



*Visita San Felice
Dalla vigna alla cantina*

1) Degustazione Basic – Dall’Etichetta al Bicchiere

Approccio alla degustazione al banco dell’Enoteca di 4 vini con un Wine educator.

Durata 30 min. a 7,00 €

2) Visite e degustazioni a 360° – Dalla Vite al Bicchiere

Promenade nel Borgo, visita di un vigneto e della cantina con un Wine educator.

a – Degustazione di 3 vini top accompagnati da prodotti tipici locali, salumi, formaggi e bruschetta all’Olio d’Oliva Extravergine.

Durata 60 min. a 20,00 €

b – Degustazione di 4 vini top accompagnati da prodotti tipici locali, salumi, formaggi e bruschetta all’Olio d’Oliva Extravergine, 1 primo piatto, Vinsanto e Cantucci.

Durata 75 min. a 30,00 €

(Carta di credito richiesta al momento della prenotazione come garanzia).

3) Exclusive cellar tasting

Visita della vigna e cantina, degustazione in un ambiente esclusivo all’Enomuseo, degustazione di 3 vini vecchie annate, degustazione dalla Barrique con l’Enologo, assaggio di una ricercata selezione di prodotti tipici locali.

Durata 75 min. – inizio ore 16,00 solo il Giovedì a 300,00 € – 6 persone.

2 pers. 150,00 € p.p. 3 pers. 100,00 € p.p. 4 pers. 75,00 € p.p. 5 pers. 60,00 € p.p.

(Carta di credito richiesta al momento della prenotazione come garanzia).



4) San Felice Chianti Classico wine Experience

Accoglienza ospiti, presentazione "San Felice Chianti Classico wine Experience", nell'area di produzione del Chianti Classico, visita al Borgo, assaggio di benvenuto.

Visita in auto con l'Agronomo seguendo un itinerario dal panorama mozzafiato sulla proprietà e sul territorio, fermata in vigna, la scoperta di una viticoltura promiscua, passaggio al Vitiarium.

Descrizione della parte agricola in termini di estensione, ordinamento colturale prevalente, specifiche della parte vigneti (varietà coltivate – età dei vigneti – gestione dei vigneti ecc).

Promenade in cantina con l'Enologo, introduzione delle varie etichette San Felice/Campogiovanni/Perolla.

Fermata nella stanza della vinificazione: descrizione del processo di trasformazione uva/vino, tecnologie applicate e strategie di controllo.

Passaggio nella cantina di affinamento: descrizione del processo di evoluzione di ogni singolo vino, focalizzando l'attenzione sui diversi tipi di legno utilizzati.

Barrel tasting: assaggio da una barrique in affinamento, sottolineando le caratteristiche dell'annata in assaggio.

Sosta in zona imbottigliamento e magazzino prodotti finiti: descrizione del processo di imbottigliamento; principali canali di vendita, esportazioni e mercati.

Degustazione di 3 vini di annate storiche.

Durata circa 150 min, – inizio ore 15,00 solo il Mercoledì a 440,00 euro – fino a 4 persone, supplemento di 100,00 € per ogni persona aggiuntiva.

(Carta di credito richiesta al momento della prenotazione come garanzia).

Prenotazioni e info +39 0577 399 221 - jamil.ghanem@agricolasanfelice.it



Visit San Felice
From the vineyard to the cellar

1) Wine tasting Basic – Label to Glass

In the Enoteca, approach to the tasting of 4 wines with the Wine educator.

This tasting requires approximately 30 min. – 7,00 € per person.

2) Tours and Tasting at 360° – Grape to Glass

Visit at the village, a stop in the cellars with the Wine educator.

a- Tasting of 3 top wines, local cheese and charcuterie accompaniment. The Extra Virgin Olive Oil on Bruschetta.

This tasting requires approximately 60 min. – 20,00 € per person.

b - Tasting of 4 top wines, local cheese and charcuterie accompaniment. The Extra Virgin Olive Oil on Bruschetta, Pasta, Vinsanto and Cantucci.

This tasting requires approximately 75 min. – 30,00 € per person.

(Credit card required at time of booking as a guarantee).

3) Exclusive cellar tasting

An evening walking tour, private seated tasting in exclusive room, tasting of 3 old vintages from the reserve wines, Barrel tasting with the Winemaker, cheese and charcuterie accompaniment.

This tasting requires approximately 75min. – 50.00 € – start 4 p.m. – only on Thursday – at least 6 people.

2 pers. 150,00 € p.p. 3 pers. 100,00 € p.p. 4 pers. 75,00 € p.p. 5 pers. 60,00 € p.p.

(Credit card required at time of booking as a guarantee).



4) San Felice Chianti Classico Wine Experience

Welcome guests, presentation "San Felice Chianti Classico Wine Experience", in the Chianti Classico production area, a visit to the village, welcome glass of wine.

Visit by car with the Agronomist in various venues around the vineyards with panoramic view over the property and the area, stop in the vineyard, the discovery of a promiscuous viticulture, visit to Vitiarium.

Description of the agricultural part in terms of extension, crop system prevalent, specifications of the vineyards (cultivated varieties – the age of the vines – vineyard management, etc.).

Promenade in the cellar with the Winemaker, introduction of various labels San Felice / Campogiovanni / Perolla.

Visit in the fermentation hall: description of the transformation process grapes / wine, applied technologies and control strategies.

A walk into the cellar: description of the process of evolution of each wine, focusing on the different types of wood used.

Barrel tasting: tasting from barrel, emphasizing the characteristics of the vintage in taste.

A Stop in the bottling and storage area: description of the bottling process; major sales channels, exports and markets.

Private seated tasting of 3 library wines.

This tasting requires approximately 150 min – start 3 p.m. – only on Wednesday – 440.00 € – up to 4 people, extra charge of € 100,00 € for each additional person. (Credit card required at time of booking as a guarantee).

Info and reservation: +39 0577 399 221 – jamil.ghanem@agricolasanfelice.it