



Tenuta
San
Giorgio

Autunno 2024: tutti gli eventi

Data da confermare in base a vendemmia

€ 15

Degustazione dei mosti

Dal mosto, al vino in fermentazione fino allo spumante: degustiamo insieme i vari stadi della produzione del vino.

Venerdì 27 settembre

Ore 20:45, € 30

A Tavola dal Sommelier | I nostri vini abbinati ai funghi

I prodotti di aziende del territorio e i vini Tenuta San Giorgio nell'abbinamento cibo-vino perfetto. Scopri i segreti della sommelierie.

Venerdì 11 ottobre

Ore 20:45, € 30

A Tavola dal Sommelier | I nostri vini abbinati alla zucca

I prodotti di aziende del territorio e i vini Tenuta San Giorgio nell'abbinamento cibo-vino perfetto. Scopri i segreti della sommelierie.

Venerdì 25 ottobre

Ore 20:45, € 30

Verticale del nostro Malanotte dalla botte alle annate 2019-18-16-15

Affascinante viaggio tra le annate migliori del nostro Malanotte DOCG.

Venerdì 15 novembre

Ore 20:45, € 30

A Tavola dal Sommelier | I nostri vini abbinati ai formaggi d'alpeggio

I prodotti di aziende del territorio e i vini Tenuta San Giorgio nell'abbinamento cibo-vino perfetto. Scopri i segreti della sommellerie.

Venerdì 22 novembre

Ore 20:45, € 30

Verticale del nostro Malanotte dalla botte alle annate 2019-18-16-15

Affascinante viaggio tra le annate migliori del nostro Malanotte DOCG.

Venerdì 29 novembre

Ore 20:45, € 30

A Tavola dal Sommelier | I nostri vini abbinati al cioccolato

I prodotti di aziende del territorio e i vini Tenuta San Giorgio nell'abbinamento cibo-vino perfetto. Scopri i segreti della sommellerie. Ospite speciale: una sommelier del cioccolato.

Venerdì 6 dicembre

Ore 20:45, € 30

Verticale del nostro Manzoni Bianco 2023-22-21-20 e 19

Affascinante viaggio tra le ultime annate del nostro *Insula* Manzoni Bianco.