

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 e Green Pass
- Il numero di partecipanti al tour della cantina sarà limitato per garantire il distanziamento in tutti gli ambienti visitati.

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

Anna Bozza - anna.bozza@lamontina.it – oppure allo 030 65.32.78