



**AZIENDA AGRICOLA
TENUTA DEGLI ANGELI**

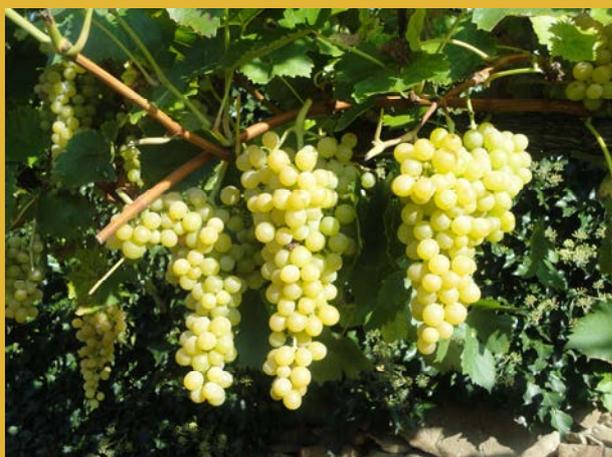
PERCORSI DI VISITA E DEGUSTAZIONE

VIGNETO, CANTINA, ACETAIA TESTA

La Famiglia Testa dedica una attenzione particolare agli ospiti che desiderano essere avvolti per qualche ora di cultura e tradizione. Tutti i visitatori che ricercano un “tuffo” nella qualita’ , nell’esclusivita’ e nell’eccellenza dei prodotti , vivranno un’esperienza indimenticabile in un territorio unico ed inimitabile.

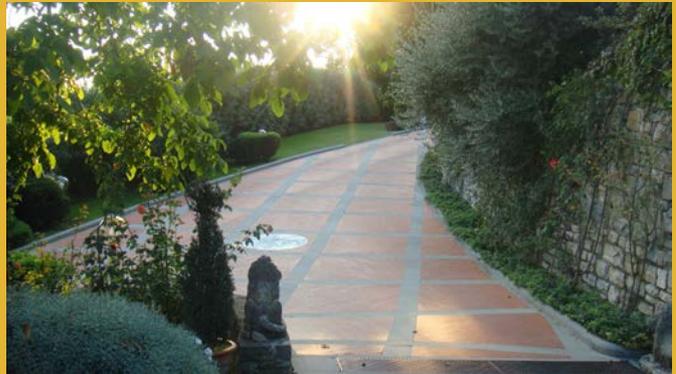


Dopo una piacevole passeggiata tra i vigneti e gli ulivi secolari dell’azienda, disposti su terrazzamenti , gli ospiti potranno ammirare un bellissimo panorama della pianura circondata da verdi colline, in lontananza si vede Bergamo Alta e le sue mura, gli Appennini all’orizzonte, montagne limitrofe e lontane come il Monte Rosa e il Monviso.

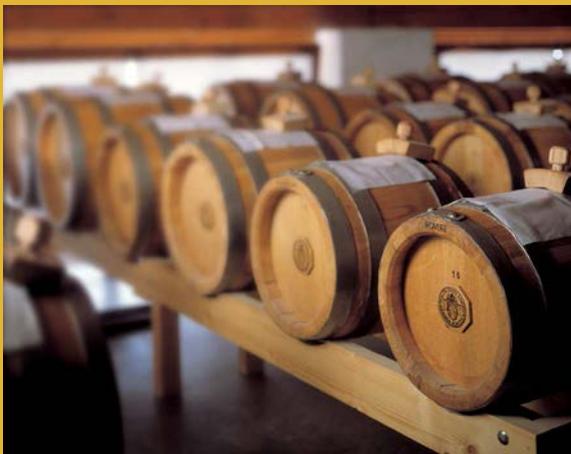


Gli ospiti saranno poi accompagnati in un percorso culturale all'interno della cantina dove saranno coinvolti nello scoprire le tecniche di vinificazione e spumantizzazione del nostro Metodo Classico pluripremiato a livello internazionale.





*Ci sposteremo poi con una brevissima passeggiata nel borgo storico di S.Stefano all'Acetaia Testa ,unica in Lombardia, dove nel sottotetto di un'antica **torre medioevale** del 1200 dimorano tutte le batterie dedicate alla produzione di un prodotto unico ed inimitabile che e' il Balsamo degli Angeli , un condimento di altissimo livello prodotto secondo tradizione,in grado di impreziosire con una sola goccia il gusto delle piu' svariate combinazioni di sapori, dagli antipasti ai dessert.*



La visita all'Acetaia sara' per il visitatore un viaggio alla scoperta di una tradizione di famiglia che lascerà un ricordo indimenticabile negli occhi, nel palato e nel cuore. Dopo la visita all'Acetaia ,la famiglia Testa composta da 5 Sommelier diplomati AIS proporrà una degustazione guidata con professionalità e attenzione ai dettagli , che tiene conto dell'importanza del tipo di bicchiere per ogni tipo di vino degustato, del giusto abbinamento e della spiegazione di tutti gli aspetti della degustazione : la vista l'olfatto e il gusto.



Degusteremo:

***ExtraBrut degli Angeli** ,spumante metodo classico con rifermentazione in bottiglia, millesimato, 100% Chardonnay, con permanenza sui lieviti minimo 48 mesi , servito in flute di cristallo.*

(Medaglia d'Oro Vinitaly 2014, Medaglia d'Argento Vinitaly 2009)

*Scaglie di Grana Padano riserva con gocce di **Balsamo degli Angeli** extravecchio*

*Fette di pane casereccio con l'Olio Extravergine d'Oliva di nostra produzione
“**Dagli Ulivi degli Angeli**”*



Per i visitatori che a fine degustazione desiderano acquistare qualche prodotto, l'Azienda dispone di uno spaccio aziendale.

La durata complessiva e' di circa due ore, ma se l'ospite verra' piacevolmente trattenuto e si necessitera' di piu' tempo saremo disponibili a intrattenere l'ospite .

Se si desidera poi degustare altri tipi di vini di nostra produzione, dai Passiti ai Bianchi da tavola , verranno proposte altre opzioni di degustazione al bicchiere.

Lingue straniere parlate: Inglese





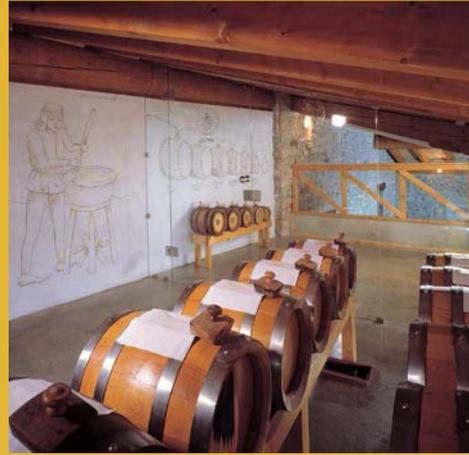
VISITA ALL'ACETAIA TESTA



*Una tradizione di famiglia che nasce dall'esperienza di Pierangelo Testa, fondatore dell'Azienda, esperienza unica maturata negli anni e da un incontro che ormai risale ai lontani anni 70' che fu decisivo per la nascita dell'Acetaia Testa .
Una storia bellissima, una tradizione affascinante, un lavoro di passione e dedizione che si puo' percepire visitando l'Acetaia Testa e che lascerà un segno indelebile nel cuore dei visitatori.*



Nel sottotetto di un'antica Torre Medioevale del 1200 , dimorano le batterie dedicate alla produzione del Balsamo degli Angeli, un condimento di altissimo livello prodotto nel massimo rispetto della tradizione , in grado di impreziosire con una sola goccia il gusto delle piu' svariate combinazioni di sapori dagli antipasti ai dessert.



Dopo la visita all'Acetaia la famiglia Testa, composta da cinque Sommelier diplomati Ais, proporrà una degustazione guidata con professionalità e attenzione ai dettagli, che tiene conto dell'importanza del tipo di bicchiere per ogni tipo di vino degustato, del giusto abbinamento e della spiegazione di tutti gli aspetti della degustazione: la vista l'olfatto e il gusto.

*La nostra proposta di **degustazione** è:*

***ExtraBrut degli Angeli**, spumante metodo classico con rifermentazione in bottiglia, millesimato, 100% Chardonnay, con permanenza sui lieviti minimo 48 mesi, servito in flute di cristallo.*

(Medaglia d'Oro Vinitaly 2014, Medaglia d'Argento Vinitaly 2009)

*Scaglie di Grana Padano riserva con gocce di **Balsamo degli Angeli extravecchio***

*Fette di pane casereccio con l'Olio Extravergine d'Oliva di nostra produzione
"Dagli Ulivi degli Angeli"*



Per i visitatori che a fine degustazione desiderano acquistare qualche prodotto, l'Azienda dispone di uno spaccio aziendale.

La durata complessiva e' di circa un'ora , ma se l'ospite verra' piacevolmente trattenuto e si necessitera' di piu' tempo saremo disponibili a intrattenere l'ospite

Se si desidera poi degustare altri tipi di vini di nostra produzione, dai Passiti ai Bianchi da tavola, verranno proposte altre opzioni di degustazione al bicchiere



*Per gruppi ,il numero minimo e' di 8 persone.
Lingue straniere parlate: Inglese*







**ACETAIA
TESTA**