



**PACCHETTO SPECIALE PRIMO MAGGIO 2015**

Offerta valida dal 30 aprile al 3 maggio 2015

**IL PICNIC TE LO PREPARA LO CHEF**

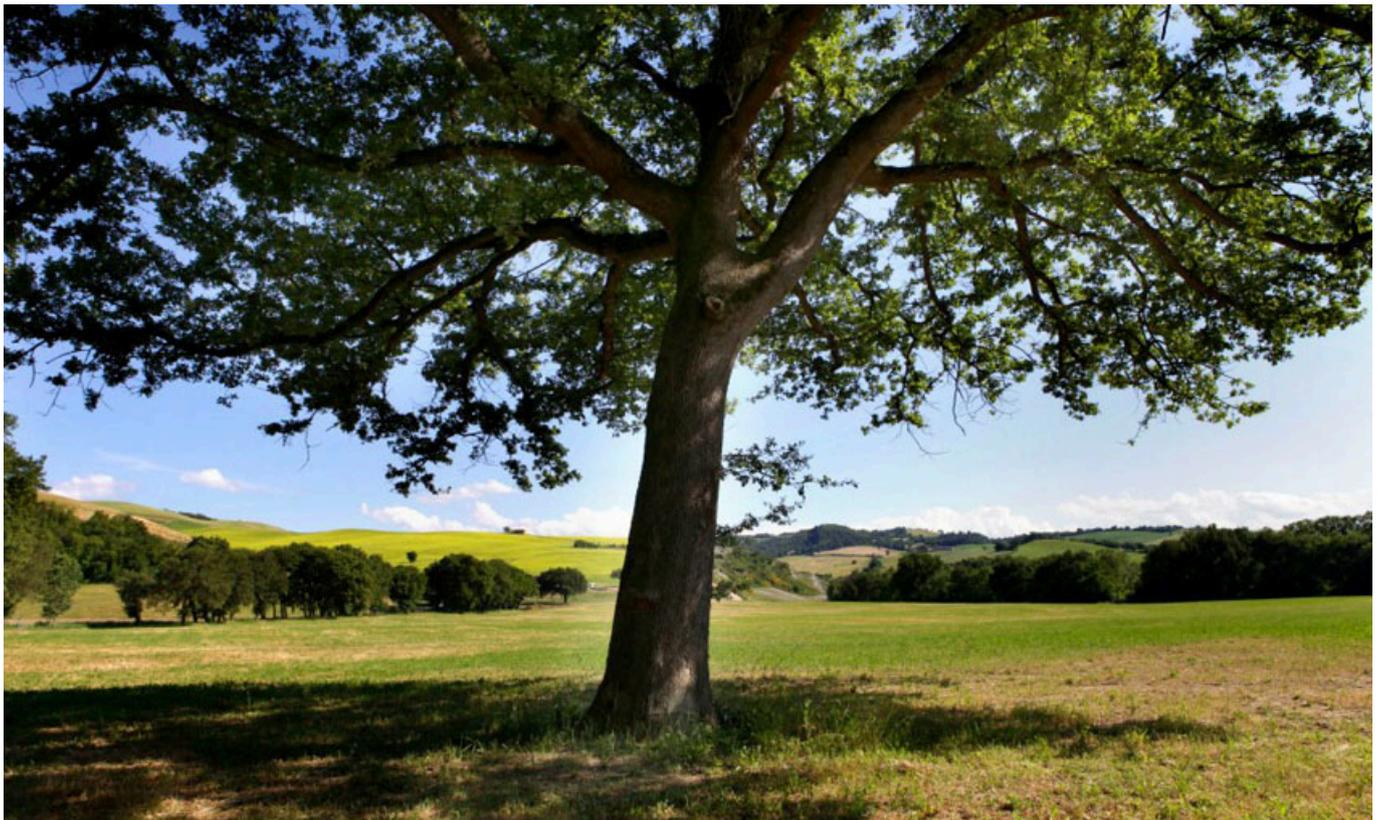
**CAMERA DOPPIA - 2 Persone**

2 notti in camera doppia - trattamento Bb (colazione bio)

PICNIC biologico preparato dallo chef Stefano Ciotti

Bottiglia di vini bio della Tenuta

Prezzo a persona € 150



**COMUNICATO STAMPA**

La **TENUTA Ss. Giacomo e Filippo**, ai piedi di **Urbino** nelle **Marche**, è un luogo ideale per trascorrere il lungo weekend del **Primo maggio**, in totale armonia con la natura che si mostra, in questo periodo, con meravigliose fioriture.

**URBINO Resort**, struttura diffusa all'interno della Tenuta, offre un'esperienza unica in quello che è stato riconosciuto come **migliore "Villaggio Eco"** vincendo il **Green Travel Award 2015 – Premio GIST**, il prestigioso riconoscimento attribuito dal Gruppo Italiano Stampa Turistica alle migliori realtà ricettive italiane così come delineate dalla costituenda **"Carta europea del turismo sostenibile e responsabile"**.

Per il **Primo maggio** si propone un rilassante soggiorno con **due pernotti** in camera doppia (prenotabili dal 30 aprile al 3 maggio) presso le comode e caratteristiche dimore del Resort, frutto di una ristrutturazione in bioarchitettura che ha riportato alla luce gli edifici coloniali di un antico borgo, compresi una



Relax a 360° tra Natura, Cultura e Benessere

suggestiva Abbazia del XIV secolo e il Centro benessere ricavato dall'antico fienile; e uno speciale **picnic** preparato dallo chef Stefano Ciotti, da consumare tra i prati e le vigne, godendosi il paesaggio del Montefeltro. In omaggio inoltre una bottiglia dei **vini bio** della nuova produzione dell'Azienda agricola, con **certificazione biologica I.M.C. al 100%**.

Un soggiorno da vivere pienamente nel dolce contesto naturalistico della Tenuta, che si trova nell'**Oasi Faunistica de "La Badia"**, area protetta caratterizzata da colline marnoso-argillose, boschi, pianure fluviali e maestose querce secolari, e che si estende per trecentosessanta ettari messi a colture biologiche, dove si tramanda e rinnova la tradizione contadina nelle ricche piantagioni, nel viridarium e nella terra vineata, da cui i nuovi **vini certificati bio**. Un altro traguardo in termini di eccellenza e qualità, curata e garantita dagli enologi **Roberto Potentini** e **Giuseppe Camilli**.

In nome della tradizione, i **vini** portano nomi legati alla famiglia Bruscoli e alla storia del luogo che da generazioni preservano e innovano. Dedicato al nonno Ercole, il **Fortercole** 2012 (Blend 50% Merlot – 50% Syrah) è un vino rosso elegante, di grande personalità che si presta ad un lungo invecchiamento; il **Bellantonio** 2013 (Incrocio Bruni in Purezza 54 100%) in ricordo del nonno Antonio, è un bianco fresco, profumato e giovanile; **Isabecta Brut** 2012 (100% Verdicchio) e **Isabecta Rosato** 2013 (100% Sangiovese) vini spumanti di qualità, freschi, beverini e adatti a tutte le situazioni, portano invece il nome di *IsaBecta de Lominis*, madre di Giovanni Santi e nonna del celebre **Raffaello**, che nel XV secolo ricevette in dote parte della Tenuta nella quale oggi viene prodotto il vino.

I vini sono distribuiti nelle migliori enoteche e ristoranti del territorio, in particolare a Urbino, Pesaro, Urbania, Cagli e Rimini, e sono a disposizione presso l'Ecospaccio di URBINO Resort.

#### TENUTA Ss. Giacomo e Filippo > URBINO RESORT

Via San Giacomo in Foglia 7 - 15  
Loc. Pantiere - 61029 Urbino  
T +39 0722 580305 - F +39 0722 580798  
info@urbinoresort.it  
www.tenutasantigiacomoeffilippo.it  
www.urbinoresort.it

#### UFFICIO STAMPA

Alessandra Zanchi  
M +39 328 2128748  
info@presszanchi.com / press.zanchi@gmail.com  
www.presszanchi.com