



PRINCIPE PALLAVICINI  
VITICOLTORI DAL 1670



# LISTINO DEGUSTAZIONI

## 2018

---

Terre dei Pallavicini S.R.L.  
Sede: Via Roma, 121 00030 - Colonna (Rm) Italia - Tel +39 (06) 9438816 - Fax +39 (06)9438027  
Cantina: Via delle Marmorelle, 1238 00132 Roma Italia  
C.F./I.V.A. IT 11472881009 - Rea di Roma 1305309  
[www.terredeipallavicini.com](http://www.terredeipallavicini.com)



# PRINCIPE PALLAVICINI

VITICOLTORI DAL 1670

Le degustazioni sono così organizzate:

Incontro con il responsabile dell'Azienda presso la cantina di Colonna in via Casilina km 25,500 (Colonna) sede degli uffici amministrativi e dell'imbottigliamento o presso l'azienda di Marmorelle (Roma).

- Visita dei vigneti e del centro aziendale di Marmorelle (Roma). Qui sarà illustrato il processo di vinificazione, si prosegue con la visita della bariccaia, della bottaia e delle antiche grotte del 1600 e dell'acquedotto romano, adibite all'affinamento in bottiglia. Il tour ha una durata di circa 30/40 minuti.
- Degustazione guidata di 2 o 3 vini. La degustazione avrà una durata di circa 20/40 min. Per gruppi fino a 20 persone la degustazione può essere organizzata presso il fruttai di Marmorelle, per gruppi di oltre le 20 persone presso il centro aziendale di Colonna.

Sia la cantina di Colonna che l'azienda in Via delle Marmorelle dispongono di ampio parcheggio per automobili e pullman.

**Le degustazioni dovranno svolgersi dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 17.00 ed il sabato dalle 9.00 alle 12.30.**

**Richieste per orari, giorni e numero partecipanti diversi, vengono valutate di volta in volta.**

Al momento della conferma è necessario versare una **caparra pari al 50% dell'importo**.

Ogni variazione del numero dei partecipanti deve essere comunicato con almeno **2 giorni lavorativi prima della degustazione**, in caso contrario, dovremo:

- in caso di riduzione del numero delle persone fatturare comunque il numero delle persone inizialmente comunicato
- in caso di aumento del numero dei partecipanti non potrà essere garantita la disponibilità dei coperti.

I vini in degustazione potrebbero subire alcuni cambiamenti in caso di temporanea non disponibilità del prodotto.

Ogni variazione sarà comunicata per tempo.



# PRINCIPE PALLAVICINI

VITICOLTORI DAL 1670

## **Opzione 1**

### **Visita e Degustazione di 3 Vini**

#### **“COLONNA”**

Passeggiata nei vigneti, visita della bottaia e barricaia, delle antiche grotte per l'affinamento in bottiglia e delle cantine, degustazione dei vini (con personale dell'azienda)

Vini in degustazione:

**Malvasia** Malvasia IGT Lazio

**Petit Verdot** IGT Lazio

**Amarasco** IGT Lazio

I vini saranno accompagnati da pizza rossa e pane cotto al forno a legna condito con olio extravergine d'oliva di produzione aziendale

**Persone: minimo 6 – massimo 30**

**Costo fino a sei persone: euro 85,00**

**Costo ogni persona oltre alle sei: euro 15,00 a persona**



# PRINCIPE PALLAVICINI

VITICOLTORI DAL 1670

## **Opzione 2**

### **Visita e Degustazione di 3 vini**

#### **“PASOLINA”**

Passeggiata nei vigneti, visita della bottaia e barricaia, delle antiche grotte per l'affinamento in bottiglia e delle cantine, degustazione dei vini (con personale dell'azienda)

Vini in degustazione:

**Poggio Verde** Frascati DOCG Superiore

**Soleggio** Cabernet Sauvignon IGT Lazio

**Stillato** Passito di Malvasia del Lazio

*5/5 grappoli AIS nel 2004/2005/2006/2007/2008/2014/2015*

*5 grappoli BIBENDA nel 2017*

I vini saranno accompagnati da pizza rossa, pane cotto al forno a legna condito con olio extravergine d'oliva di produzione aziendale, formaggio e da biscotteria secca tipica

**Persone: minimo 6 – massimo 30**

**Costo fino a sei persone: euro130,00**

**Costo ogni persona oltre alle sei: euro22,00 a persona**



PRINCIPE PALLAVICINI  
VITICOLTORI DAL 1670

**Opzione 3**

**Visita e Degustazione di 3 vini**

**“MARMORELLE”**

Passeggiata nei vigneti, visita della bottaia e barriacaia, delle antiche grotte per l'affinamento in bottiglia e delle cantine, degustazione dei vini (con personale dell'azienda)

Vini in degustazione:

**Roma Malvasia puntinata** Roma Doc

**Syrah** IGT Lazio

**Casa Romana** IGT Lazio

I vini saranno accompagnati da pizza rossa, pane cotto al forno a legna condito con olio extravergine d'oliva di produzione aziendale, formaggi e salumi

**Persone: minimo 6 – massimo 30**

**Costo fino a sei persone: euro 150,00**

**Costo ogni persona oltre alle sei: euro 25,00 a persona**



**PRINCIPE PALLAVICINI**  
VITICOLTORI DAL 1670

**Riferimenti bancari**

**INTESA SANPAOLO SPA – SEDE DI ROMA**

IBAN: IT 41 K 03069 05020 1 000 000 0 9821

BIC: BCITITMM

**UNICREDIT S.P.A.**

IBAN: IT 60 H 02008 05346 000 102888400

BIC SWIFT: UNCRITMMOCI

**BANCA CENTRO LAZIO (EX B.C.C. PALESTRINA)**

IBAN: IT 43 W 08716 39200 000 008 078 262

BIC SWIFT: CCRTIT2TBCL