e Winemaker vi introdurrà nel luogo, vi racconterà la storia della famiglia, vi porterà nei vigneti, vi farà scoprire i vini.
Alla visita della cantina e della "Grotta del Musco" seguirà sul terrazzo della casa di famiglia, con una vista incantevole sui vigneti e su Orvieto, un lunch di 5 portate abbinato dallo chef di Locanda Palazzone a di 6 etichette, il tutto raccontato dal Winemaker in persona.
€160 cad., €80 under 14.
max 4 persone

Cena Degustazione

I piatti della tradizione reinterpretati in chiave innovativa dallo chef raccontano il territorio e ne esaltano il gusto nell'abbinamento ai vini Palazzone. La stagionalità è un obbligo etico così come la sostenibilità ambientale è un impegno nella selezione dei nostri prodotti.
La cena degustazione, servita sulla terrazza di Locanda Palazzone nelle serate calde, è composta da 4 portate, 4 vini in abbinamento
€70 cad. altre bevande non incluse

+ Tour Grotta del Musco

Visita guidata nella nostra grotta di tufo scavata sotto il bosco di castagni.
Un momento speciale, da aggiungere ad una delle nostre degustazioni in Locanda, alla scoperta di un vino etrusco e dei suoi metodi antichi.
Dur. 30 min ca, €20 cad.

+ Oil Tasting

La degustazione dell'olio extravergine di oliva è un momento tanto atteso quanto cruciale. Il motivo è semplice: con questa pratica si riesce a riconoscere un prodotto di qualità da uno scadente.
Degustare l'olio extravergine di oliva è un'esperienza unica nel suo genere dove imparare ad apprezzare, attraverso i sensi, gli aromi, colori, sfumature
Dur. 20 min , €15 cad.

