

# Degustazioni

Vivi l'esperienza enogastronomica degustando i prodotti del territorio



## Descrizione:

Immersi nel parco monumentale di Villa Cavalletti, nella storia dei Castelli Romani e del suo territorio, si potranno conoscere e degustare i prodotti di agricoltura biologica di Villa Cavalletti.

La degustazione dei prodotti locali è una delle esperienze più autentiche che la nostra zona può proporvi e rappresenta l'occasione perfetta per imparare ad assaporare i nostri prodotti della tradizione, di agricoltura biologica e nel rispetto dell'ambiente. Potrete scoprire come nasce l'olio extravergine di oliva biologico, i vini e lo spumante e gustarli in una location incantevole come Villa Cavalletti, nel cuore dei Castelli Romani.

## Informazioni:

**Periodo e orario:** Tutto l'anno, solo su prenotazione.

**Parcheggio:** gratuito presso Villa Cavalletti.

**Note di prenotazione:** in caso di intolleranze o allergie si prega di avvertire lo staff al momento della prenotazione.

VILLA CAVALLETTI

Via XXIV Maggio 73 - 000476 Grottaferrata (RM) [info@villacavalletti.it](mailto:info@villacavalletti.it)

# Degustazioni



## Vendemmia: Vignaiolo per un giorno Experience

- un'esperienza autentica che riporta alle cose semplici dei nonni, ai ricordi da bambini, al profumo inebriante di mosto. La "vendemmia" è una delle esperienze più affascinanti che si possano vivere nei Castelli Romani durante la stagione del raccolto. È un modo meraviglioso per imparare molto sul vino locale, sulle tradizioni alimentari ma anche sulla cultura locale. Coloro che lo hanno provato riferiscono che l'atmosfera è qualcosa di assolutamente unico!
- possibile partecipare a una vendemmia presso Villa Cavalletti e degustare alcuni eccellenti vini locali.

### Quote

- 25 euro a persona, da quattro a quindici persone
- prenotazione obbligatoria
- protocollo covid free
- quota bambini 8 euro

# Degustazioni



## **Alla scoperta dell'oro verde: Trekking dell'olio, riconoscimento delle cultivar e del terroir.**

Il paesaggio è abbellito dai meravigliosi colori degli alberi, sicuramente uno dei colori più belli è quello dell'olio appena spremuto, il cui verde supera in brillantezza perfino quello dei prati appena rinvigoriti dalle piogge. Quando parliamo di olio però non ci limitiamo solo al colore, ma dobbiamo parlare soprattutto del profumo e del sapore è che lo rendono uno dei più preziosi alimenti della nostra dieta, e un prodotto di eccellenza della nostra terra. Come per la vite, anche per l'ulivo il suolo vulcanico dei Castelli Romani un prezioso alleato per produrre olive dagli aromi inconfondibili. La storia dell'olivo e dell'olio nel nostro territorio è antica tanto quanto quella del vino, ricca di simboli e leggende ed è tutta da riscoprire insieme!

Il corso si svolge con un percorso di trekking attraverso l'oliveto secolare e con lezioni teoriche con lo scopo di identificare le cultivar e le tecniche per riconoscerle, le tipologie di potature, le strategie di agricoltura biologica e di agricoltura 4.0.

Si procede con la definizione delle caratteristiche geologiche, climatiche favorevoli all'olivo e le criticità inerenti il cambiamento climatico illustrando le tecniche di monitoraggio satellitari.

# Degustazioni

- **Wine pairing experience Villa Cavalletti**

Mini Corso di Arte e Tecnica di abbinamento cibo-vino

degustazione guidata da un membro di Romawinexperience (diplomato sommelier ed esperto di enogastronomia) dei 3 vini prodotti da Villa Cavalletti, lo Spumante Brut, il Cesanese Meraco e il Roma Rosso Doc Riserva, in abbinamento a 3 differenti porzioni gastronomiche di prodotti e/o cucina locale nel corso della quale verranno spiegate le basi della tecnica di abbinamento cibo/vino.

Per chi non fosse un esperto degustatore, verranno comunque illustrate le basi della degustazione, in modo tale che tutti i partecipanti possano meglio apprezzare i vini proposti.

Le porzioni enogastronomiche offerte potranno essere, a richiesta, compatibili con esigenze alimentari particolari (dieta vegetariana, allergie o intolleranze varie).

Quote

- 35 euro a persona, da cinque a quindici persone
  - prenotazione obbligatoria
  - protocollo covid free
  - quota bambini 8 euro
- 
- 55 euro a persona, da due a quattro persone
  - prenotazione obbligatoria
  - protocollo covid free

# Degustazioni

- **Pranzo enogastronomico di quattro portate**

realizzate con ingredienti stagionali e tipici del territorio.

Degustazione guidata da un membro di Romawinexperience (diplomato sommelier ed esperto di enogastronomia) dei 3 vini prodotti da Villa Cavalletti, lo Spumante Brut, il Cesanese Meraco e il Roma Rosso Doc Riserva, in abbinamento a un pranzo di cucina tradizionale romana di quattro portate (antipasto, primo, secondo e dolce). Nel corso del pranzo verranno anche spiegate le basi della tecnica di abbinamento cibo/vino. Per chi non fosse un esperto degustatore, verranno comunque illustrate le basi della degustazione, in modo tale che tutti i partecipanti possano meglio apprezzare i vini proposti

Durata: circa due ore, a partire dalle ore 12.30

Costo: euro 80 per pax (iva inclusa)

- **Pacchetto 'Wine Tasting'**

Degustazione guidata da un membro di Romawinexperience (diplomato sommelier ed esperto di enogastronomia) dei tre vini prodotti dalla nostra azienda: lo Spumante Brut Metodo Charmat Lungo; il Cesanese Meraco 2017 ed il Doc Roma Rosso Riserva 2017. Verrà servito un piatto di prodotti locali per accompagnare la degustazione.

Durata: due ore circa, compresa la visita (a partire dalle ore 11:00 o a partire dalle ore 16:30)

Costo: 35 Euro per pax (iva inclusa)

Servizi aggiuntivi:

Possibilità di servizi aggiuntivi (fornitura e-bike, organizzazione pranzo e cena)

- Affitto e-Bike ed escursioni
- Yoga e massaggi olistici
- Olive Oil Experience
- Pernottamento

# Degustazioni

## **Raccolta delle Uve con Degustazione**

Una esperienza unica in vigna, la nostra esperienza di vendemmia si svolge al mattino. Con la nostra guida locale si inizia con una introduzione al mondo dei vigneti prima di cominciare! La guida fornisce molte informazioni sulle piante e sulla coltivazione delle viti, nonché sulle condizioni meteorologiche delle stagioni e su come influenzano i frutti. Poi si inizia a raccogliere uva assistiti dalla guida. Infine, degustazione dei prodotti dell'Azienda agricola.

### Quote

- 25 euro a persona, da quattro a quindici persone
- prenotazione obbligatoria
- protocollo covid free
- quota bambini 8 euro

## **La Raccolta delle Olive: Olio et Amo Experience**

Nel periodo autunnale si ripete ogni anno il rito della raccolta delle olive dagli alberi secolari e dell'estrazione dell'olio. Vivi un'esperienza unica come ospite assistendo e partecipando attivamente. Potrete assaporare il gusto unico dell'olio extra vergine appena estratto. Partecipando ad una Olio Et Amo Experience potrete scoprire i segreti di questa importante coltura mediterranea e toccare con mano le fasi della produzione dell'olio extravergine d'oliva, uno dei vanti della tradizione e della cucina italiana.

### Quote

- 25 euro a persona, da quattro a quindici persone
- prenotazione obbligatoria
- protocollo covid free
- quota bambini 8 euro