



Visite e degustazioni

Varcata la soglia, il tempo rallenta.

LA VISITA

Gratuita e aperta a tutti, senza prenotazione

Una passeggiata tra i vigneti storici e nel Parco Lovatelli, dove i pavoni vivono liberi; poi la cantina e il silenzio della barricaia. Al termine vi offriamo un calice di Albana Secco, Sangiovese o Albana Dolce.

Visite: tutti i giorni, 9:30–18:00

LE DEGUSTAZIONI

Su prenotazione, tutti i giorni alle 10:30, alle 15:00 e alle 17:00

Classica

«Il vino non si beve mai da soli: crea un legame che resta per sempre.» · 25 € a persona

Dopo la visita guidata della cantina, tre calici pieni di Storici a vostra scelta, la piadina calda, salumi pregiati dell'Appennino e Parmigiano Reggiano di alta stagionatura. Semplice ma eccellente.

Immersiva

«Il vino è la terra, gli uomini e il cielo.» · 50 € a persona · circa 2 ore

Una persona della cantina vi guida nella visita e vi accompagna nel territorio, nella nostra filosofia, nelle tecniche e nella sensibilità con cui nasce il vino. Sette assaggi: Hemera, Alba, Vigna delle Lepri, Orbite, poi i due cru di Barbarossa a confronto, Vigna Spungone e Vigna Dosso; per finire Vesper o il Muffato Gradisca, a vostra scelta.

Con grissini e Parmigiano Reggiano di alta stagionatura: niente di più, perché qui il cibo distrarrebbe dai vini.

Non vogliamo vendervi una degustazione, anzi vorremmo che la possiate rivivere a casa condividendo ciò che vi ha toccato il cuore con ciascuno che amate. Per questo, se lo vorrete, l'esperienza si "trasforma in vino": per ogni 100 € di acquisti in cantina, una degustazione ve la regaliamo noi.

Verticale

Un'esperienza unica con vini rari e preziosi · solo su richiesta

Una passeggiata in Vigna delle Lepri o in Vigna Dosso. Poi, nel caveau dell'archivio, a lume di candela, le annate di Vigna delle Lepri e di Barbarossa, aperte e decantate davanti a voi, alla presenza del produttore e dell'enologo. Se l'archivio la custodisce, anche la vostra annata: quella della nascita, o di un anniversario.

Porterete a casa, in dono, una bottiglia di Mito e *La Memoria del Tempo*: una lettera ricordo con le annate, la data e il vostro nome, firmata dal produttore.

DA SAPERE

- I bambini sono i benvenuti e partecipano gratuitamente alla visita.
- Gli animali educati sono ammessi ovunque, tranne negli spazi di produzione.
- Segnalateci in anticipo allergie o intolleranze.
- Le visite si svolgono in italiano, inglese, spagnolo e francese.
- Per prenotare: info@fattoriaparadiso.com · telefono e WhatsApp +39 0543 445044.

L'arte di rivelare terroirs

FATTORIA PARADISO · VIA MARIO PEZZI, 285 · 47032 BERTINORO (FC) · DAL 1853