



TENUTA
TRE TERRE



📍 Dragočevac 1, Momjan
☎ +385916055278

🌐 www.tenutatreterre.hr
✉ mira@tenutatreterre.hr



2025 OFFER

Ponosno predstavljamo naše jedinstveno seosko imanje Tenuta Tre Terre, smješteno u sjevernom dijelu Istre, kao potencijalnog partnera za vašu turističku i ugostiteljsku ponudu.

Tenuta Tre Terre osnovana je 2021. godine i smještena je u šarmantnom selu Dragočevac, u blizini slikovitog gradića Momjana. Na površini od 3 hektara netaknute prirode, s vinogradima i poljima lavande, naše imanje spaja tradiciju, inovaciju i održivost.

Naše glavne aktivnosti uključuju:

- Proizvodnju vrhunskog vinskog octa NOTA, dobivenog od autohtonih istarskih sorti vinove loze, te balzamičnog octa izrađenog prema drevnoj talijanskoj metodi.
- Uzgoj lavande za proizvodnju eteričnih ulja i ekološki prihvatljivih proizvoda, poput prirodnih sredstava za čišćenje i dezinfekciju doma, kao i sredstava za pranje ruku.

U srcu našeg imanja nalazi se Tre Terre Tasting Bar i trgovina, gdje možemo ugostiti veći broj posjetitelja i pružiti im autentično istarsko iskustvo. Gosti mogu kušati naše zanatske proizvode, istražiti bogate arome istarskog octa i povezati se s tradicijama ovog kraja.

U sljedećim odjeljcima predstaviti ćemo naše vođene ture i degustacije, kao i prilagođene ponude za team building aktivnosti i druge personalizirane aranžmane osmišljene kako bi stvorile nezaboravne doživljaje za vaše klijente.

S ljubavlju promičemo ruralni turizam i autentične istarske proizvode. Ako dijelite našu viziju, rado bismo surađivali i postali dio vaše ponude ili teambuilding iskustva. Otkrijte esenciju Istre uz Tenuta Tre Terre – gdje se tradicija susreće s inovacijom.

Content

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Sažetak tvrtke | 3. Sažetak ponude degustacija |
| 2. Opis Nota proizvoda | 4. Opis ponude degustacija |

1. Sažetak tvrtke



UNI.KOM d.o.o. - Tenuta Tre Terre: Nota ocat

UNI.KOM d.o.o., osnovan od strane g. Ivana Catalana, spaja strast prema poljoprivredi i poslovanju kroz imanje Tenuta Tre Terre. Na imanju od 3 hektara, okruženom vinogradima i poljima lavande, nastaje Nota ocat – vrhunski proizvod koji odražava kvalitetu i posvećenost tradiciji.

Naš NOTA ocat prepoznat je na međunarodnoj razini, a ponosni smo što smo 2023. godine osvojili DOT nagradu za dizajn ambalaže.



2. Opis Nota proizvoda

Forte Bianco – Bijeli Vinski Ocat

Intenzivan vinski bijeli ocat proizveden od vina Istarske Malvazije. Svojom dubokom aromom i snažnim karakterom, ovaj ocat savršeno upotpunjuje jela poput carpaccio od ribe, jela od tjestenine s umacima od rajčice, riblje specijalitete poput juhe, brodeta te rižota. Intenzivnost ovog octa daje svježinu i trajnost svakom jelu.

Forte Nero – Crni Vinski Ocat

Forte Nero je intenzivan crveni vinski ocat proizveden od iznimnog istarskog crnog vina. Svojom snažnom notom i dubokim karakterom, ovaj ocat je idealan za upotrebu u mesnim marinadama, toplo hladnim predjelima, umacima za tamno meso ili jela s roštilja. Njegova snaga i kompleksnost pridodaju jelu izražajnost i bogatstvo okusa.

Andante – Balzamični Ocat

Andante je kompleksan ocat, proizveden od mošta istarskog grožđa čije sazrijevanje traje najmanje 4 godine u malim drvenim bačvama (batterie) koristeći tehnologiju talijanskog „aceto balsamico“ .

Njegova sofisticiranost i bogatstvo okusa čine ga idealnim dodatkom jelima poput sirnih plata, steakova, a svojom slatkoćom lijepo zaokružuje i najsloženija jela.



3. Sažetak ponude degustacija

Degustacija	Trajanje	Uključuje	VPC	MPC
Nota Vinegar	15 min	Degustacija octa	5,00	6,25
Nota Vinegar +	30 min	Degustacija octa + plata	13,00	16,25
Tre Terre Tura	45 min	Degustacija octa & vina + plata	21,00	26,25
Tre Terre Tim	2 sata	Tre Terre Tura + Cooking show	39,00	48,75



4. Opis ponude degustacija

Nota Vinegar degustacija

Degustacija Nota octa održava se u našoj prostoriji za odležavanje octa, gdje gosti mogu uživati u jedinstvenoj atmosferi okruženi barrique bačvama i malim bačvama batterie koje se koriste za proizvodnju aceta. Tijekom ove degustacije, posjetitelji će saznati više o procesu proizvodnje našeg octa, otkriti razlike između vinskog octa i balzamičnog octa te kušati naša tri vrhunska octa uz stručno vođenje.



Nota Vinegar degustacija Plus

Degustacija Nota Octa Plus savršena je za uživanje u ljepoti našeg imanja uz degustaciju istarskih delicija. Nakon vodene degustacije octa u našoj prostoriji za odležavanje, gosti mogu uživati u selekciji naših proizvoda u kombinaciji s pažljivo pripremljenim pladnjevima. Pladanj s mesnim delicijama sadrži istarsku kobasicu i salamu, istarsku pancetu i istarski sir, uz dodatak mariniranog povrća začinenog našim vinskim octom i nekoliko kapi balzamičnog octa nakapanog po panceti i siru, stvarajući pravu simfoniju okusa. Pladanj s ribom uključuje marinirane inćune u našem bijelom vinskom octu, srdele u savoru pripremljene sa našim crnim vinskim octom i carpaccio od hobotnice obogaćen našim acetom balsamicom, pružajući jedinstveno gastronomsko iskustvo.

Tre Terre Tour with Vinegar and Wine Tasting

Tre Terre Tour nudi kompletno iskustvo svega što Tenuta Tre Terre ima za ponuditi. Tura započinje šetnjom kroz zadivljujući krajolik imanja, uz piće dobrodošlice. Gosti će biti vođeni kroz povijest i najvažnije značajke imanja, a potom će posjetiti našu "Acetaia", gdje će kušati Nota ocat i saznati sve o procesu njegove proizvodnje.

Nakon degustacije octa, gosti mogu uživati u degustaciji vina koja uključuje dva vina – istarsku Malvaziju i crno vino napravljeno od Refoška i Borgonje. Na zahtjev, gosti mogu kušati i Momjanski muškat od poznatih lokalnih vinara. Iskustvo se dodatno obogaćuje pladnjevima s mesnim i ribljim delicijama, koji savršeno upotpunjuju okuse i pružaju autentičan okus istarske tradicije.



Tre Terre Tim

TEAMBUILDING

Povežite se sa svojim timom kroz zabavnu i edukativnu degustaciju u prirodi, jačajući duh zajedništva. Ova opcija je u potpunosti prilagodljiva vašim željama i potrebama.

- Šetnja kroz vinograde i polja lavande uz piće dobrodošlice
- Uživanje u tri različita slijeda jela pripremljenih s našim octevima, uparena s lokalnim istarskim vinima
- Doživljaj kulinarskog showa na Vulkanus roštilju

DODATNO: Mogućnost organizacije team-building aktivnosti koje potiču povezivanje tima, opuštanje i uživanje. Aktivnosti su prilagođene vrsti i veličini grupe te se provode uz stručnu koordinaciju i vođenje.

Uključeno:

Degustacija 4 vina, 2 vrste vinskog octa, jednog balzamičnog octa, dva zalogaja, grill meso, kulinarski show, zabava.



Andante







TENUTA TRE TERRE

UNI.KOM d.o.o. Dragočevac 1, Momjan
52460 Buje, Istra
OIB: 11673575369

Doplate za grupe i TEAMBUILDING

Desert 5,00 EUR/komad
Dodatnih 1 dl vina 5,00 EUR
Živa glazba min. 350,00 EUR
Koordinacija i organizacija team-building
aktivnosti/igara - 20,00 EUR/osobi

PARKING

Parking za automobile i autobuse dostupan

POPUST ZA AGENCIJE

10% za grupe do 50 osoba
15% za grupe od 51 osobe ili više
Besplatno za djecu do 6 godina
Plaćanje unaprijed ili nakon degustacije
Za grupe od 20 osoba ili više zahtijeva se 50% predujam

ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI

Tenuta Tre Terre (UNI.KOM d.o.o.) nije odgovorna za osobne ozljede, štete ili gubitke nastale tijekom obilaska imanja.

JEZIK

Degustacije se održavaju na talijanskom, engleskom ili hrvatskom jeziku.
Degustacije s njemačkim prevoditeljem mogu se dogovoriti unaprijed.

INFORMACIJE O HRANI I ALERGENIMA

Grickalice i obroci podložni su promjenama ovisno o sezonskim sastojcima, a više informacija može se dobiti na upit.
Za osobe s intolerancijama na hranu ili posebnim prehrambenim zahtjevima (npr. vegetarijanskom, veganskom ili bezglutenskom prehranom) može se pripremiti poseban obrok uz prethodnu najavu, najmanje jedan dan prije ture.