



Ottobre 2010

nonsolovino

Con questa prima newsletter vogliamo rendervi partecipi della grande iniziativa che la Fattoria Sant'Appiano ha lanciato in questi giorni:

Adotta un filare nel Chianti

Diventare produttori di vino a distanza non è più un sogno, bastano 100 euro l'anno e tanta passione e dopo un anno si potranno battezzare 15 bottiglie di Chianti con il proprio nome, seguire l'intera filiera di quel vino, dalla vigna alla bottiglia.

L'adottante ha diritto inoltre ad alcuni sconti sul listino delle strutture ricettive della Fattoria, potrà assistere alla vita "pratica" della vigna e della cantina, imparare "sul campo" l'arte di fare buon vino oltre a ricevere periodicamente newsletters sulle principali attività e poter seguire l'andamento di crescita della pianta adottata.

Una volta scelto il filare da adottare, si potrà inoltre assistere ad alcune tipiche attività aziendali come la potatura da gennaio a marzo, la legatura a marzo e aprile, la vendemmia a settembre, la svinatura e la degustazione durante l'affinamento; ma anche imparare come riconoscere i vitigni, quali trattamenti usare contro i principali parassiti della vite, e alla fine ricevere le proprie bottiglie personalizzate.

Si comincia un vero viaggio d'istruzione nell'arte del far buon vino, che si propone di far emergere, attraverso lo svago di un'esperienza diretta con le stagioni della vite, ciò che sta dietro a ogni bottiglia, per educare anche il consumatore "a bere con la testa e con il cuore, ad assaporare una storia e un territorio prima ancora che un buon vino".

"Adotta un filare" si inserisce in un più ampio contributo alla cultura toscana che già da alcuni anni la fattoria esprime attraverso "Sant'Appiano d'autore", il progetto che affida a un artista di fama internazionale l'etichetta della magnum di Monteloro e che nello scorso giugno ha visto la presentazione dell'etichetta del grande pittore toscano Sergio Scatizzi.

Riteniamo molto importante il rapporto diretto e personale con Lei, che consideriamo parte della famiglia Sant'Appiano. Se è Suo desiderio mantenere vivo questo legame, permettendoci di continuare ad inviarLe le nostre comunicazioni relative ai servizi dedicati ai clienti e agli amici della Fattoria, Le chiediamo di fornirci espressamente il consenso al trattamento dei Suoi dati personali, compilando la breve form raggiungibile [cliccando qui](#).

La ringraziamo per la disponibilità e l'interesse che ci ha dimostrato.

Cordiali saluti:

Il team Sant'Appiano .

Per maggiori informazioni:

info@santappiano.it

www.santappiano.it link & eventi

Dir. Comm. Pierfrancesco Bertini 335 335073