contatti: tel. **+39 346 3764869**
email: **info@tim-es.com**

www.tim-es.com

DEGUSTAZIONI GUIDATE:
PROPOSTE E PACCHETTI

DEGUSTAZIONI IN STRUTTURE RICETTIVE O A DOMICILIO DA PRIVATI O AZIENDE:

Tempo previsto 2 ore.

Fino a 9 persone 300 euro per il servizio, materie prime + spese di trasporto;
Da 10 persone in su 35 euro a testa

Prezzi validi entro i 20 km di distanza da Sansepolcro (AR).
Oltre i 20 km, rimborso chilometrico per una distanza massima di 3 ore a tratta (0,80 euro a km)

PACCHETTI DEGUSTAZIONE: "TIMES TASTINGS"

"LUXURY TIMES"

Degustazione "percorso su misura" a budget libero su richiesta.
Inserimento di 1 etichetta d'annata con servizio dedicato +20€ a persona
Oltre i 150 euro a persona, prevista degustazione integrale di
ANNATE STORICHE E EDIZIONI LIMITATE.

"WINES TIMES"

Bollicine:
1 Metodo Charmat rosè, 1 Charmat bianco, 1 Metodo Classico, 1 Spumante Dolce.
Bianchi - Blend o Monovitigni:
1 Affinamento solo in acciaio, 1 Sosta sulle fecce o fermentazione in anfora o cemento,
1 Parte in acciaio e parte legno, 1 Invecchiato.
Rosati - Blend o Monovitigni:
1 Spumante Rosè, 1 Affinamento solo acciaio, 1 Ramato o Orange wine, 1 Invecchiato o "Blush wines"
Rossi - Blend o Monovitigni:
1 Affinamento solo acciaio, 1 cemento o anfora, 1 Invecchiato, 1 Riserva o Cru.
Vini Dolci:
1 Vendemmia tardiva, 1 Vin Santo, 1 Passito, 1 vino aromatizzato.
Tutte le categorie (su richiesta anticipata anche monovitigno):
1 Bollicina, 1 Bianco, 1 Rosso, (a scelta 1 Rosato o 1 Vino dolce)
Vini aromatici:
1 Bollicina, 1 Bianco, 1 Rosso, 1 Vino dolce.

Abbinamenti (a scelta tra):
- 4 salumi diversi - per tipologia, stagionatura e aromatizzazione;
- 4 formaggi diversi - fresco, semistagionato, stagionato, erborinato;
- 4 cioccolate artigianali diverse - bianca, nocciola, fondente aromatizzata, alta percentuale fondente;
- 4 dolci di pasticceria secca.

"SPIRITS TIMES"

Analisi sensoriale dei tipici difetti olfattivi,
Distillati Italiani 4 oppure Internazionali 4.

Abbinamenti (a scelta tra):
- 4 salumi diversi - per tipologia, stagionatura e aromatizzazione;
- 4 formaggi diversi - fresco, semistagionato, stagionato, erborinato;
- 4 cioccolate artigianali diverse - bianca, nocciola, fondente aromatizzata, alta percentuale fondente;
- 4 dolci di pasticceria secca.

"BEER TIMES"

4 Birre Artigianali:
2 birre a bassa fermentazione + 2 alta fermentazione (di cui almeno 1 bionda, 1 rossa, 1 scura)

Abbinamenti (a scelta tra):
- 4 salumi diversi - per tipologia, stagionatura e aromatizzazione;
- 4 formaggi diversi - fresco, semistagionato, stagionato, erborinato;
- 4 cioccolate artigianali diverse - bianca, nocciola, fondente aromatizzata, alta percentuale fondente;
- 4 dolci di pasticceria secca.

"OIL TIMES"

Assaggio iniziale di 3 oli (1 olio di sansa, 1 lampante, 1 vergine)
Successivamente 4 oli extra vergine d'oliva Monocultivar accostati a:
- 4 Bruschette (semplice, con aglio, con pomodorini, formaggio fresco e erbe aromatiche).

Oppure 2 Monovarietali + 2 Blend accostati a prodotti realizzati a base di olio extra vergine (gelato, panettone, torcolo, semifreddo).

"HONEY AND JAM TIMES"

3 mieli diversi + 3 confetture diverse artigianali abbinati a:
- 3 formaggi (fresco, stagionato ed erborinato).

"BALSAMIC TIMES"

6 aceti balsamici abbinati a:
- 3 formaggi (fresco, stagionato, erborinato);
- 3 cioccolate (bianca, nocciola, alta percentuale fondente).

"TRUFFLE TIMES"

6 differenti prodotti a base di tartufo in abbinamento a,
- 3 oli extra vergine d'oliva;
- 3 prodotti di panificazione artigianale.

"CHOCOLATE TIMES"

6 cioccolate artigianali (bianca, al latte, con frutta secca, aromatizzata, fondente, extrafondente) in abbinamento a:
- 3 oli extra vergine d'oliva;
- 3 aceti balsamici di affinamenti diversi.

Per ogni degustazione sono previste tovagliette e calici “TIMES” professionali, penna, tovagliolino, una piccola selezione di snack per gli abbinamenti, alcune sorprese di assaggio aggiuntive, un modulo feedback con suggerimenti graditi e un gioco a squadre finale.
Successivamente possono essere valutati anche prodotti internazionali.

* **Per ogni pacchetto degustazione, si prega ai partecipanti di comunicare eventuali allergie e intolleranze.**

INFORMATIVA EX ART. 13 DEL D.LGS. N. 196/2003

Gentile Signore/a,
Desideriamo informarLa che il D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.
Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.
Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni:
1. I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti fnalità: newsletter informative e promozionali della Ditta Individuale TIM-ES di BONCOMPAGNI TIMOTEO.
2. Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e informatizzato.
3. Il conferimento dei dati è facoltativo e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati non ha alcuna conseguenza per il contraente.
4. I dati da lei forniti saranno comunicati al Titolare della Ditta Individuale per l'iscrizione a sistemi informatizzati di invio email (mailing list e newsletter), per la comunicazione e la promozione di iniziative e eventi organizzati dai medesimi per o in collaborazione con la suddetta azienda (par. 1).
5. Il titolare del trattamento è: TIMOTEO BONCOMPAGNI, VIA DEL PRUCINO 4M INT.1, SANSEPOLCRO (AR), ITALIA.
6. In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003

TIM-ES ([Tim]oteo [E]xperience and [S]ervices) it's property of **Timoteo Boncompagni.**

contatti: tel. **+39 346 3764869** email: **info@tim-es.com**