



## **PUNTO VENDITA - VISITE E DEGUSTAZIONI**

L'Azienda Cafaggio di Panzano in Chianti è lieta di accogliere gli amanti del Vino e tutte le persone che ritengono, come noi, che la conoscenza diretta di un prodotto come il Vino, nelle sue varie fasi produttive, dal vigneto alla vinificazione all'affinamento, sia imprescindibile per poter veramente comprendere il valore di quanto si beve.

Il Punto Vendita è aperto dal Lunedì al Giovedì dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14:00 alle 17:30; il Venerdì dalle 8:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 16:30.

Per poter organizzare al meglio l'accoglienza dei graditi ospiti, le Visite e Degustazioni si possono effettuare in tutti i giorni della settimana, compresi i prefestivi e festivi, **previa prenotazione** presso l'Azienda (Telefono 055.8549094; mail [info@cafaggio.wine](mailto:info@cafaggio.wine)) con orari di inizio :

- alle 11.00;
- alle 15.00

Di seguito le caratteristiche principali delle tre diverse tipologie consigliate dall'Azienda con le informazioni necessarie.

I responsabili dell'Accoglienza saranno lieti di verificare inoltre le specifiche esigenze dei graditi ospiti.

### **1) Degustazione "Smart" :**

Durata 30 minuti circa;  
4 Vini in degustazione;  
Costo : da 15 a 20 Euro.

### **2) Degustazione "Classica" :**

Durata 60 minuti circa;  
6 vini in degustazione;  
Costo : da 25 a 30 Euro.

### **3) Degustazione "Completa"**

Durata 90 minuti circa;  
6 vini in degustazione;  
Costo : da 30 a 35 Euro.

Per maggiori dettagli sulle degustazioni e visite aziendali è possibile consultare le schede.



*Cafaggio*

## 1) DEGUSTAZIONE “SMART” (30 minuti c.a.)

### FASE 1) Degustazione : Tempo 20 minuti c.a

Vini in Degustazione:

VINO	ANNATA
➤ Chianti Classico	2013
➤ Chianti Classico Riserva	2012
➤ Basilica San Martino Chianti Classico	2011
➤ Basilica del Cortaccio Cabernet Sauvignon	2011

- La degustazione dei vini viene fatta con i degustatori seduti;
- Con ogni bottiglia vengono serviti al tavolo 8/9 degustatori;
- Ogni degustatore ha a disposizione 2 bicchieri (Caraiba – Riedel) una tovaglietta, un tovagliolo
- Ogni 3 o 4 degustatori una sputacchiera;
- I vini vengono serviti al tavolo uno alla volta e vengono spiegati durante le operazioni di mescita;
- Per ciascun vino vengono impiegati circa 4/5 minuti tra mescita, spiegazione, degustazione ed eventuali domande;
- Durante la degustazione vengono serviti grissini e crackers;

### FASE 2) Spuntino : Tempo 10 minuti c.a

Al termine della degustazione viene predisposto uno spuntino a buffet organizzato come segue:

- selezione di 1 affettato (TIPO: salame toscano);
- selezione di 1 formaggi (TIPO: pecorino);
- Pane, grissini, crackers;

Durante lo spuntino i degustatori possono richiedere l'assaggio di vino degustato in precedenza ed approfondire la conoscenza del prodotti conversando con il responsabile aziendale.

## COSTI (iva inclusa)

Costo a Degustatore (Da 2 a 5): 20 Euro

Costo a Degustatore (Da 6 a 15): 15 Euro



## 2) DEGUSTAZIONE “CLASSICA” (60 minuti c.a.)

### FASE 1) Degustazione : Tempo 45 minuti c.a

Vini in Degustazione:

VINO	ANNATA
➤ Chianti Classico	2013
➤ Chianti Classico Riserva	2012
➤ Basilica San Martino Chianti Classico Riserva	2011
➤ Basilica Solatio Chianti Classico Riserva	2011
➤ Basilica del Cortaccio Cabernet Sauvignon	2011
➤ Basilica del Pruneto Merlot	2011

- La degustazione dei vini viene fatta con i degustatori seduti;
- Con ogni bottiglia vengono serviti al tavolo 8/9 degustatori;
- Ogni degustatore ha a disposizione 2 bicchieri (Caraiba – Riedel) una tovaglietta, un tovagliolo;
- Ogni 3 o 4 degustatori una sputacchiera;
- I vini vengono serviti al tavolo uno alla volta e vengono spiegati durante le operazioni di mescita;
- Per ciascun vino vengono impiegati circa 4/5 minuti tra mescita, spiegazione, degustazione ed eventuali domande;
- Durante la degustazione vengono serviti grissini e crackers;

### FASE 2) Spuntino : Tempo 15 minuti c.a

Al termine della degustazione viene predisposto uno spuntino a buffet organizzato come segue:

- salatini;
- selezione di 2 affettati (TIPO: Salame toscano, Prosciutto toscano);
- selezione di 1 formaggi (TIPO: Pecorino);
- Pane, grissini, Crostini toscani;

Durante lo spuntino i degustatori possono richiedere l'assaggio di vino degustato in precedenza.

### COSTI (iva inclusa)

Costo a Degustatore (Da 2 a 5): 30 Euro

Costo a Degustatore (Da 6 a 15): 25 Euro



*Cafaggio*

### 3) DEGUSTAZIONE e VISITA “COMPLETA” (90 minuti c.a.)

#### FASE 1) Visita ad Azienda : Tempo 30 minuti c.a.

Visita ai vigneti attorno all'azienda con illustrazione delle forme di allevamento della vite e delle principali tecniche agronomiche utilizzate.

Visita alla cantina di vinificazione ed alle cantine di invecchiamento (Bottaia e Barricaia), visita alla linea di imbottigliamento e confezionamento.

#### FASE 2) Degustazione : Tempo 35 minuti c.a.

Vini in Degustazione:

VINO	ANNATA
➤ Chianti Classico	2013
➤ Chianti Classico Riserva	2012
➤ Basilica San Martino Chianti Classico Riserva	2011
➤ Basilica Solatio Chianti Classico Riserva	2011
➤ Basilica del Cortaccio Cabernet Sauvignon	2011
➤ Basilica del Pruneto Merlot	2011

- La degustazione dei vini viene fatta con i degustatori seduti;
- Con ogni bottiglia vengono serviti al tavolo 8/9 degustatori;
- Ogni degustatore ha a disposizione 2 bicchieri (Caraiba – Riedel) una tovaglietta, un tovagliolo;
- Ogni 3 o 4 degustatori una sputacchiera;
- I vini vengono serviti al tavolo uno alla volta e vengono spiegati durante le operazioni di mescita;
- Per ciascun vino vengono impiegati circa 4/5 minuti tra mescita, spiegazione, degustazione ed eventuali domande;
- Durante la degustazione vengono serviti grissini e crackers;

#### FASE 2) Spuntino : Tempo 25 minuti c.a

Al termine della degustazione viene predisposto uno spuntino a buffet organizzato come segue:

- olive, salatini;
- selezione di 2 affettati (TIPO: finocchiona, salame e prosciutto toscani);
- selezione di 2 formaggi (TIPO: pecorino, grana);
- Pane, grissini, Crostini toscani;
- Olio extravergine Toscano (Produzione Cafaggio)

Durante lo spuntino i degustatori possono richiedere l'assaggio di ciascun vino degustato in precedenza.

#### COSTI (iva inclusa)

Costo a Degustatore (Da 5 a 10): 35 Euro

Costo a Degustatore (Da 10 a 30): 30 Euro