

TRANQUILLAMENTE ENOTURISMO: LINEE GUIDA E BUONE PRATICHE PER UN ENOTURISMO COVID-FREE

Ripartiamo **sani** e **sicuri**. Con la collaborazione e l'attenzione di tutti l'esperienza della visita in cantina si svolgerà in assoluta serenità e **senza rischio per la salute** di ospiti e operatori.

PRIMA DELLA VISITA:

- **Prenotazione** online o telefonica (comunicazione@lamontina.it – 030 65.32.78)
- **Indicazione di un rappresentante per “gruppo”** che lasci i suoi dati di contatto e garantisca che quanto dichiarato dagli altri ospiti in merito ai protocolli generali corrisponda al vero (conserveremo i dati per i 14 giorni successivi la visita)
- Non potremo accogliere per la visita ospiti che risultino avere **temperatura corporea superiore a 37,5°C**; ospiti che presentino **sintomi simili-influenzali e/o perdita di gusto e olfatto**; ospiti che abbiano avuto **contatti ravvicinati** senza utilizzo di protezioni **con persone positive al Covid-19**.

ALL'ARRIVO IN CANTINA:

- Troverete **locali completamente sanificati**
- Troverete **gel igienizzante** per le mani in più postazioni durante tutto il percorso di visita (enoteca, cantina, saloni, bagni)
- Un nostro operatore **misurerà la temperatura corporea** di tutti i partecipanti al tour
- Presentarsi **15 minuti prima** dell'appuntamento muniti di **mascherina**

DEGUSTAZIONE:

- Gli ospiti verranno **serviti al tavolo** con **bicchieri sanificati** e **porzioni monouso**
- Tra i **tavoli** verrà osservata la **distanza** minima richiesta dalla legge
- Alla fine di ogni tour la **zona degustazione sarà sanificata**, cambiato il tovagliato ed igienizzate le sedute

PER INFO E PRENOTAZIONI

Rivolgersi al nostro ufficio incoming:

Jessica Giovanessi – comunicazione@lamontina.it – oppure allo 030 65.32.78

