



TENUTA
TRE TERRE

Nota
VINEGAR



TENUTA TRE TERRE

TRI BOJE ZEMLJE,
BEZBROJ MOGUĆNOSTI

Dobrodošli u Tenuta Tre Terre, boutique imanje posvećeno istarskoj tradiciji, prirodi i autentičnim okusima. Smještena u mirnom selu Dragočevac pokraj Momjana, Tenuta spaja mirise lavande i vinograda u priču o strasti i održivosti.

Naša priča započinje s proizvodnjom NOTA Vinegar – vinskog octa izrađenog od autohtonih istarskih sorti vinove loze – te balzamičnog octa spravljenog po tradicionalnoj talijanskoj recepturi.

Posjetiteljima nudimo autentično iskustvo Istre kroz vođene degustacije, ture i prilagođene programe koji spajaju hedonizam, edukaciju i održivost. Svaki doživljaj na našem imanju osmišljen je da ostane u sjećanju i da prenese ono što Istru čini jedinstvenom.

Tenuta Tre Terre – gdje svako iskustvo postaje priča



UNI.KOM – TENUTA TRE TERRE | NOTA VINEGAR

Tvrtka UNI.KOM d.o.o., osnovana od strane g. Ivana Catalana, spaja poslovnu viziju i strast prema poljoprivredi kroz projekt Tenuta Tre Terre. Na imanju okruženom vinogradima i poljima lavande nastaje NOTA Vinegar – vrhunski istarski proizvod koji utjelovljuje kvalitetu, autentičnost i poštovanje prema tradiciji.

Naš NOTA ocat prepoznat je i na međunarodnoj razini te je 2023. godine osvojio DOT nagradu za dizajn ambalaže, potvrđujući spoj estetike i izvrsnosti u svakom detalju.



NOTA VINEGAR PROIZVODI

FORTE BIANCO

Forte Bianco je vinski bijeli ocat od Istarske Malvazije. Bogate arome i izraženog karaktera, idealan je dodatak salatama, ribljim carpacciima, brodetima i rižotima. Svojom svježinom naglašava okus i trajnost svakog jela.

FORTE NERO

Forte Nero je crveni vinski ocat od istarskog crnog vina. Punog tijela i bogatog karaktera, savršeno nadopunjuje mesne marinade, umake, salate i jela s roštilja, dajući im dubinu i izražajnost okusa.

ANDANTE

Andante je balzamični ocat od mošta istarske Malvazije, dozrijevan četiri godine u malim drvenim bačvama prema talijanskoj „aceto balsamico“ tradiciji. Sofisticiran i uravnotežen, savršen je uz sireve, steakove i složeniya jela.



OSTALI PROIZVODI

RITMO BIANCO

Ritmo Bianco je svježa Malvazija Istarska nježnih voćnih aroma i blage mineralnosti. U svakom gutljaju donosi lakoću, eleganciju i prepoznatljivi ritam istarske zemlje. Idealno vino za trenutke opuštanja, uživanja i prirodne harmonije.

RITMO NERO

Ritmo Nero je elegantna Borgonja rubinaste boje i zavodljivih voćnih nota. Laganog tijela i profinjenog karaktera, ovo vino otkriva svježinu, pitkost i autentičan istarski ritam koji poziva na druženje i uživanje.

POSCA DRINK

Posca Drink je osvježavajuće gazirano piće na bazi vinskog octa, vode i meda. Inspirirano antičkom tradicijom, ovo moderno piće spaja prirodne sastojke u savršen balans zdravlja i okusa – lagano, osvježavajuće i jedinstveno.



OSTALI PROIZVODI

TEMPO

Tempo je premium maslinovo ulje – pažljivo blendiran spoj Istarske bjelice, Buže, Leccina i Pendolina. Uravnoteženog okusa, idealno nadopunjuje svježe salate, riblja i mesna jela te naglašava autentične istarske arome.

LAVANDULA

Lavandula je linija prirodnih dezinficijensa na bazi lavande, namijenjena higijeni ruku i prostora. Kombinira snagu eteričnih ulja i blaga antiseptička svojstva lavande, pružajući učinkovitu zaštitu uz ugodan, prirodan miris.

ACETUM

Acetum je linija ekoloških dezinficijensa na bazi octa, razvijena za čišćenje i dezinfekciju površina. Prirodno, sigurno i učinkovito rješenje koje spaja tradiciju upotrebe octa s modernim pristupom održivoj higijeni.

DEGUSTACIJE

SVAKODNEVNA PONUDA



1. NOTA VINEGAR

Uključeno:

- Stručno vođenje kroz proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa
- Degustacija triju vrhunskih octeva Tenute Tre Terre
- Mesni ili riblji pladanj s lokalnim delicijama

Trajanje: 30 - 60 min

Cijena: 20 EUR

2. TRE TERRE

Uključeno:

- Stručno vođenje kroz proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa
- Degustacija triju vrhunskih octeva Tenute Tre Terre
- Mesni ili riblji pladanj s lokalnim delicijama
- Degustacija triju vina

Trajanje: 60 - 90 min

Cijena: 30 EUR

3. PIKNIK U VINOGRADU

Uključeno:

- Piknik košarica s istarskim delicijama
- Voda, Kruh
- Prekrasna pozicija u vinogradu
- Degustacija octeva Nota

Za grupe: šetnja imanjem sa pićem dobrodošlice, čaša Tenuta Malvazija ili Borgonje
Trajanje: 45 - 90 min

Cijena: 20 EUR



1. NOTA VINEGAR DEGUSTACIJA

Vođena degustacija Nota octa održava se u prostoriji za odležavanje, okruženoj barrique i batterie bačvama koje stvaraju autentičan ambijent. Gosti upoznaju proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa te kušaju tri vrhunska proizvoda uz stručno vodstvo.

Degustacija uključuje i selekciju istarskih delicija, s mogućnošću odabira mesnog ili ribljeg pladnja pripremljenog od lokalnih namirnica, pažljivo usklađenih s našim octevima. Program je namijenjen organiziranim grupama i individualnim posjetiteljima koji žele doživjeti autentične okuse i tradiciju Istre.

Uključeno:

- Stručno vođenje kroz proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa
- Degustacija triju vrhunskih octeva Tenute Tre Terre
- Mesni ili riblji pladanj s lokalnim delicijama

Trajanje: 30 - 60 min

Cijena: 20 EUR



2. TRE TERRE DEGUSTACIJA

Vođena degustacija Tre Terre održava se u prostoriji za odležavanje, okruženoj barrique i batterie bačvama koje stvaraju autentičan ambijent. Gosti upoznaju proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa te kušaju tri vrhunska proizvoda uz stručno vodstvo.

Degustacija se nastavlja s degustacijom triju istarskih vina i pladnjem s lokalnim delicijama, uz izbor mesne ili riblje varijante pripremljene od svježih istarskih namirnica. Savršen spoj tradicije, autentičnih aroma i zanatske kvalitete.

Uključeno:

- Stručno vođenje kroz proces proizvodnje vinskog i balzamičnog octa
- Degustacija triju vrhunskih octeva Tenute Tre Terre
- Mesni ili riblji pladanj s lokalnim delicijama
- Degustacija triju vina

Trajanje: 60 - 90 min

Cijena: 30 EUR



3. PIKNIK U VINOGRADU

Doživite opuštenu i autentičnu stranu Istre uz piknik među redovima vinograda na imanju Tenuta Tre Terre. Gosti se smještaju na bale sijena između trsova i uživaju u prirodi, mirisima i pogledu koji odišu istarskim šarmom.

U ponudi je piknik košarica s istarskim kobasicama, salamama, pancetom, dvjema vrstama lokalnog sira, domaćim kruhom, vodom te ukiseljenim povrćem ili svježim grožđem, ovisno o sezoni. Iskustvo se upotpunjuje degustacijom naših octeva, koji svakom zalogaju dodaju poseban karakter i svježinu.

Za grupe: Program započinje dobrodošlicom na terasi uz lokalni aperitiv i vođenu šetnju imanjem, gdje gosti upoznaju povijest, vrste tla i lavandu koja okružuje vinograde. U cijenu je uključena čaša naše Malvazije istarske.

Uključeno:

- Piknik košarica s istarskim delicijama
- Voda, Kruh
- Prekrasna pozicija u vinogradu
- Degustacija octeva

Za grupe: šetnja imanjem sa pićem dobrodošlice, čaša naše malvazija

Trajanje: 45 - 90 min

Cijena: 20 EUR

DEGUSTACIJE NA UPIT



4. TRE TERRE PREMIUM

Uključeno:

- Piće dobrodošlice – Posca ili Nota Spritz, pripremljeni pred gostima
- Vođena šetnja imanjem uz priču o filozofiji i povijesti Tenute Tre Terre
- Posjet Acetaji i vođeno kušanje naših octeva
- Degustacija triju istarskih vina
- Gurmanski meni po izboru
- Desert

Trajanje: 90 - 120 min

Cijena: 65 EUR

5. TRE TERRE TEAM

Uključeno:

- Vođena šetnja imanjem uz piće dobrodošlice
- Degustacija triju vrhunskih octeva
- Degustacija triju istarskih vina
- Meni po izboru
- Aktivnost po izboru:

- Doživljaj kulinarskog showa
- Radionica izrade raviola sa sirom
- Teambuilding aktivnost

Trajanje: 90 min - 180 min

Cijena: Na upit



4. PREMIUM TRE TERRE DEGUSTACIJA

Doživite autentične okuse Istre kroz iskustvo na imanju Tenuta Tre Terre. Program započinje pićem dobrodošlice – Posca ili Nota Spritz, pripremljenim pred gostima, nakon čega slijedi vođena šetnja imanjem i posjet Acetaji, prostoriji za odležavanje octa, uz stručno kušanje naših proizvoda.

Nakon obilaska, gosti uživaju u degustaciji triju istarskih vina uz gurmanski meni po izboru – riblju platu sa skušom mariniranom našim octom te pečenoj na grillu s povrćem ili mesnu platu s tagliatom prelivenom umakom od aceta balsamica na rukoli. Iskustvo završava desertom koji zaokružuje doživljaj Istre na najukusniji način.

Uključeno:

- Piće dobrodošlice – Posca ili Nota Spritz, pripremljeni pred gostima
- Vođena šetnja imanjem uz priču o filozofiji i povijesti Tenute Tre Terre
- Posjet Acetaji i vođeno kušanje naših octeva
- Degustacija triju istarskih vina
- Gurmanski meni po izboru
- Desert

Trajanje: 90 - 120 min

Cijena: 65 EUR



5. TRE TERRE TEAM DEGUSTACIJA

Tre Terre Team osmišljen je kao fleksibilan program namijenjen grupama i poslovnim klijentima koji žele doživjeti Istru kroz druženje, gastronomiju i autentične aktivnosti. Svako iskustvo započinje vođenom šetnjom imanjem uz priču o filozofiji i povijesti Tenute Tre Terre, te degustacijom naših vrhunskih octeva u prostoru Acetaje.

Nakon uvodnog dijela, program se oblikuje prema željama grupe. Sudionici mogu odabrati radionicu izrade istarskih raviola, kulinarski show na Vulkanus grillu i/ili teambuilding aktivnosti usmjerene na suradnju i jačanje tima. Po želji se može dodati i degustacija vina ili ručak na otvorenom uz istarske specijalitete.

Tre Terre Team program kreiramo individualno, u dogovoru s klijentom, kako bismo pružili iskustvo koje najbolje odgovara karakteru i ciljevima grupe.

Uključeno:

- Vođena šetnja imanjem uz piće dobrodošlice
 - Degustacija triju vrhunskih octeva
 - Degustacija triju istarskih vina
 - Meni po izboru
 - Aktivnost po izboru:
 - Doživljaj kulinarskog showa
 - Radionica izrade raviola sa sirom
 - Berba grožđa ili lavande
 - Teambuilding aktivnost
- Trajanje:** 90 min - 240 min

Cijena: Na upit



RADIONICA IZRADE RAVIOLA SA SIROM

Program započinje dobrodošlicom na terasi uz lokalni aperitiv i vodu, nakon čega slijedi vođena šetnja imanjem s pričom o povijesti, vrstama tla (crvena, siva i crnica), lavandi i ostalim specifičnostima Tenute Tre Terre.

Slijedi upoznavanje s proizvodnjom našeg balzamičnog octa, uz stručno vođenu degustaciju i objašnjenje procesa sazrijevanja.

U kulinarskom dijelu programa organiziramo show cooking izrade raviola sa sirom, gdje naši stručnjaci demonstriraju postupak, a nekoliko gostiju (2-3 volontera) može aktivno sudjelovati u izradi svježih raviola.

Nakon radionice poslužuju se ravioli sa sirom i domaćom šalšom, uz degustaciju vina iz našeg vinograda. Za kraj, gosti uživaju u netom izrađenim slatkim raviolima sa sirom i mentom, koji zaokružuju gastronomsko iskustvo.

Uključeno:

- Piće dobrodošlice i vođena šetnja imanjem (povijest, tlo, filozofija)
- Upoznavanje s procesom proizvodnje octa i vođena degustacija
- Show cooking izrade istarskih raviola sa sirom (uz sudjelovanje gostiju)
- Posluživanje raviola sa sirom i domaćom šalšom
- Čaša vina iz našeg vinograda uz glavno jelo
- Desert: netom izrađeni slatki ravioli sa sirom i mentom

Trajanje: 180 min

Cijena: 35,00 EUR za grupe od 25 i više



Nota
FORTE BIANCO
A strong white wine vinegar made from Italian red wine.

Nota
FORTE NERO | Wine Vinegar
A strong red wine vinegar made from Italian red wine.

Nota
A strong red wine vinegar made from Italian red wine.

Opći uvjet - TENUTA TRE TERRE - UNI.KOM d.o.o.
Dragočevac 1, Momjan, 52460 Buje, Istra OIB: 11673575369



1. PREDMET SURADNJE

Agencijama i B2B partnerima omogućuje se organizacija i prodaja programa degustacija, iskustava i teambuilding aktivnosti na imanju Tenuta Tre Terre, sukladno dogovorenim terminima, paketima i uvjetima suradnje.

2. UKLJUČENO U PONUDE

Ovisno o odabranom programu, partneri i njihove grupe mogu koristiti:

- Vanjske terase i prostore namijenjene degustacijama i aktivnostima
- Acetaju (prostoriju za odležavanje octa)
- Parking za automobile i autobuse
- Sanitarne čvorove za goste

3. DODATNE MOGUĆNOSTI I DOPLATE

- Desert: 5,00 EUR po osobi
- Dodatnih 1 dl vina: 4,00 EUR
- Živa glazba: od 350,00 EUR
- Koordinacija i organizacija teambuilding aktivnosti / igara: 20,00 EUR po osobi

Dodatne usluge i tehnički zahtjevi (npr. posebna oprema, dekoracije, prijevoz i sl.) mogu se dogovoriti uz prethodnu najavu i doplatu.

4. POPUSTI ZA AGENCIJE

- 10% popusta za grupe od 10 do 40 osoba
- 15% popusta za grupe od 41 osobe i više
- Besplatno za djecu do 6 godina

5. PLAĆANJE I REZERVACIJE

- Plaćanje je moguće unaprijed ili po završetku degustacije.
- Za grupe od 20 osoba i više obavezan je predujam od 50% ukupnog iznosa.
- Konačan broj sudionika potrebno je potvrditi najmanje 48 sati prije dolaska.

6. PARKING

Na imanju je dostupan besplatan parking za automobile i autobuse.

7. JEZIK I VOĐENJE DEGUSTACIJA

Degustacije i programi održavaju se na hrvatskom, engleskom i talijanskom jeziku.

Vođenje na njemačkom jeziku moguće je uz prethodnu najavu i dogovor.

8. INFORMACIJE O HRANI I ALERGENIMA

Svi obroci i grickalice pripremaju se od svježih, sezonskih sastojaka i podložni su manjim promjenama.

Za osobe s posebnim prehrambenim potrebama (vegetarijanskim, veganskim, bezglutenskim) može se osigurati prilagođeni obrok uz prethodnu najavu, najmanje jedan dan prije dolaska.

9. ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI

Tenuta Tre Terre (UNI.KOM d.o.o.) ne preuzima odgovornost za osobne ozljede, štete ili gubitke nastale tijekom boravka, degustacija ili aktivnosti na imanju.

Sudionici sudjeluju u programu na vlastitu odgovornost.

10. SEZONA I DOSTUPNOST

Programi se održavaju tijekom cijele godine. Aktivnosti na otvorenom (piknik, teambuilding, outdoor radionice) dostupne su od travnja do listopada, ovisno o vremenskim uvjetima.

11. OTKAZIVANJE I IZMJENE REZERVACIJA

- Otkazivanje rezervacija potrebno je izvršiti najmanje 72 sata prije planiranog dolaska.
- Za otkazivanja unutar 48 sati naplaćuje se 50% ukupnog iznosa.
- Promjene broja sudionika moguće su do 24 sata prije dolaska, uz prethodnu najavu.

12. TEHNIČKI UVJETI I SIGURNOST

Za aktivnosti na otvorenom preporučuje se primjerena obuća i odjeća.

- Tenuta Tre Terre zadržava pravo izmjene ili prilagodbe programa u slučaju lošeg vremena ili drugih nepredviđenih okolnosti, uz prethodnu obavijest agenciji/partneru.

13. KONTAKT I OPERATIVNA KOORDINACIJA

Za informacije, rezervacije i koordinaciju programa:

- Tenuta Tre Terre
- E-mail: denis.notavinegar@gmail.com
- Tel: 00385 91 514 4053
- Kontakt osoba: Denis Mohenski

NOTA SPRITZ

Sastojci:

- 0,05 l vodke
- 0,025 l balzamičnog octa

Andante

- 0,015 l sirupa od akacije
- 0,15 l tonika

- splash soda vode
- kockice leda
- dekoracija: sušena naranča ili grančica ružmarina/kadulje





Nota
VINEGAR





TENUTA
TRE TERRE



TENUTA
TRE TERRE

 www.tenutatreterre.hr

 info@tenutatreterre.hr

 Tenuta Tre Terre
Dragočevac 1, Momjan

 +385 91 6055278



Nota
VINEGAR