ARS Turismo





Sabato 18 Ottobre alle ore 10:00

Via P. Fontana Roux, 5 Carobbio degli Angeli Fraz. S. Stefano

Percorso di visita Vigneto, Cantina, Acetaia Testa con degustazione finale

L'azienda agricola Tenuta degli Angeli nasce nel 1984 in località S. Stefano degli Angeli a Carobbio degli Angeli: un vigneto "bomboniera" come Pierangelo Testa, creatore di questa piccola e stupenda oasi lo aveva definito. Microclima particolare, terreno ricco di marne calcaree, esposizione a sud e disposizione del vigneto garantiscono al vino una qualità di produzione unica. La Famiglia Testa dedica una attenzione particolare agli ospiti che

La Famiglia Testa dedica una attenzione particolare agli ospiti che desiderano essere avvolti per qualche ora di cultura e tradizione in un luogo che conserva una vita rispettosa dei ritmi della natura che ha consentito all'uomo di fare la sua storia. Dopo una piacevole passeggiata tra i vigneti e gli ulivi secolari dell'azienda, disposti su terrazzamenti, saremo accompagnati in un percorso culturale all'interno della cantina dove saremo coinvolti nello scoprire le tecniche di vinificazione dello Spumante Metodo Classico pluripremiato a livello internazionale. Dopo una brevissima passeggiata nel borgo storico di S.Stefano si raggiungerà l'Acetaia Testa, un luogo davvero unico,

nel borgo storico di S.Stefano si raggiungerà l'Acetaia Testa, un luogo davvero unico, dove nel sottotetto di un'antica torre medioevale del 1200 dimorano tutte le batterie dedicate alla produzione di un prodotto unico ed inimitabile il Balsamo degli Angeli, un condimento di altissimo livello prodotto secondo tradizione molto apprezzato. La visita all'Acetaia sarà 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 saremo guidati degustazione 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 di vino, olio ed aceto balsamico.



Iscrizioni fino ad esaurimento dei 20 posti disponibili

Quote di partecipazione: Dipendenti ABB soci ARS e partner: 20€ Simpatizzanti esterni soci ARS: 35 €

Prenotazioni presso:

DL: ettore.pellegrinelli@it.abb.com
BG: filippo.gaspani@it.abb.com



**ARS ABB SACE sostiene per il 2025 il progetto

"Le donne in agricoltura

come spazio di lavoro e inclusione"

PAGAMENTO TRAMITE BONIFICO - IBAN: IT 50 A 02008 53150 000105123224 INTESTATO A: ASSOCIAZIONE RICREATIVA ABB SACE

CAUSALE: "tenuta degli angeli" – numero partecipanti – un nome di riferimento"