

BARBATELLANDO ²⁰²¹

Agosto in Barbatella aspettando la vendemmia

dal **4 AGOSTO**

DEGUSTAZIONI e APERITIVI
SU PRENOTAZIONE

TUTTI I GIORNI

{ CHIUSI: 2 e 3 AGOSTO, 11 e 12 AGOSTO, 18 e 19 AGOSTO }

WINE SHOP

DALLE ORE 15.00 ALLE ORE 18.30

al **MATTINO** si riceve solo su **APPUNTAMENTO**
telefonando al numero 3397698588

TUTTI I GIORNI

{ CHIUSI: 2 e 3 AGOSTO, 11 e 12 AGOSTO, 18 e 19 AGOSTO }

Nel rispetto della tutela di ognuno, è richiesta la prenotazione, con orari differenziati per permettere di rispettare le norme di distanziamento.

Per informazioni e prenotazioni chiamate dalle 10 alle 19:

+39 339.769.8588 | +39 349.416.5241 | +39 349.416.5240

scrivete a: labarbatella@labarbatella.com

Cascina la Barbatella Strada Annunziata 55

Nizza Monferrato {Asti} Italia

www.labarbatella.com

dal 4 AGOSTO

BARBATELLANDO **2021**

Scegli la formula della tua degustazione

Calice in Vigna

Calice di vino con 3 finger piemontesi in accompagnamento
€10.00

Bottiglia di vino a scelta con 3 finger piemontesi
€5.00 + prezzo bottiglia

Bottiglia di vino a scelta con 4 finger piemontesi
€10.00 + prezzo della bottiglia

Le Classiche

DEGUSTAZIONE Classica CON VISITA

In degustazione 3 Vini base e 2 Cru dell'annata in commercio scelti dal cliente, abbinati alle specialità gastronomiche del nostro territorio.
Durata: 60 minuti circa | **€15.00 a persona**

DEGUSTAZIONE PREMIUM

Degustazione dei Cru aziendali e di una vecchia annata prestigiosa.
Nizza DOCG, Nizza Riserva DOCG, Monferrato rosso DOC SONVICO, BUGIA e una tra le nostre storiche annate. In abbinamento, le specialità gastronomiche del nostro territorio.
Durata: 60 minuti circa | **€50.00 a persona**

Nel rispetto della tutela di ognuno, **è richiesta la prenotazione**, con orari differenziati per permettere di rispettare le norme di distanziamento.

Per informazioni e prenotazioni chiamate dalle 10 alle 19:

+39 339.769.8588 | +39 349.416.5241 | +39 349.416.5240

scrivete a: labarbatella@labarbatella.com

Cascina la Barbatella Strada Annunziata 55

Nizza Monferrato {Asti} Italia

www.labarbatella.com

BARBATELLANDO **2021**

August in Barbatella waiting for the vintage

from **AUGUST 4TH**

TASTINGS and APERITIFS
BY APPOINTMENT

EVERY DAY

{ CLOSING DAY: 2nd, 3rd, 11th, 12th, 18th, 19th }

WINE SHOP
FROM 15.00 TO 18.30

EVERY DAY

{ CLOSING DAY: 2nd, 3rd, 11th, 12th, 18th, 19th }

In the **MORNING** we only receive by appointment
by calling at 3397698588

*In compliance with the protection of everyone, **reservation is required.**
We'll welcome you at different times, in order to respect the rules of social distancing.*

For more information and reservation, call at:
+39 339.769.8588 | +39 349.416.5241 | +39 349.416.5240

Or send an email at: **labarbatella@labarbatella.com**

**Cascina la Barbatella Strada Annunziata 55
Nizza Monferrato {Asti} Italy**

www.labarbatella.com

from **AUGUST 4TH**

BARBATELLANDO **2021**

Choose your tasting

Glass in the vineyard

Wine glass together with 3 local finger food
€10.00

Wine bottle together with 3 local finger food
€5.00 + price of the bottle

Wine bottle together with 4 local finger food
€10.00 + price of the bottle

The traditional

Classic TASTING WITH VISIT

For tasting 3 base wines and 2 vintage Crus on the market, chosen by the customer, accompanied by some gastronomic specialties of our territory.

Duration: about 60 minutes | **€15.00 per person**

PREMIUM TASTING

Tasting of our Crus and of a prestigious old vintage.

Nizza DOCG, Nizza Riserva DOCG, Monferrato rosso DOC SONVICO, BUGIA and one of our historic vintages. To pair, some gastronomic specialties of our territory.

Duration: about 60 minutes | **€50.00 per person**

In compliance with the protection of everyone, **reservation is required**.
We'll welcome you at different times, in order to respect the rules of social distancing.

For more information and reservation, call at:
+39 339.769.8588 | +39 349.416.5241 | +39 349.416.5240

Or send an email at: labarbatella@labarbatella.com

**Cascina la Barbatella Strada Annunziata 55
Nizza Monferrato {Asti} Italy**

www.labarbatella.com