



Tenute
Gregu



Gregu Oltre il Vino:

Percorsi di Degustazione Esclusivi

*Tutti i pacchetti sono comprensivi di un tour guidato,
con un focus sulla filosofia di produzione del vino e sulla storia della cantina.
Spiegazione sui vini degustati, evidenziando le caratteristiche uniche e il processo di
vinificazione.*

01:30 ⌚ Esplorazione Classica Gregu: 30€

Comprende, degustazione di **2** calici di vino a vostra scelta tra le nostre etichette Classic, accompagnati da un tagliere misto, con un abbinamento studiato di prodotti tipici in versione tapas.

01:30 ⌚ Trilogia di Gregu: 35€

Comprende, degustazione di **3** calici di vino a vostra scelta tra le nostre etichette Classic, accompagnati da un tagliere misto, con 3 abbinamenti studiati di prodotti tipici in versione tapas.

02:00 ⌚ Signature Gregu : 45€

Comprende, degustazione di **3** calici di vino della linea Classic e **1** calice di vino della linea *Premium* tra le nostre etichette, accompagnati da un tagliere misto, con 4 abbinamenti studiati di prodotti tipici in versione tapas.

Costo Calice aggiuntivo:

Linea Classic €5,00

Linea Premium:

Cala Granis €7,00

Greho's €9,00

Pitraia €15,00



*Tutti i pacchetti sono comprensivi di un tour guidato,
con un focus sulla filosofia di produzione del vino e sulla storia della cantina.
Spiegazione sui vini degustati, evidenziando le caratteristiche uniche e il
processo di vinificazione.*

02:00 🕒

Signature Gregu Plus: 50€

Comprende, degustazione di 2 calici di vino della linea Classic e 2 calici di vino della linea *Premium* tra le nostre etichette, accompagnati da un tagliere misto , con 4 abbinamenti studiati di prodotti tipici in versione tapas.

02:00 🕒

Gregu Experience : 60€

Comprende, degustazione di 3 calici di vino della linea Classic e 2 calici di vino della linea *Premium* tra le nostre etichette, accompagnati da un tagliere misto ,con 5 abbinamenti studiati di prodotti tipici in versione tapas.

02:00 🕒

Monogram Experience : 65€



Comprende, degustazione dei 3 vini *Premium linea Monogram*, accompagnati da un tagliere di salumi pregiati , con 3 abbinamenti studiati di prodotti tipici in versione tapas a vostra scelta dal nostro menù.

Costo Calice aggiuntivo:

Linea Classic €5,00

Linea Premium:

Cala Granis €7,00

Greho's €9,00

Pitraia €15,00



*Tutti i pacchetti sono comprensivi di un tour guidato,
con un focus sulla filosofia di produzione del vino e sulla storia della cantina.
Spiegazione sui vini degustati, evidenziando le caratteristiche uniche e il
processo di vinificazione.*

02:00 🕒

Verticale di Rias Vermentino di Gallura DOCG 60 € :

Esperienza Verticale: L'Evoluzione del Vermentino di Gallura Rias DOCG
Comprende 4 annate di Rias Vermentino di Gallura DOCG

Immergetevi nella storia e nella complessità del nostro rinomato Vermentino di Gallura Rias DOCG attraverso un'esclusiva degustazione verticale che celebra diverse annate selezionate, a partire dalle prime eccezionali annate disponibili.

Questa esperienza vi guida attraverso un viaggio temporale, svelando le sottili variazioni di sapore, aroma e struttura che il nostro Vermentino ha acquisito anno dopo anno.

Ogni calice racconta una storia, evidenziando l'influenza delle diverse stagioni sulla vite e sul vino finale.

La degustazione è accompagnata da un'accurata selezione di prodotti tipici locali, scelti per esaltare e complementare le note distintive di ogni annata. Dall'inizio alla fine, il tour guidato della cantina arricchisce la vostra comprensione del nostro impegno per l'eccellenza e la cura nella produzione del vino, offrendovi una prospettiva più profonda sulla nostra filosofia e sul terroir unico che caratterizza le Tenute Gregu.

Vivete un'esperienza sensoriale che va oltre il gusto, esplorando la connessione tra terra, clima e creatività vinicola, in un viaggio indimenticabile nel cuore della Gallura.





*Tutti i pacchetti sono comprensivi di un tour guidato,
con un focus sulla filosofia di produzione del vino e sulla storia della cantina.
Spiegazione sui vini degustati, evidenziando le caratteristiche uniche e il
processo di vinificazione.*

02:00 

Viaggio nel Cuore del Selenu Vermentino di Gallura Superiore DOCG : 70€

Immergetevi nell'elite della vinificazione con la nostra Eccellenza di Selenu, un'esperienza esclusiva dedicata al prestigioso Vermentino di Gallura Superiore DOCG.

L'esperienza comprende 4 annate di
Selenu Vermentino di Gallura Superiore Docg

Questo viaggio sensoriale inizia con un tour guidato attraverso i cuori pulsanti delle Tenute Gregu, dove tradizione e innovazione si fondono per creare vini di ineguagliabile qualità.

La degustazione verticale di Selenu si svela attraverso selezionate annate, a partire dalle prime eccezionali annate disponibili, permettendovi di apprezzare l'evoluzione e la raffinatezza del Vermentino Superiore nel corso degli anni. Ogni calice diventa un racconto, una finestra aperta sulle variazioni climatiche e sulle tecniche vitivinicole che hanno influenzato il carattere e l'espressione di questo eccezionale vino.

Ad accompagnare la vostra esplorazione, un curato assortimento di prodotti tipici, pensati per esaltare le note complesse e la struttura elegante del Selenu.

Questo abbinamento studiato crea un'armonia di sapori, offrendo un'esperienza gastronomica che celebra il meglio della nostra terra.

L'Eccellenza di Selenu non è solo una degustazione; è un omaggio alla passione, alla dedizione e all'eccellenza che caratterizzano la nostra cantina e il territorio di Gallura.

Vi invitiamo a scoprire la profondità e la bellezza del Vermentino di Gallura Superiore, in un viaggio indimenticabile che tocca tutti i sensi.



Private Cooking Class: 120€ Per persona

Esperienza Gastronomica Esclusiva: Lezione Privata di Cucina e Abbinamento Cibo/Vino

Scoprite i segreti della cucina locale e l'arte dell'abbinamento cibo/vino con la nostra lezione privata, un'esperienza culinaria pensata per gli appassionati di gastronomia e vino.

Immersi nell'atmosfera accogliente delle Tenute Gregu, avrete l'opportunità unica di apprendere direttamente dai nostri esperti, in una sessione privata che combina la passione per il cibo di qualità con l'eccellenza vinicola.

Dettagli dell'Esperienza:

Per garantire un'esperienza personalizzata e attenzione esclusiva, la lezione è disponibile solo su prenotazione, con almeno 72 ore di anticipo.

Accogliamo gruppi da 2 a 30 persone, rendendo questa esperienza perfetta per coppie, famiglie o piccoli gruppi di amici alla ricerca di un momento speciale. La lezione si svolge in un ambiente rilassato e interattivo, dove ogni partecipante potrà cimentarsi nella preparazione di piatti tradizionali, sotto la guida esperta della nostra chef.

Seguirà un'attenta selezione di vini, scelti appositamente per complementare e esaltare i sapori dei piatti preparati.

Oltre a imparare tecniche culinarie e ricette locali, scoprirete i principi fondamentali degli abbinamenti cibo/vino, arricchendo il vostro palato e la vostra conoscenza enogastronomica.

Questa esperienza non è solo un'occasione per apprendere, ma anche per celebrare la cultura enogastronomica, condividendo momenti di gioia e scoperta.

Vi aspettiamo per trasformare ingredienti locali in capolavori culinari, accompagnati dai nostri pregiati vini, in un viaggio indimenticabile attraverso i sapori e le tradizioni del territorio.

Exclusive Private Dinner a partire da

100€ Per persona

Immergetevi in un'atmosfera unica e avvolgente, prenotando una cena privata esclusiva all'interno della nostra cantina di produzione, circondati dall'eleganza delle botti piene di pregiato vino.

Questa esperienza è pensata per coloro che cercano un momento di intimità e raffinatezza, in un contesto dove la tradizione vinicola si fonde con l'alta gastronomia.

Dettagli dell'Esperienza:

La cena si svolge nel cuore della cantina, tra le botti che custodiscono i nostri vini più pregiati, offrendo un'ambientazione suggestiva e ricca di fascino.

Un viaggio culinario in cinque portate, ogni piatto è accuratamente abbinato a vini selezionati dalle nostre cantine, creando un dialogo armonioso tra cibo e vino che esalta i sapori e le texture.

Ogni calice è accompagnato da una spiegazione dettagliata, offrendo insight sulla vinificazione, sulle caratteristiche del terroir e sulle storie dietro ogni etichetta degustata.

Questa cena è un'esperienza privata, progettata per garantire la massima esclusività e personalizzazione, accogliamo gruppi da 4 a max 8 persone, ideale per occasioni speciali, celebrazioni o semplicemente per godere di un momento unico in compagnia.

Concedetevi il piacere di una serata indimenticabile, dove ogni dettaglio è curato per offrirvi un'esperienza sensoriale completa, in un connubio perfetto tra l'eccellenza culinaria e la maestria vinicola delle Tenute Gregu.

Un'occasione per celebrare momenti speciali, in un'atmosfera intima e incantevole, che resterà impressa nei vostri ricordi.



Regolamento Enoturismo

Benvenuti alle Tenute Gregu:

Linee Guida per un'Esperienza Enogastronomica Memorabile

Per assicurarvi un'esperienza indimenticabile tra i nostri vigneti e nella nostra cantina, vi invitiamo a seguire alcune semplici ma importanti linee guida.

La nostra missione è offrirvi un servizio impeccabile in un contesto esclusivo, dove il vino è protagonista assieme ai prodotti del territorio.

Prenotazione Obbligatoria:

La prenotazione è necessaria per partecipare alle nostre degustazioni e tour guidati.

Questo ci permette di personalizzare il vostro soggiorno e garantire un servizio di alta qualità, rispettando la tranquillità e l'esclusività del nostro ambiente.

Tenete presente che, in quanto produttori di vino, offriamo esclusivamente i nostri vini e alcuni selezionati prodotti locali, compresa l'acqua e il nostro rinfrescante tè freddo fatto in casa.

Salute e Sicurezza Alimentare:

La vostra sicurezza e il vostro benessere sono per noi prioritari.

Vi chiediamo di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento della prenotazione.

Per ospiti con esigenze dietetiche particolari, si richiede di avvisare almeno 48 ore prima della visita, permettendoci di preparare un'alternativa adeguata che rispetti le vostre necessità.

Rispetto degli Orari:

Per garantire che tutti i nostri ospiti possano godere appieno dell'esperienza Tenute Gregu, vi preghiamo di rispettare gli orari concordati per la visita.

La puntualità contribuisce all'armonia dell'esperienza per tutti i partecipanti.

Abbigliamento Smart Casual:

Per assicurare un'atmosfera adeguata e rispettosa del contesto elegante delle nostre tenute, chiediamo ai nostri ospiti di adottare uno stile smart casual.

Vi invitiamo a evitare l'uso di infradito e abbigliamento eccessivamente informale.

Preferite indumenti comodi ma curati.

Questo aiuterà a mantenere l'eleganza e il comfort durante la vostra visita ai nostri vigneti e alla cantina.

La vostra visita alle Tenute Gregu è un'occasione per scoprire la passione e l'impegno che mettiamo nella produzione dei nostri vini. Seguendo queste semplici linee guida, contribuirete a creare un'atmosfera serena e piacevole, arricchendo la vostra esperienza e quella degli altri ospiti.

Vi ringraziamo per la comprensione,
non vediamo l'ora di accogliervi nelle Tenute Gregu
per condividere con voi la bellezza e i sapori del nostro territorio.



Si informa la gentile clientela che,
la prenotazione è obbligatoria per
accedere al servizio.

Orari di apertura dello shop situato
all'interno della cantina:
dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle
18:00.

Le fasce orarie disponibili per prenotare
le experience sono le seguenti:

11:30 - 13:00 -

17:30 / 19:00 -

19:00 / 20:30 -

20:30 / 22:00



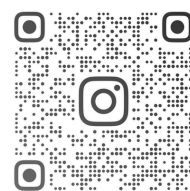
Book Now



+39 351 9156527

www.tenutegregu.com

www.tenutegreguexperience.com



TENUTE_GREGU