

"BE WITH US": LA BELLEZZA È SEMPRE ONLINE

A cura di SAN FELICE

San Felice porta il fascino e la magia di questo luogo fuori dalle mura, utilizzando strumenti e linguaggi diventati negli ultimi tempi di uso quotidiano: video tutorial, delivery e comunicazione via social.

Be *with* Us!
GOURMET KIT



ph. Stefano Scatà

San Felice, azienda vitivinicola pluri-premiata e Hotel Relais & Chateaux 5 stelle di proprietà del Gruppo Allianz dal 1978, immersa nelle colline del Chianti Classico, ha ideato un programma di eventi e iniziative che comprende, oltre a esperienze *on site* per gli ospiti, anche attività “da remoto”, da vivere a casa o virtualmente, con lo scopo di mantenere vivo il dialogo con gli ospiti lontani dell'albergo e i Clienti appassionati di vino e cibo. “Be With Us” è il nome scelto per questo concept, che esprime

l'intenzione di coinvolgere i nostri Clienti nella vita dell'Hotel e dell'azienda agricola raccontando con autenticità le persone e le attività che quotidianamente si svolgono sia ad albergo aperto che durante le chiusure stagionali. Uno strumento anche per far conoscere il territorio, scoprire le eccellenze che rendono San Felice un luogo unico e di continua scoperta, e aumentare la brand awareness sul marchio” dichiara Daria Triolo, Head of Marketing & Communication di San Felice.

“Be with Us”
si sviluppa su vari
percorsi esperienziali,
accomunati
dall'amore
per la bellezza,
per le tradizioni,
la natura e dal
piacere di condividere
le passioni
più autentiche

PASSIONI

**SAN FELICE
SI ESTENDE
SU 1.700
ETTARI
DI CUI CIRCA
185 VITATI,
60 DIMORATI
A ULIVETO
E I RESTANTI
A SEMINATIVO
E BOSCO**



“Be with Us” si sviluppa su vari percorsi esperienziali, accomunati dall’amore per la bellezza, per le tradizioni, la natura e dal piacere di condividere le passioni più vere. Per ritrovare nell’intimità di casa i sapori e i profumi della cucina gourmet dell’albergo, è stato ideato il “Be with Us Gourmet Kit”, uno speciale box che contiene materie prime di eccellenza provenienti dall’Orto Felice del Borgo, da fornitori selezionati e produttori locali a km zero, dosate e già porzionate per realizzare in autonomia le proposte ideate dall’executive chef Juan Quintero.

Basta seguire le indicazioni che lo chef dà per iscritto e in un video nel quale illustra ogni passaggio della ricetta, per ottenere un menù stagionale molto appetitoso. In abbinamento sono suggeriti i vini prodotti dalle tre tenute aziendali nel Chianti Classico, a Montalcino e a Bolgheri.

Il kit viene consegnato in tutta Italia su prenotazione andando sul sito <https://bewithus.borgosanfelice.it/>. Restando in tema enologico, ai wine lover più appassionati sono dedicati i *Wine Tasting Live*, condotti anche dall’enologo di San Felice Leonardo

Bellaccini, disponibile per sessioni private con degustazioni alla scoperta dei vini dell’azienda. È possibile prenotare anche una *Cooking Class Live* individuale tenuta dallo chef Juan Quintero o seguire le video ricette postate sui canali Facebook e Instagram.

Sempre sui social, è online anche un ricco palinsesto di tutorial per l’approfondimento di temi legati all’ospitalità e alla conoscenza delle persone che lavorano dietro le quinte e che sono il segreto del successo di San Felice. In loco sono privilegiate le esperienze *en plein air*, per godere appieno della bellezza del luogo: nell’enoteca del Borgo sarà possibile degustare, anche all’aperto, i vini della pluripremiata cantina attraverso percorsi di scoperta divisi per vari livelli di approfondimento. Anche la spa, esclusiva oasi di pace e bellezza ricavata all’interno dell’antico Frantoio del Borgo, si apre ad accogliere tutti coloro che vogliono ritagliarsi momenti di puro benessere e di profonda rigenerazione, attraverso una serie di trattamenti svolti all’aperto in un’area dedicata, intima e con vista sulle morbide colline del Chianti Classico.

Inquadra il QR Code
per scoprire le ricette dello chef





Online un ricco palinsesto di tutorial per l'approfondimento di temi legati all'ospitalità **e alla conoscenza delle persone che sono il segreto del successo di San Felice**

TRA STORIA, CALICI E IMPEGNO SOCIALE

San Felice è un antico villaggio toscano in pietra di epoca medievale, trasformato in un albergo diffuso dopo un lungo restauro conservativo grazie all'intervento del Gruppo Allianz, che nel 1978 ha acquistato la tenuta dalla famiglia Grisaldi del Taja, proprietaria dal 1700 al 1968, trasformandolo in un'azienda vitivinicola che da subito si è fatta notare per la grande qualità e innovazione dei suoi prodotti. Con una superficie di 140 ettari, di cui l'85% coltivato a Sangiovese, è testimonianza dell'impegno nella produzione di un Chianti Classico a forte impronta territoriale, come Il Grigio Riserva e Gran Selezione, numero 1 nella top 100 di *Wine Enthusiast* con l'annata 2011 o il Poggio Rosso Gran Selezione, nella top 100 di *Wine Spectator* nel 1988.

Dopo l'acquisizione di Campogiovanni a Montalcino nel 1981 e Bell'Aja a Bolgheri nel 2016, oggi San Felice comprende tre proprietà che si estendono su un totale di circa 1700 ettari di cui circa 185 vitati, 60 dimorati a uliveto e i restanti a seminativo e bosco. San Felice è un albergo diffuso 5 stelle immerso nell'iconica campagna toscana del senese. Dal 1992 è l'unico Relais & Châteaux del Chianti Classico e al contempo un Wine Resort. Oltre a 29 camere e 31 suite nell'antico



ph. Stefano Scatà

borgo medievale, la struttura comprende due ristoranti, piscina, palestra, campi da tennis, spa e, appena fuori dal Borgo, due Ville arricchiscono l'offerta per esperienze su misura con a disposizione tutti i servizi dell'hotel.

Tra i progetti di responsabilità sociale dell'azienda spicca l'Orto Felice, promosso dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE, che vede coinvolti giovani diversamente abili e anziani residenti della zona.