



## VISITE E DEGUSTAZIONI STAGIONE 2021

*L'azienda accoglie i visitatori attraverso percorsi di esperienza nei vigneti, nelle aree di produzione del vino e nel negozio dedicato alle eccellenze della Famiglia Cottini.*

### **Amarone | Esperienza con Verticale di Amarone**

L'esperienza è dedicata a veri intenditori: coloro in grado di apprezzare il vino come espressione del territorio e delle sue tradizioni. Dalla visita della cantina, con particolare attenzione all'area della bottaia dove avviene la fase dell'affinamento, si arriva alla sala più importante del percorso: la Barricaia Archivio. In questa atmosfera unica l'ospite sarà protagonista di un viaggio nel tempo attraverso la degustazione guidata di 4 diverse annate di Amarone, i nostri vini più importanti che verranno serviti con abbinamenti culinari originali. L'evoluzione dei nostri Grandi Rossi è un percorso affascinante che permette di conoscerne le caratteristiche e le peculiarità nel tempo. Perché ogni bottiglia d'annata è un segreto che deve essere svelato.

In questa esperienza degusterete:

Quattro annate di Amarone della Valpolicella

Da 2 a 8 persone > Durata: 1,5 h

€110,00/pax





## CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Le nostre proposte si intendono per min. 2 persone e si svolgono solo su prenotazione, dal lunedì al sabato, dalle 9.30 alle 16.30. Si raccomanda la puntualità. Per ritardi superiori ai 15 minuti, non sarà garantito lo svolgimento della visita. Non si effettuano visite durante le festività nazionali.

Le degustazioni sono riservate alle persone maggiorenni (+18 anni). I bambini devono essere sempre accompagnati. Gli animali sono i benvenuti, ma, per questioni igieniche, non possiamo accoglierli negli spazi di produzione e in azienda. Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Nel rispetto delle indicazioni fornite dalle Autorità Governative sul contenimento del contagio da Covid-19, la prenotazione della visita e il relativo pagamento potrà avvenire solamente online, attraverso l'uso del sistema di prenotazione all'indirizzo:

<https://www.montezovo.com/visitaci/visite-e-degustazioni/>

In caso di cancellazione, è garantito il rimborso integrale se la disdetta è comunicata entro i 2 giorni precedenti la data prevista per la visita. In caso di necessità la fattura dovrà essere richiesta anticipatamente.

### **In ottemperanza a quanto previsto dalle norme di contenimento del contagio**

#### **da Covid-19 ci preme altresì informare circa quanto segue:**

I visitatori saranno co-responsabili del rispetto delle norme di distanziamento e igiene all'interno delle strutture aziendali, a tutela non solo di sé stessi, ma anche di tutte le persone presenti in cantina.

Si richiede di comunicare all'azienda, in via preventiva e con la massima obiettività, se negli ultimi 14 giorni si abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19 o sottoposti a tampone per Covid-19 o si provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS

Si comunica l'impossibilità di accedere all'azienda se si presentino febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali

Si richiede di prendere atto dell'impossibilità di permanere in azienda laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo per le quali i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc).

Si richiede di rispettare le disposizioni adottate dall'azienda nella regolamentazione dell'accesso in azienda, in particolare: dotarsi di mascherina protettiva, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene, oltre alle altre disposizioni imposte dalle Autorità competenti.

Desideriamo infine informarvi che la temperatura in cantina è di 16°C, consigliamo un abbigliamento adeguato.

Le visite guidate sono disponibili in lingua italiana, inglese o tedesca.