



NEWSLETTER

FEBRUARY 2021

Live Virtual Wine Tour

Presso l'Azienda Agricola La Chimera D'Albegna e Degustazione Vini

L'evento si svolgerà in Italiano

Prima del tour, i 3 vini scelti per la degustazione saranno consegnati direttamente a casa vostra.

Inoltre, vi consegneremo anche delle specialità preparate da [HummusTown](#), cooperativa catering siriana, che saranno il perfetto accompagnamento per la degustazione dei vini.

Per questo motivo la consegna è solamente disponibile per chi abita a Roma (dentro e fuori al GRA).

Per i membri della FAO-COOP sarà applicato un 10% di sconto

Il pagamento sarà possibile effettuarlo in **due** modi:

- 1) Contanti alla consegna delle bottiglie e cibo
- 2) Via Paypal a: iacopo@lachimeradalbegna.com

Per Prenotare: [338-5827961](tel:338-5827961)



St. Stephen's School è lieta di invitarvi ad un
Live Virtual Wine Tour
Presso l'azienda agricola La Chimera D'Albegna

Data: 6 Marzo 2021

Ora: 17:00-18:30

Euro: 30 a persona (o Euro 50 per 2)*

*include 3 bottiglie di vino, specialità di Hummustown e la consegna a casa



ST. STEPHEN'S SCHOOL È
LIETA DI INVITARVI AD UN

LIVE VIRTUAL WINE
TOUR
PRESSO L'AZIENDA
AGRICOLA
LA CHIMERA
D'ALBEGNA



L'ESPERIENZA

Prima del tour i 3 vini
scelti per la degustazione
saranno consegnati
direttamente a casa vostra.

HummusTown, la
cooperativa di catering
siriano, preparerà le sue
specialità per
accompagnare la
degustazione.
Salse siriane, crostini
toscani ed olio EVO
maremmano creeranno un
perfetto abbinamento con
i nostri vini.



LA CHIMERA
D'ALBEGNA



LASCIA CHE TI
RACCONTIAMO LA
NOSTRA STORIA



La famiglia Becherini, proveniente da Firenze, si è trasferita in Maremma nel 1999 per ridare vita all'antica tradizione di produttori vitivinicoli. Per un solo fine ultimo: creare una moderna azienda vinicola che onorasse le più vecchie tradizioni. I Becherini hanno lavorato appassionatamente per realizzare il loro sogno di entrare sul mercato entro il 2010. Oggi, La Chimera d'Albegna è apprezzata in Italia come nel mercato estero. Ha una produzione totale di 100,000 bottiglie per anno. Produciamo vini DOC Maremma Toscana e Super Tuscan. Il Sangiovese è il nostro vitigno principale a cui abbiamo affiancato altri vitigni tipici come il Canaiolo, il Ciliegliolo, Merlot, Cabernet e Syrah per offrire carattere e corpo ai nostri vini. L'azienda prende il suo nome dal fiume Albegna, che costeggia i nostri vigneti.

IL TOUR

Il tour inizierà dal vigneto **Sangiovese**, cuore della nostra produzione, l'uva Toscana per eccellenza. Iacopo vi illustrerà i diversi modi di allevare e prendersi cura della vite per assicurare che essa produca uva di ottima qualità. Successivamente, ci dirigeremo verso la cantina, dove la magia si realizza! Nel tragitto verso la cantina, vi mostreremo i nostri uliveti e le altre bellezze della nostra azienda.

PROGRAMMA

Prima di iniziare il tour, vi mostreremo un breve video di **come il vino viene imbottigliato**:
<https://www.facebook.com/264293020330104/videos/1056108194481912>

Come si etichettano le bottiglie?

<https://www.facebook.com/264293020330104/videos/655411425075817>

Rapido tour della Cantina Q&A

Permetteteci di rispondere a tutte le vostre curiosità

La Chimera d'Albegna



Cabernet Leonardo 2017 Maremma Toscana DOC

- Tra i dieci migliori vini italiani selezionati da Masters of Wine 2020
- Medaglia d'argento al London Wine Competition 2020
- Medaglia di bronzo, 88 punti, Decanter World Wine Awards 2020
- Selezionato, Masterclass Milano Wine Week

Cabernet Leonardo 2013

- Punteggio di 91/100, James Suckling 2018
- Medaglia d'argento, Certamen Topwine 2017

Caletra 2016, Doc Maremma Toscana

- Bronzo, 88 points, Decanter World Wine Awards 2020
- Bronzo, New York International Wine Competition 2019
- Argento, 90 punti, Autumn Tasting, The Drink Business 2020
-

AWARDS & RECOGNITIONS



CHIMERA
D'ALBEGNA

***Si rende noto che la FAO Staff Coop non é in alcun modo responsabile delle prestazioni rese da terzi, i quali ne rispondono direttamente nei confronti dei beneficiari.**