

ANNO 13  
NUMERO 4  
EURO 1,90  
OTTOBRE-NOVEMBRE 2023

Tutti gli eventi e gli spettacoli  
di Mantova, Brescia,  
Verona e Lago di Garda.

# MCG

MANTOVA CHIAMA GARDA

www.mcgmagazine.it

LIFESTYLE . MODA . ARTE . CULTURA . VIAGGI



## SAMMY BASSO

Oltre la malattia  
tanti progetti  
e un grande sogno.

### INTELLIGENZA ARTIFICIALE

*Dossier sulle nuove frontiere  
dell'automazione: un futuro  
deciso da neuroni digitali.*

### TERME DI SIRMIONE

*1921-2023: con una cena  
di Gala si sono festeggiati  
"100eOltre" anni di storia.*

### 125<sup>A</sup> FIERACAVALLI

*La nuova edizione mette  
al centro l'affinità elettiva  
tra uomo e animale.*

VC3

VIAGGI

# DEGUSTAZIONI ESCLUSIVE SULLA BOLGHERI COAST

Bolgheri

A CURA DI MARCO MORELLI

*La Bolgheri Coast è una regione affascinante e inebriante situata lungo la Costa Toscana, celebre per la sua bellezza mozzafiato e le rinomate cantine vinicole che vi si trovano. Questa regione è stata definita una destinazione enogastronomica di rara eleganza, dove la passione per il vino si fonde perfettamente con la magnificenza dei panorami. Qui, infatti, grazie ad un microclima perfetto per vitigni come il Cabernet Sauvignon o il Merlot, nascono pregiati vini famosi in tutto il mondo. Il The Sense Experience Resort, un'esclusiva struttura di lusso immersa in un parco naturale, offre un pacchetto speciale ai propri ospiti la possibilità di degustare questi prodotti grazie ad emozionanti tour che portano alla scoperta di alcune delle cantine più rinomate della Toscana.*

La Bolgheri Coast offre agli occhi del visitatore panorami mozzafiato. Chilometri di natura incontaminata dalla vegetazione lussureggiante che si rincorrono tra dolci colline, monti, boschi fino ad arrivare al mare cristallino lambito da spiagge di sabbia fina. Qui si riesce ad accontentare ogni esigenza di visita, sia che si scelga il borgo antico come Bolgheri tanto caro a Giosué Carducci, sia una bella escursione nella natura, un'immersione o anche solo un soggiorno relax al mare. Se a tutto questo si aggiunge poi la buona cucina e l'ottimo vino allora il quadro è davvero perfetto. Già, perché non in molti sanno che il territorio di Bolgheri è celebre, oltre che per le sue caratteristiche storico-paesaggistiche, anche per la produzione di vini rossi. Grazie alle particolarità del terreno e al microclima soleggiato e ventilato con moderazione si sono bene adattati vitigni come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc,

il Merlot e il Petit Verdot. In questo contesto l'attività umana che apprende e sperimenta e le interazioni di essa con la natura giocano un ruolo fondamentale per la produzione dei grandi vini, come sono il Sassicaia, considerato uno dei rossi più pregiati a al mondo, il Bolgheri Superiore, il Bolgheri Rosso, l'Ornellaia e ottimi bianchi tra cui il Vermentino e il Bolgheri Bianco.

A produrre questi prodotti di qualità oltre trenta aziende del territorio che fanno parte del Consorzio Bolgheri DOC, istituito per garantirne l'assoluta qualità.

E quando si parla di prodotti di qualità non si può non parlare di soggiorni sempre al top, come quelli al The Sense Experience Resort situato nell'incantevole Golfo di Follonica.

Affacciato sulla spiaggia di Torre Mazza, è un angolo di paradiso immerso nella natura che, tra le tante esperienze da provare, propone anche i tour delle cantine del territorio come Petra Winery, Rocca di Frassinello, Tenuta Meraviglia, Tenuta Le Colonne, Le Mortelle, Tenuta Argentera e Ornellaia che incarnano l'essenza di questa zona.

Un percorso impareggiabile è quello all'interno della cantina Ornellaia, che alla visita guidata nei vigneti storici dell'azienda e nelle cantine abbina la degustazione dei cinque migliori vini qui prodotti, accompagnati da tradizionali grissini con olio d'oliva. La cantina nasce nel 1981 ed è stata sempre sinonimo di eccellenza: qui



Uno scorcio della Spiaggia privata del The Sense Resort

nulla viene lasciato al caso ed ogni vigna è identificata in base alla sua potenzialità e destinazione finale, con metodi e misure sempre attente alla sostenibilità del territorio. I vini sono opere d'arte, infatti per ogni nuova annata un artista di fama internazionale firma una serie di 111 bottiglie di grande formato della cantina. Molte delle bottiglie qui prodotte, come il Bolgheri Rosso Ornellaia, sono sempre presenti nelle tavole più esclusive del mondo, proiettando il Made in Italy nell'eccellenza internazionale.

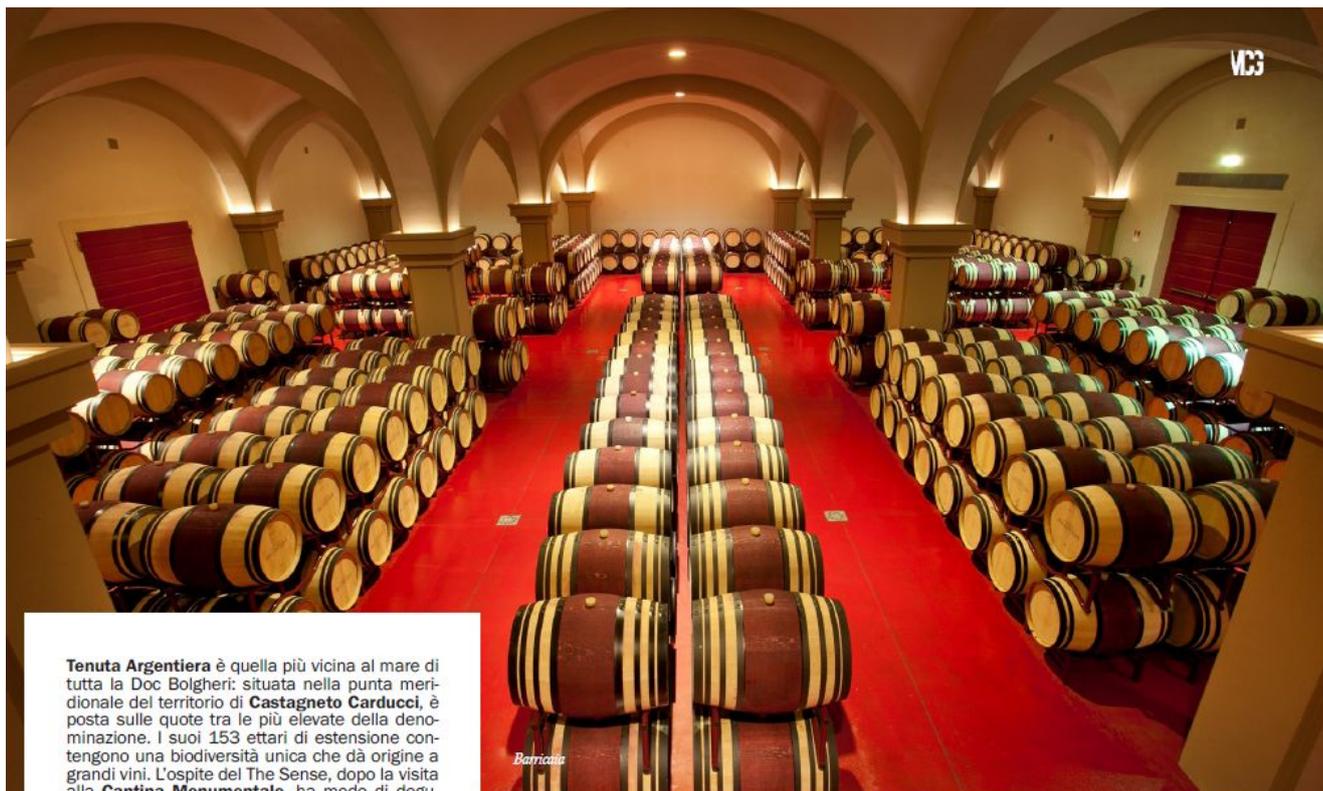
Altra esperienza proposta dal The Sense Experience Resort è quella alla Tenuta Meraviglia, situata nel mezzo di uno scenario affascinante, ancora selvaggio, che guarda dall'alto il mare in posizione privilegiata. Le vigne si trovano a pochi chilometri dal litorale tirrenico, sulle prime colline, in una posizione ideale immerse in un clima mite e dolce. Qui sono oltre 30 gli ettari coltivati, di cui 11 destinati alla produzione di vini Bolgheri DOC, e tutte le vigne sono gestite in regime di agricoltura biologica, il che consente il massimo della genuinità. Il tour proposto comprende la visita ai vigneti e alla bottaia, per proseguire sulle colline de I Pianali dove è prevista la degustazione con l'assaggio dei tipici formaggi toscani, il tutto circondati da un panorama mozzafiato. La



Rocca di Frassinello

## ***MANTOVACHIAMAGARDA***

***Ottobre/Novembre 2023***



**Tenuta Argentiera** è quella più vicina al mare di tutta la Doc Bolgheri: situata nella punta meridionale del territorio di **Castagneto Carducci**, è posta sulle quote tra le più elevate della denominazione. I suoi 153 ettari di estensione contengono una biodiversità unica che dà origine a grandi vini. L'ospite del The Sense, dopo la visita alla **Cantina Monumentale**, ha modo di degustare i vini dell'annata corrente accompagnato da prodotti locali e, volendo, aggiungere la visita guida del **Vigneto Argentiero** dove nasce l'iconico **Bolgheri Superiore**.

L'offerta "**Luxury Fall**" prevede: Pernottamento, Soft Drinks inclusi nel minibar in camera, Bici gratuite a disposizione, Bottiglia di Prosecco in camera all'arrivo, 1 Aperitivo a persona al Red Rabbit, Premium Breakfast complimentary (selezione di alcuni piatti aggiuntivi inclusi). Per chi prenota la tariffa di Pensione Completa, tavolo riservato con servizio e pranzo vista mare. Prezzo in camera doppia a notte con prima colazione a partire da Euro 236,00  
Valido fino al 15 ottobre 2023

**The Sense Experience Resort**  
Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)  
Tel. 0566 280035 - N. Verde: 800 948 885  
[www.thesenserort.it](http://www.thesenserort.it)  
[booking@thesenserort.it](mailto:booking@thesenserort.it)

### **THE SENSE EXPERIENCE RESORT**

The Sense Experience Resort 4\*\*\*\*S è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel golfo di Follonica a due passi dalla suggestiva area di Torre Mozza, si affaccia sul mare e dispone di una spiaggia privata. Il parco conserva piante e alberi secolari ed è circondato da bellissime dune di sabbia, riqualificate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area con piscina esterna riscaldata.

Il resort si propone di offrire ai suoi ospiti un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura: i materiali scelti per gli interni, i sapori dei prodotti locali esaltati nei piatti, le suggestioni suscitate dai dintorni, creano un percorso sensoriale che si riassume nel suo slogan "Be natural, be you". L'esclusività dell'esperienza è garantita anche da standard di alto livello, dagli

ambienti ai servizi. Il servizio di concierge tradizionale è stato sostituito con l'Experience Specialist che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno memorabile.

Il resort è composto da 5 edifici con 112 camere tra Comfort, Deluxe, Superior e Suite tematiche di diverse tipologie, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna.

La scoperta del territorio prosegue a tavola con l'ampia offerta gastronomica che punta alla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte Dimora per mangiare all'interno o presso il dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining Eaté, segnalato nel 2023 dalla Guida Michelin, che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il Mixology Bar Red Rabbit.

