TENUTA DEGLI ANGELI • AZIENDA AGRICOLA •

AZIENDA AGRICOLA

TENUTA DEGLI ANGELI

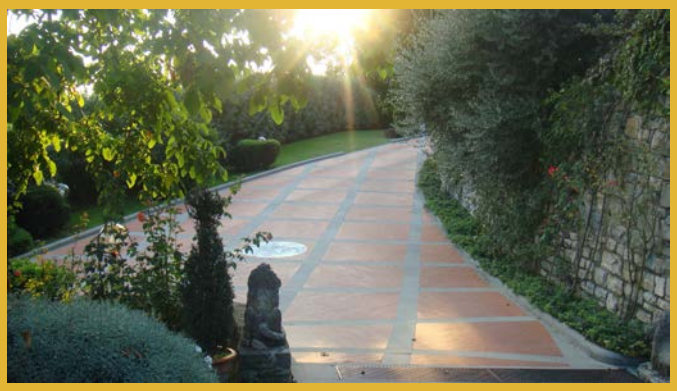
PERCORSI DI VISITA E DEGUSTAZIONE

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 lascera' un ricordo indimenticabile negli occhi, nel palato e nel cuore. Dopo la visita all'Acetaia ,la famiglia Testa composta da 5 Sommelier diplomati AIS proporra' una degustazione guidata con professionalita' 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"

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
Verona, 26/30 MARZO 2014

Diploma di Medaglia d'Oro
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT
"DEGLI ANGELI" 2009
AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI - CAROBBIO D/A (BG)

vinitaly

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 lascera' 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, proporra' una degustazione guidata con professionalita' 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*** *e':*

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"

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE

Verona, 26/30 MARZO 2014

Diploma di Medaglia d'Oro

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT
"DEGLI ANGELI" 2009

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI - CAROBBIO D/A (BG)

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

TENUTA DEGLI ANGELI

ACETAIA
TESTA

TENUTA DEGLI ANGELI • AZIENDA AGRICOLA •

AZIENDA AGRICOLA

TENUTA DEGLI ANGELI

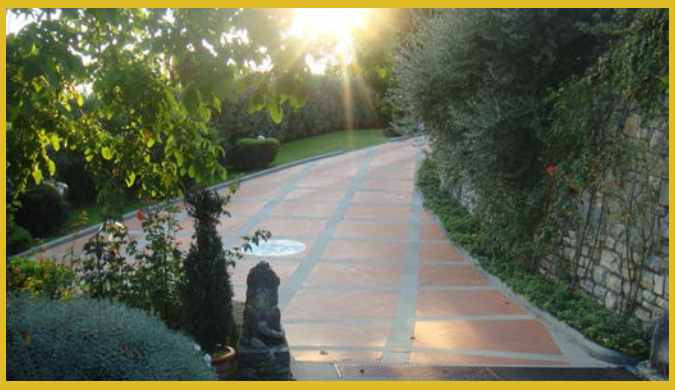
VISIT AND TASTING

VINEYARD, WINE CELLAR, ACETAIA TESTA

The Family Testa devotes special attention to guests who wish to be wrapped up for a few hours of culture and tradition.
All visitors who are looking for a "dip in quality , exclusivity and product eccellence", will live an unforgettable experience in a unique and inimitable territory.

After a pleasant walking through the vineyards and olive groves , disposed on terraces, guests can enjoy a wonderful view from the hill.
The spectacular fields surrounded by green hills, Bergamo upper city and its walls,the Apennine Mountains, and very distant mountains such as Mount Rosa and the Monviso to the horizon..

Our guests will be accompanied then, through a cultural visit into the cellar where will involve them in the discover wine-making techniques of our Metodo Classico sparkling wine , which has been awarded internationally .



We will then move with a very short walk in the historic village to Acetaia Testa , where in the attic of an ancient medieval tower rest wooden batteries dedicated to the production of a unique and inimitable product.
That is "Balsamo degli Angeli",a high level dressing, produced according to tradition.Our Balsamo can enrich every kind of dishes with a single drop : from the appetizers to the desserts

For our guests, the visit of Acetaia , will be a journey to the discovery of an italian family tradition that will leave an unforgettable memory in the eyes, palate and heart. After visiting Acetaia, the family composed by five Sommelier will propose a guided tasting,with a special attention to details such as glass selection for each type of wine,and wine selection in combination with food; then,the explanation of all the tasting aspects: sight, smell and taste.

The tasting that the family suggest is:

*Extrabrut degli Angeli : sparkling wine, Classic Method, with a second fermentation in bottle, 100% Chardonnay grapes, 48 months of permanence on easts, served in Crystal Flutes.(**Gold Medal at Vinitaly 2014** the most important international wine competition)*

Grana Padano Reserve with drops of Balsamo degli Angeli aged over 40 years

*Slices of bread with our Extravergin olive oil.**"Dagli Ulivi degli Angeli"***

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE

Verona, 26/30 MARZO 2014

Diploma di Medaglia d'Oro

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT "DEGLI ANGELI" 2009

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI - CAROBBIO D/A (BG)

vinitaly

For visitors who are interested about our products, there is a little shop .
The total duration is of about two hours, but if the guest will be pleantly restrained and you will need more time, we will be glad to entertain the guest.

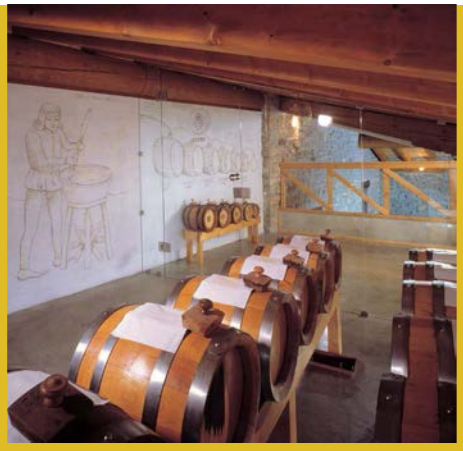
If the guest wants to taste then other types of our production wines , from Brut (Silver Medal Vinitaly 2008), The Raisin wines,Valaclepio Moscato Passito DOC, award-winning, Oro degli Angeli, yellow muscate raisin wine, White Valcalepio DOC ,White barricaded Chardonnay, will be showed other options of tasting by the glass.

Spoken languages : English

VISIT THE ACETAIA TESTA

A Family tradition that comes from the experience of Pierangelo Testa , the founder of the company. A unique experience gained over the years and a meeting that now dates back to 70 years away which was decisive for the birth of Acetaia Testa.
A beautiful story , a fashinating italian family tradition, a work of passion and dedication that you can feel by visiting Acetaia Testa and leave an indelible mark in the visitors' heart.

In the attic of an ancient medieval tower rest wooden batteries dedicated to the production of a unique and inimitable product.
That is ***"Balsamo degli Angeli"****,high level dressing ,produced according to traditional balsamic vinegar of Modena. Our Balsamo can enrich every kind of dishes with a single drop :from the appetizers to the desserts*



After visiting Acetaia, the family will propose a guided tasting,with a special attention to details such as glass selection for each type of wine,and wine selection in combination with food; then,the explanation of all the tasting aspects: sight, smell and taste.

The tasting that the family suggest is :

***Extrabrut degli Angeli** : sparkling wine, Classic Method, with a second fermentation in bottle, 100% Chardonnay grapes, 48 months of permanence on easts, served in Crystal Flutes.(**Gold Medal at Vinitaly 2014** the most important international wine competition)*

Grana Padano Reserve with drops of Balsamo degli Angeli aged over 40 years

*Slices of bread with our Extravergin olive oil: **"Dagli Ulivi degli Angeli"***

For visitors who are interested about our products, there is a little shop .
The total duration is of about two hours, but if the guest will be pleantly restrained and you will need more time, we will be glad to entertain the guest.

If the guest wants to taste then other types of our production wines ,from Brut (Silver Medal Vinitaly 2008), The Raisin wines,Valcalepio Moscato Passito DOC, award-winning, Oro degli Angeli, yellow muscate raisin wine, White Valcalepio DOC , White barricaded Chardonnay, will be showed other options of tasting by the glass.

For groups, the minimum number is of 8 people
Languages spoken : English

Here are some pictures of the farm:

TENUTA DEGLI ANGELI

ACETAIA
TESTA