

Tutti gli appuntamenti dal 25 al 26 maggio con l'evento che quest'anno sposa il Pane Toscano Dop
CANTINE APERTE IN TOSCANA CON STORIE DI VINO... STORIE DI PANE...

Camminate e trekking in vigna, percorsi sugli alberi, degustazione di vino abbinato a panzanella o pappa al pomodoro, ma anche vino degli Etruschi, zuppa di Dante, e panini con i salumi toscani per eccellenza: le curiosità dell'offerta dell'evento dell'anno per i wine lover

Matrimonio d'eccezione tra due grandi prodotti della Toscana: i vini e il Pane Toscano Dop insieme per l'edizione 2024 di **Cantine Aperte**, l'evento must per i wine lover che torna in tutta la Toscana **dal 25 al 26 maggio**. Così, oltre alle degustazioni di vino ci saranno dimostrazioni di panificazione, degustazioni e racconti della tradizione dei fornai su come uno dei prodotti più semplici, il pane appunto, ha da sempre rappresentato la toscanità, così come il vino. Un legame preso a spunto dal Movimento Turismo del Vino Toscana come filo conduttore di questa edizione che vede la partecipazione di decine di aziende in tutto il territorio regionale.

«La pappa al pomodoro così come la panzanella, sono piatti iconici della toscanità oltre che virtuosi esempi che vedono il pane toscano protagonista con ricette conosciute in tutto il mondo, il pane e il vino sono due elementi simbolo della vita toscana e quindi il loro legame è indissolubile nella cultura enogastronomica della nostra regione, contraddistinta da sempre dalla qualità», spiega il presidente del Movimento Turismo del Vino Toscana, **Violante Gardini Cinelli Colombini** – per l'edizione 2024 di Cantine Aperte dunque abbiamo stretto una partnership con il Consorzio di tutela del Pane Toscano Dop che fornirà il prodotto alle nostre cantine, ma parteciperà anche con dei veri e propri ambasciatori che racconteranno l'arte della panificazione».

Dal panino (Toscano Dop) con la porchetta, al trekking o i percorsi sugli alberi, oltre al vino degli etruschi o la zuppa di Dante: le curiosità dell'offerta delle cantine toscane. Sarà ricco il fine settimana di Cantine Aperte dedicato a vino e pane che propone, tra le iniziative delle varie cantine, una camminata guidata lungo i vigneti, da fare anche in compagnia dei cani, assaggi alla cieca di vini da indovinare, ma anche workout in vigna e deliziosi e sfiziosi prodotti appena sfornati come pizza e pane, magari un panino con la porchetta da godere con un calice di rosso dopo un affascinante trekking in vigna. Ci sarà la possibilità di cimentarsi con percorsi sospesi sugli alberi con livelli di difficoltà crescenti e adatti a tutte le età, o di ammirare i pregevoli manufatti degli artigiani che portano dentro il saper fare della tradizione. Il pane toscano è anche "scarpetta" e tra le proposte non poteva mancare quella di chi invita a mettere insieme ragù toscano e fetta di pane. Il vino ha una tradizione millenaria e allora ecco la possibilità di fare un tuffo nel gusto degli Etruschi con il vino conciato dei simposi. Se c'è chi trasforma Cantine Aperte in una vera festa di campagna con l'esposizione dei trattori storici, il legame con l'agricoltura è segnato da piatti come la panzanella e la pappa al pomodoro, due monumenti alla cucina contadina regionale e del riuso, o dai celebri crostini e dalla fettunta. Il pane toscano con lievito madre (e senza sale) viene impiegato per la preparazione della zuppa di Dante che ripropone una pietanza del 1300. Oltre ovviamente ad accompagnare formaggi e salumi come la celebre Finocchiona. I programmi di tutte le iniziative sono disponibili e aggiornati in tempo reale on line sul rinnovato portale www.mtvtoscana.com

Il Pane Toscano Dop, quest'anno partner di Cantine Aperte in Toscana con il suo Consorzio di Tutela, è un prodotto che segue un rigido disciplinare di produzione che contempla materie prime e lavorazioni esclusivamente nel territorio della Toscana, vanta una storia antica. Una prima testimonianza scritta sulla produzione di pane sciocco, cioè senza sale, viene fornita già nel Cinquecento da Pietro Andrea Mattioli. Mentre uno scritto del 1765 di Saverio Manetti riferisce della consuetudine toscana di non usare il sale durante la preparazione di questo particolare tipo di pane. Lo stesso Manetti fa riferimento anche all'uso del lievito naturale, detto in Toscana "formento", costituito da pasta inacidita che veniva conservata nella mada. Numerose testimonianze descrivono la centralità, nell'alimentazione dei

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



mezzadri toscani dell'Ottocento, di questo pane preparato senza sale. Il mancato impiego del sale era dovuto al suo prezzo molto alto per cui era destinato principalmente alla conservazione della carne di maiale.

Cantine Aperte. Nato in Toscana oltre trent'anni fa, è oggi l'evento enoturistico più importante in Italia. Cantine Aperte è diventato nel tempo una filosofia, uno stile di viaggio e di scoperta dei territori del vino italiano, che vede, di anno in anno, sempre più turisti, curiosi ed enoappassionati avvicinarsi alle cantine, desiderosi di fare un'esperienza diversa dal comune. Oltre al tradizionale appuntamento di fine maggio, il marchio si lega appunto alla vendemmia, a San Martino, al Natale. Cantine Aperte è un marchio di proprietà del Movimento Turismo del Vino, registrato e protetto giuridicamente per contrastarne qualunque abuso/imitazione e garantire ai consumatori qualità e professionalità nell'accoglienza, tratti distintivi delle cantine MTV.

L'Associazione Movimento Turismo del Vino Toscana è un ente non profit che raccoglie circa cento soci fra le più prestigiose cantine del territorio, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Ai turisti del vino il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità.

Di seguito i programmi completi divisi per territorio.

Montalcino (Si), 21 maggio 2024 C.s. 02

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

CANTINE APERTE 2024

IN TOSCANA

AREZZO

BALDETTI

loc. Pietraia 71/A, Cortona (AR)

info@baldetti.com – 057567077

Date: 26 Maggio (11:00-23:00)

Evento: Cantine Aperte 2024

Come ogni anno, l'ultima Domenica di Maggio apriamo le porte a tutti per un evento diventato ormai tappa fissa!

Tante attività nel corso di tutta la giornata perfette per chi vuole passare del tempo in allegria, all'aperto e con un buon calice in mano!

– WINE WALK DOG EDITION

Se adori gli animali, di mattina non puoi farti scappare la Wine Walk Dog Edition!

Una camminata guidata lungo i nostri vigneti che durerà circa 1,30h alla portata di tutti. A metà percorso, un gustoso ristoro accompagnato da un calice di vino. Nell'occasione,osterremo anche il **Canile di Ossaia**, i cui ospiti a 4 zampe ci faranno compagnia durante la Wine Walk.

E se vorrai, potrai portare anche tu il tuo amico peloso!

Prenotazione obbligatoria. Costo: €15,00

– GUESS WHO?

Fatevi tentare da un'intrigante degustazione guidata da esperti sommelier **AIS**, dove assaggerete 6 vini provenienti da 6 diverse zone d'Italia... alla cieca! Il gioco è alla portata di tutti gli appassionati e sommelier.

L'obiettivo? Arrivare ad indovinare più vini possibile.

I premi? Sorpresa...

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



Prenotazione obbligatoria. Costo: €15,00

– **BEACTIVE RACE**

Bisogno di più movimento? La **BeActive** Race fa per te! Un workout combinato con lavoro di Endurance e resistenza muscolare svolto fra i filari dei nostri vigneti.

Ma lo sforzo sarà ben ricompensato: i nostri vini ti attendono al traguardo!

E se salirai sul podio, ti aspetterà un premio tutto da bere...

Adatto a tutti. NUMERO MAX POSTI: 30 PERSONE

Prenotazione obbligatoria

*attività sportiva con il tesseramento all'Ente sportivo a cui la S.S. è affiliata obbligatorio

– **FOOD**

Nessuna paura quando c'è **Menchetti**: l'acquolina è assicurata! Pizza sfornata al momento non-stop, tutto il giorno, di quella che solo le mani più esperte sanno preparare! E per i più golosi, una chicca creata solo per Cantine Aperte: LA CORTONESE UBRIACA!

– **LIVE MUSIC**

Quando scendono in pista gli **Argonauti**, non puoi fare a meno di muoverti! Guarda il sole calare sui nostri vigneti mentre sorseggi un calice di vino al suono delle chitarre e della batteria della musica live!

Buon vino e buona musica, serve altro?

Non finisce qui!

Oltre a degustazioni, attività e cibo, Cantine Aperte da **Baldetti** è anche un'occasione per scoprire la nostra cantina: unisciti ai tour guidati gratuiti che si svolgeranno durante tutta la giornata!

Un evento diventato ormai imperdibile, non puoi mancare!

loc. Pietraia 71A, Cortona (AR)

Domenica 26 Maggio

Dalle 11:00 alle 23:00

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

057567077

WHATSAPP 3669982029

info@baldetti.com

Prenotazione obbligatoria:

TELEFONO: 057567077

WHATSAPP: 3669982029

EMAIL: info@baldetti.com

Costo a persona: ingresso libero

BUCCIA NERA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it – 05751696461 – 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Pane, vino e tralalà

Nelle giornate di Sabato 25 Maggio e Domenica 26 Maggio, dalle ore 16 alle ore 21:00 l'Azienda Buccia Nera aprirà la sua pineta e i suoi vigneti a chiunque vorrà godersi il panorama cogliendo l'occasione di scoprire una piccola realtà nascosta tra le colline di Arezzo, degustando vini al tramonto e pietanze a base di Pane Toscano DOP.

Apertura 16-21 | Orari tour disponibili a scelta tra 17:30 e 18:30

Prenotazione obbligatoria: info@buccianera.it – 05751696461 – 3492419716 –
buccianerawinery@gmail.com

Costo a persona:

Vino al Calice a scelta €8

Degustazione 3 vini €20

Bottiglia full – €28

Food a scelta €10-15

Altre informazioni utili: Comunicare allergie o intolleranze al momento della prenotazione.
Per raggiungerci: Seguire indicazioni per Buccia Nera anche nella segnaletica stradale

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

VILLA LA RIPA

LOC. ANTRIA 38 AREZZO
EVENTS@VILLALARIPA.IT

Date: 26 Maggio

Evento: APERITIVO IN VIGNA a Poggio del Gallo

In occasione di “Cantine Aperte” e i “Giorni del Vino” abbiamo deciso di creare un connubio particolare ed avvincente: TREKKING nella caratteristica zona di Campriano e APERITIVO IN CANTINA con IL VINO ROSATO di Villa la Ripa Winery accompagnato da un ottimo PANINO CON PORCHETTA preparato sul momento da Ivan Cipriani, proprietario dell’ Alchimista Cafè. Durante la serata si svolgerà anche la presentazione del libro “Una Vita Antica”, scritto dall’autore Vincenzo Valtriani e redatto dalla casa editrice Protos Edizioni.

La nostra experience avrà inizio proprio da Villa la Ripa, azienda vitivinicola, situata in Arezzo dove dal 2000 la famiglia Luzzi produce vini ed olio extravergine d’oliva di qualità.

Ci dirigeremo a passo lento verso le dolci colline circostanti attorno a Campriano con la sua piccola chiesa, che un tempo, trovandosi in prossimità della via Ariminensis in epoca romana congiungeva i fiorenti centri di Arezzo e Rimini.

Incontreremo una delle quattro tenute dei Conti Borghini Baldovinetti, ammireremo il piccolo ma suggestivo lago di Campriano e vi racconteremo la storia di quest’ area verde a due passi da Arezzo.

Rientreremo poi a Villa la Ripa dove ad attenderci ci sarà Claudia che assieme al suo staff ci accoglierà presso la sua cantina dove potremo rilassarci con un buon calice di vino rosato “Spaziolibero” a base di Sangiovese e Syrah e ricaricare le energie con un buon panino con la porchetta !

Sarà una domenica spumeggiante, in tutti e per tutti i sensi!!!

Tutte le informazioni al link:

<https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188>

Prenotazione obbligatoria tramite modulo google al link: **<https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188>**

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Costo a persona:

Opzione 1: ESCURSIONE A CAMPRIANO E DEGUSTAZIONE A SEGUIRE CON IL VINO ROSATO DI VILLA LA RIPA WINERY E PANINI FARCITI CON PORCHETTA COSTO: € 38

Opzione 2:

SOLO DEGUSTAZIONE CON IL VINO ROSATO DI VILLA LA RIPA WINERY E PANINO FARCITO CON PORCHETTA COSTO: € 20

Opzione 3: SOLO ESCURSIONE A CAMPRIANO COSTO: € 18

Altre indicazioni utili :

PER CHI PARTECIPA SIA ALL' ESCURSIONE CHE ALLA DEGUSTAZIONE:

- **Orario di ritrovo:** 13:45
- **Luogo di ritrovo:** Villa la Ripa Winery
- **Link mappa:** <https://goo.gl/maps/x7YkxPmgGN9YX4mB8>

PER CHI PARTECIPA SOLO ALLA DEGUSTAZIONE:

- **Orario:** 18:00
- **Luogo:** Villa la Ripa Winery alla cantina
- **Link mappa:** <https://maps.app.goo.gl/dQ2hCXwJp9PTvBSf6>
- **Termine dell' evento:** ore 22:00 circa

I VICINI WINERY

**S. Pietraia n. 38B – Località Ferretto -52044 Cortona AR –
Coordinate GPS 43.175788 N 11.977469 E
info@ivicinicortona.it, oppure 338.8629569 – 345.7677125**

Date: 25 e 26 Maggio – dalle ore 10:30 alle ore 13:00 / dalle ore 16:00 alle ore 19:00

Evento: Cantine Aperte 2024

Il team de I Vicini vi riceverà con entusiasmo per condividere con voi la passione per il territorio e per i suoi vini. Sarete accolti dal Proprietario Romano Antonioli che vi condurrà in vigna ed in cantina illustrando le varie fasi della produzione del vino, il tour terminerà nella sala di degustazione.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



I vini saranno degustati con attenta progressione gusto-olfattiva: Arengario **Rosato di Syrah** Toscano IGP in purezza, Arengario **Rosso** Toscano IGP (Blend di Merlot, Sangiovese Grosso e Syrah Nero), *abbinati ad assaggi di salumi e formaggi tipici del territorio.*

Successivamente degusteremo il **Laudario Merlot Cortona DOP** abbinato al “**Pan del Marinaio**” un pane ripieno di mandorle, nocciole e frutta secca.

Continueremo con il **Laudario Cabernet Sauvignon Cortona DOP** abbinato alla “**Ciaccia coi Ciccioni**”, pezzettini di grasso e magro di **Cinta Senese**, che per antica tradizione è sempre presente nelle festività Pasquali.

La degustazione si concluderà **con la nostra eccellenza: il Laudario Syrah Nero Cortona DOP** abbinato ai **Cantucci al cioccolato fondente.**

Prenotazione consigliata entro le ore 16:00 di Giovedì 23 Maggio ai seguenti recapiti:
info@ivicinicortona.it, oppure 351/3845145 – 338/8629569

Costo a persona: € 25,00. Per i bambini da 5 anni a 11 anni la quota è di € 5,00

Altre indicazioni utili: *Durante l'evento potranno essere acquistati i vini da noi prodotti con lo sconto del 10% sul listino di cantina.*

TENUTA LA PINETA

Via Setteponti, 65, Castiglion Fibocchi (AR)

0575 477716 / info@tenutalapineta.it WA 3348591381

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Cantine Aperte 2024

Sabato 25/5

Ore 10,30 Apertura cantina alle visite guidate e degustazioni

Ore 16,30 Inaugurazione della nuova opera di Alessandro Bernardini “**VITI XNN**” installata negli spazi antistanti la cantina

Incontro con l'artista

Ore 17,00 **Storie di vino, storie di pane.** Degustazione delle tipiche pietanze del pane toscano con i nostri vini.

Panzanella & Spépero, Pappa al pomodoro & Persìmo. Solo su prenotazione

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Ore 19,00 Chiusura

Domenica 26/5

Ore 10,30 Apertura cantina alle visite e degustazioni

Ore 13,00 *Pranzo rustico in vigna..*

Solo su prenotazione € 30 p.p.

Ore 15,30 Alessandro Bernardini illustra le nuove bottiglie della collezione LA4. Incontro con l'artista

Ore 16,00 Presentazione e prima degustazione del **TRIPINIO**, il nuovo Supertuscan della Tenuta. Condotta da sommelier AIS

Ore 19,00 Chiusura

Costi e dettagli

1. Visita e degustazione standard di 3 vini: € 15,00 per persona
2. Pranzo rustico in vigna: € 30 per persona

(Menù: Tagliere di affettati e formaggi, crostini e bruschette, panzanella e pappa al pomodoro, grigliata di carne suina, fagioli, insalata, crostata. Vini: Rosato Persìmo, Chianti Sasso Bisciaio e Passito Bronzante)

Prenotazione obbligatoria: Obbligatoria per il pranzo in vigna e per la degustazione dei piatti a base di pane. Suggesta per visite in cantina e degustazioni vini: 0575 477716 / info@tenutalapineta.it / WA 3348591381

Costo a persona Degustazioni euro 15.00; Pranzo in vigna euro 30.00

Altre indicazioni utili:

Menù pranzo:

Tagliere di affettati e formaggi, crostini e bruschette, panzanella e pappa al pomodoro, grigliata di carne suina, fagioli, insalata, crostata. Vini: Rosato Persìmo, Chianti Sasso Bisciaio, Passito Bronzante. **Opzione vegetariana disponibile su richiesta**

FIRENZE

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE – TENUTA DI NOZZOLE
Via di Nozzole n ° 12 50022 loc. Passo dei Pecorai (Greve in Chianti, FI)
+393428724254, 055859845, tastings@tenutefolonari.com

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Cantine Aperte 2024

PROPORREMO UN CODICE SCONTO ESCLUSIVO PER IL WEEK-END E VALIDO SULL'ESPERIENZA 'CHIANTI CLASSICO', IL CODICE APPLICHERA' 15€ DI SCONTO SUL PREZZO ORIGINALE E SARA' UTILIZZABILE PER LA PRENOTAZIONE DEL PERCORSO 'CHIANTI CLASSICO' DAL NOSTRO SITO <https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/>.

*LA TARIFFA INCLUDE IL TOUR DELLA CANTINA ED UN ASSAGGIO DEL NOSTRO OLIO EVO SU PANE TOSTATO IN ABBINAMENTO AI 3 CALICI: CHIANTI CLASSICO NOZZOLE 2021 DOCG, CHIANTI CLASSICO RISERVA LA FORRA 2020 DOCG, CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018 DOCG.

IL CODICE SCONTO SARA' IL SEGUENTE: #CANTINEAPERTE E SARA' VALIDO DA SABATO 25 A DOMENICA 26 MAGGIO.

Prenotazione obbligatoria: tastings@tenutefolonari.com, +393428724254, 055859845, <https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/>

Costo a persona: 20€ A PESRONA (ANZICHE' 35€)

AZIENDA AGRICOLA TAMBURINI

Via Catignano,106- 50050 Gambassi Terme

0571680235

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Date: 26 Maggio

Evento: ANTEPRIMA DEGUSTAZIONE “MIKE”

DOMENICA 26 MAGGIO DALLE 15.00 ALLE 19.00 VI ASPETTIAMO PER LA DEGUSTAZIONE IN ANTEPRIMA DEL NUOVO VINO “MIKE”

Prenotazione obbligatoria: info@agricolatamburini.it

Costo a persona: 30€

CASTELLO DI COIANO

Via Coianese, 79 – Castelfiorentino (FI)

331 9146769 – tommaso@castellodicoiano.it

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Tour Storico e Tour Cantine

Tour Storico: (ore 11:00 sia il 25 sia il 26), tour aziendale comprendente castello/villa, cantina fonda, vinsantaia e degustazione finale di 3 calici (1 rosso, 1 bianco e 1 vinsanto) € 20 cad. prenotazione obbligatoria, max 20 persone, entro la sera prima dare conferma, inoltre i calici verranno accompagnati da pane, schiacciate e salumi (indicare allergie e/o intolleranze!), ritrovo ore 10:45 di fronte all'entrata amministrazione (cartello presente), entrare dal cancello di dx e salire sino alla nostra aia.

Tour Cantine: (ore 15:00 sia il 25 sia il 26), tour aziendale comprendente le cantine, la vinsantaia, le zone eventi e degustazione finale di 3 calici (1 rosso, 1 bianco e 1 vinsanto) € 20 cad. prenotazione obbligatoria, max 20 persone, entro la sera prima dare conferma, inoltre i calici verranno accompagnati da pane, schiacciate e salumi (indicare allergie e/o intolleranze!), ritrovo ore 14:45 di fronte all'entrata amministrazione (cartello presente), entrare dal cancello di dx e salire sino alla nostra aia.

Oltre ai nostri tour su prenotazione, saranno presenti in fattoria dipendenti a disposizione alla vendita diretta per coloro non interessati alle due attività.

Prenotazione obbligatoria: 331 9146769 – tommaso@castellodicoiano.it

Costo a person: 20€

Altre indicazioni utili: animali non ammessi – purtroppo in caso di disabilità la struttura risulterà molto limitante essendo del 12esimo secolo, ovviamente faremo tutto il possibile per far godere al meglio la nostra splendida realtà

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

CASTELFALFI

**Castelfalfi Wine Shop & Garden e Castelfalfi Adventure Park, SP26,
50050 Castelfalfi FI.**

Tel. 366 7568680 | 0571 891014. Email: winery@castelfalfi.com

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: CASTELFALFI ADVENTUROUS TASTING

L'esperienza inizia al parco avventura di Castelfalfi dove il divertimento è assicurato dai 12 percorsi sospesi sugli alberi con livelli di difficoltà crescenti e adatti a tutte le età. L'esperienza all'interno del parco ha durata di circa 1,5 ore e proseguirà presso il Wine Shop & Garden con una degustazione di vini biologici di nostra produzione che saranno accompagnati dal delizioso pane del nostro Chef Michele Rinaldi. Per i più piccoli è previsto un assaggio di olio EVO.

Scopri il paesaggio mozzafiato e il Borgo di Castelfalfi con i suoi nuovi negozi, la gelateria Latte e Menta e la pizzeria al taglio Origano. Trascorri una giornata unica, in un magico mix tra gusto e divertimento che appagherà tutti i tuoi sensi.

Orari per il Parco Avventura: 10:00 – 12:30 e 14:00 – 16:30

Orari per la Degustazione in Cantina: 10:00 – 13:00 e 14:00-19:00

E' possibile effettuare anche soltanto una delle due esperienze sopra descritte.

Maggiori informazioni:

Prenotazione obbligatoria per il Parco Avventura (Tel. 335 8412943 | 0571 890215.

Email: adventure@castelfalfi.com).

Ingresso libero per la degustazione di vini e oli in cantina.

Costo a persona:

Adventure Park:

– Baby (3 – 5 anni & 100cm di altezza): include i due percorsi introduttivi + villaggio sospeso, al costo di € 16 a bambino.

– Discover (6 – 10 anni & 120cm di altezza): include i due percorsi introduttivi + cinque intermedi + villaggio sospeso, al costo di € 18 a persona.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



– Adrenaline (10+ & 140cm di altezza): include tutti e 12 i percorsi disponibili nel parco + villaggio sospeso, al costo di € 22 a persona.

Degustazione di vini e oli di Castelfalfi con il pane del nostro Chef Michele Rinaldi: €15 a persona

Altre indicazioni utili: Scopri come raggiungerci: Castelfalfi Wine Shop e Castelfalfi Adventure Park

CASTELLO DI QUERCETO

VIA ALESSANDRO FRANÇOIS 2 50022 GREVE IN CHIANTI
(FIRENZE)

05585921 – AGRITURISMO@CASTELLODIQUERCETO.IT

Date: 25 e 26 Maggio in orario 10:00 – 18:00

Evento: Cantine Aperte al Castello di Querceto

Visite guidate in cantina e degustazione dei vini di produzione aziendale presso la nostra enoteca (su prenotazione).

Prenotazione obbligatoria: 05585921 – agriturismo@castellodiquerceto.it

Altre indicazioni utili: Chiusura cantina ore 18.00.

DAVINUM

Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)
cosimo@davinum.it - 05711735082

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Pane Nostrum

La nostra visita e degustazione porterà i clienti a riscoprire l'antico legame che c'è tra pane e vino. Un percorso che parte dalla terra e che serve a recuperare e mettere in luce varietà di uva e grano del territorio.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

La visita comprenderà un visita alla cantina seguita da un degustazione dei nostri vini, accompagnati da bruschette e crostini fatti con il pane Toscano DOP.

Prenotazione obbligatoria:

CRISTIAN NARDI – cristian@davinum.it - 3297408496

COSIMO CARBONCINI – cosimo@davinum.it - 3889457885

Costo a persona: 25€

FATTORIA DI PIAZZANO

VIA MAREMMANA II° TRATTO , 28 – 50053 EMPOLI
(FIRENZE)

+39 0571 994032 +39 3388235514 +39 3357849884
INFO@FATTORIADIPIAZZANO.IT

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: “Il Pane Toscano Dop e i Vini di Piazzano. Connubio di Eccellenze”



Il pane e il vino sono i due alimenti che troviamo sempre sulle nostre tavole . Il pane toscano è caratterizzato dalla mancanza di sale, per questo è detto “sciocco”. E’ un pane che ben si adatta alla ricca offerta della cucina toscana notoriamente ricca di sapore e condimenti . Durante la manifestazione di Cantine Aperte , il pane Sciocco verrà proposto con salumi tipici e aiuterà l’assaggio dei nostri vini ottenuti da uve autoctone.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Inoltre, Se il tempo lo consentirà ci faremo una passeggiata in vigna e in cantina dove vi racconteremo tutti i processi di produzione e lavorazione.

Sarà l'occasione per farvi avvicinare a questa spettacolare realtà e tradizione

Sabato 25 Inizieremo a ricevere gli enoturisti , winelovers e tutti coloro che vorranno venire a trovarci dalle ore 11.00 alle 12,30 e poi dalle 14,30 alle 19,30

Domenica 26 dalle 11.00 alle 13.00 e poi dalle 15.00 alle 20.00

La prenotazione non è Obbligatoria ma fortemente consigliata

Michela +39 3388235514 – Ilaria +39 3357849884

Ufficio +39 0571 994032 – Email :info@fattoriadipiazzano.it

Altre indicazioni utili: Chi vorrà potrà acquistare i vini direttamente nel nostro punto vendita in fattoria .

FATTORIA DI POGGIOPIANO DI MAURO GALARDI

VIA DEI BASSI, 7-13 – FIESOLE (FIRENZE)

INFO@POGGIOPIANO.IT – 3384342483

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Dentro la bottiglia! Speciale Cantine Aperte; Un calice in vigna



A Poggiopiano conoscerete chi il vino lo fa e lo pensa.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Siamo vignaioli ed è proprio la vigna il luogo dove tutto inizia, compresa la vostra esperienza a Poggiopiano!

Che sia più formale e stimolante come Dentro la bottiglia o più ludica e rilassante come Un calice in vigna, saremo noi Vignaioli Indipendenti che vi guideremo lungo il percorso che un acino d'uva fa dalla terra al calice.

> Maggiori dettagli per Dentro la bottiglia! Visita guidata con degustazione di vini e olio evo a questo link: <https://my.book-dnatasting.it/poggiopiano/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=6>

Solo in occasione di Cantine Aperte, sarà visitabile anche la cantina di affinamento in barriques e terracotta, normalmente non aperta al Pubblico.

Prezzo 33€/persona. Prenota con il codice CANTINEAPERTE24 per ottenere il 10% di sconto!

> Maggiori dettagli per Un calice in vigna – degustazione dei nostri prodotti con abbinamenti toscani- a questo link: <https://my.book-dnatasting.it/poggiopiano/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=35>

Questa opzione non prevede la visita in cantina.

Prezzo: secondo consumazione

Prenotazione obbligatoria (contatti) prenotazione online tramite link. Per ulteriori informazioni: info@poggiopiano.it / 3384342483

Costo a persona in base alla esperienza scelta

FATTORIA LA LECCIA
VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTESPERTOLI (FI)
338 7333 905, evelina.nappini@laleccia.it

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: VINO, PANE E AMORE

Il programma inizia con una piacevole passeggiata alla scoperta delle vigne storiche e dei diversi terroir della proprietà. Si prosegue quindi con la visita della bottaia dove vengono affinati i vini più rappresentativi dell'azienda e della spumantiaia dove viene realizzato l'oro de La Leccia, Rubedo Metodo Classico Pas Dosé. Si conclude con la degustazione dei vini della

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



fattoria in abbinamento ai salumi del territorio e al mitico pane dei Grani Antichi di Montespertoli. E per i più golosi: il gustoso gelato cantucci e vin santo!! Vi aspettiamo!

Prenotazione obbligatoria: evelina.nappini@laleccia.it / 338 7333 905

Costo a persona:

- 1 bicchiere di vino: 5 euro
- Pane dei Grani Antichi di Montespertoli e salame del territorio: 10 euro
- Gelato cantucci e vin santo: 5 euro

Altre indicazioni utili: Le visite delle vigne e delle cantine avverranno per gruppi ai seguenti orari: primo gruppo ore 12; secondo gruppo ore 14,30; terzo gruppo ore 16; quarto gruppo ore 17,30.

LAMOLE DI LAMOLE

VIA LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI
3420912853 – VISIT@LAMOLE.COM

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Alla scoperta di di Lamole

Durante il weekend del 25 e 26 Maggio sarà possibile visitare Lamole di Lamole con un'esperienza unica.

Una passeggiata che segue le diverse fasi di produzione dei nostri vini, dal vigneto alla bottiglia, assaporando piano piano la bellezza di Lamole.

Il tour inizia con una breve introduzione al territorio del Chianti Classico e un calice di benvenuto dalla terrazza con vista sui vigneti e il panorama di Lamole, prosegue nei Vigneti, dove verranno spiegate le pratiche sostenibili adottate negli ultimi anni, e continuerà nella Cantina Storica del XV secolo per poi concludere il percorso con un assaggio di prodotti tipici locali nel nostro Salotto di Lamole in abbinamento ai Chianti Classico Lamole di Lamole.

Durante la giornata sarà possibile anche effettuare la sola degustazione di 3 Chianti Classico con in abbinamento una selezione di prodotti tipici locali.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: visit@lamole.com

Costo a persona € 25 per il tour – 15 € solo degustazione

Altre indicazioni utili La cantina sarà aperta dalle ore 11:00 alle ore 18:00.

TENUTA BOSSI – MARCHESI GONDI

VIA DELLO STRACCHINO, 32 PONTASSIEVE (FIRENZE)

0558317830 – INFO@TENUTABOSSI.COM

Date: 26 Maggio

Evento: Villa Bossi: Vino, Pane e Artigianato

Dalle 9 alle 18 sarà possibile visitare il parco della villa ed il museo di arte contadina dov'è ci saranno svariati artigiani selezionato da CNA Toscana. Ogni ora partiranno le visite alla cantina con Brindisi finale. Previa prenotazione è possibile fissare visita con degustazione a pagamento nella villa rinascimentale.

Prenotazione obbligatoria: 0558317830 – info@tenutabossi.com

Costo a persona: 30€ solo per le degustazioni, il resto gratuito

Altre indicazioni utili: Chiusura cantina ore 18.00.

TORRACCIA DI PRESURA

Agriturismo Ulivello in Chianti – Via della Montagnola 94, Greve in Chianti (FI)

055858571/ 3884630045/ info@ulivello.it

Date: 25 e 26 Maggio

Eventi:

- Degustando Pane e Vino
- Passeggiata “Wine trekking” con degustazione Pane&Vino
- Briciole di Ulivello
- Soggiorno Wine Week-end

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Degustando Pane e Vino : sia sabato 25 che domenica 26 maggio dalle 9:00 alle 21:00 sarà possibile degustare 3 dei nostri vini accompagnati da piatti a base di pane toscano in varie forme. Saranno infatti serviti dei crostini con salse tipiche toscane (su richiesta anche opzione vegetariana) e un assaggio di pappa al pomodoro. A fine della degustazione verrà offerto anche la possibilità di gustare la tipica merenda contadina toscana: Pane, Vino e Zucchero! Chi raggiungerà l'agriturismo con i mezzi pubblici e mostrerà il biglietto di Autolinee Toscane avrà diritto anche all'assaggio di un vino extra! #mobilitàsostenibile #bereresponsabilmente

Passeggiata "Wine trekking" attraverso i vigneti e gli oliveti dell'azienda con visita alla cantina e rientro all'agriturismo per una **degustazione Pane&Vino** (3 vini + crostini + assaggio pappa al pomodoro + pane vino e zucchero). Partenze sabato 25 alle ore 16:00 e domenica 26 alle ore 10:30; durata 1 ora e mezza, percorso medio-facile, si consigliano calzature adatte. La passeggiata si svolgerà con un minimo di 8 persone e un massimo di 20 per ogni turno. Indirizzo luogo di partenza: via della Montagnola, 94.

Briciole di Ulivello: Fuori dagli orari prestabiliti sarà comunque possibile passeggiare lungo un percorso più breve seguendo le indicazioni del nostro staff per scoprire in autonomia le meraviglie del territorio in compagnia di un bicchiere di Chianti Classico e di qualche stuzzichino.

Soggiorno Wine Week-end: Soggiorno di 2 notti con colazione (24-25 o 25-26 maggio) nel complesso della storica Villa Ulivello per godere dei magnifici paesaggi del Chianti e gustare una cena-degustazione a 5 portate con altrettanti vini in degustazione. Soggiorno, colazione e cena-degustazione incluse nel prezzo e una bottiglia di un nostro Chianti Classico invece ve la regaliamo noi!

Prenotazione obbligatoria: 055858571 o per mail info@ulivello.it

Costo a persona:

Degustando Pane e Vino – 20€ per persona

Passeggiata "Wine trekking" con degustazione Pane&Vino – 35€ per adulti, 20€ per bambini

Briciole di Ulivello Gratuito (Bicchieri di vino e stuzzichini a pagamento)

Soggiorno Wine Week-end – 395€ per coppia (Tassa di soggiorno esclusa)

Altre indicazioni utili: Per tutti gli eventi è richiesta la prenotazione. Il ristorante agrituristico sarà aperto entrambi i giorni sia per pranzo che per cena con possibilità di integrare le degustazioni con piatti più sostanziosi.

VILLA CALCINAIA

VIA CITILLE, 84 GREVE IN CHIANTI (FIRENZE)
SHOP@CONTICAPPONI.IT – 3926623362

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Cantine Aperte a Villa Calcinaia

Diverse referenze in degustazione, tour con cenni storici della villa del “500” e visita delle cantine con nozioni di vinificazione.

Prenotazione non obbligatoria: shop@conticapponi.it – 3926623362

Costo a persona: 10€

VILLA DI VETRICE

Via di Vettrice, 5 50065 Pontassieve (FI)
Costanza: costanza@grati.it / 338 1264943
Carlotta: carlotta@grati.it / 392 0823007

Date: Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2024

Evento: Vino, Pane e poi...

Dalle ore 11:00 alle ore 19:00 Sulla terrazza panoramica di Villa di Vettrice, con vista sui Vigneti e Oliveti Aziendali, è possibile fare un tour della Vinsantaia storica Aziendale e partecipare ad una degustazione guidata di 3 vini Aziendali abbinati a 3 tipologie di pane diverse scelte in base alla tipologia, il sapore e la consistenza del vino in modo da creare un'esperienza culinaria unica. Sulle varie tipologie di pane troveremo piccoli abbinamenti per valorizzare le diverse tipologie di pane e valorizzarle in abbinamento con i Nostri Vini.

Per proseguire la vostra esperienza è possibile prendere taglieri con prodotti toscani abbinabili alle varie tipologie dei Vini Aziendali (Grati, Villa di Vettrice, Borgo Prunatelli).

Prenotazione obbligatoria: Costanza 338 1264943 / Carlotta 3920823007

Costo a persona: Per Degustazione + visita € 30,00/persona – Per tagliere € 15,00 circa.

Altre indicazioni utili Prenotazione obbligatoria Tel 338 1264943, info@grati.it Via di Vettrice, 5 50065 Pontassieve (FI)

Coordinate GPS:

<https://www.google.com/maps/dir//Fattorie+di+Galiga+e+Vettrice+dei+F.+lli+Grati,+Via+di+Vettrice,+5,+50065+Pontassieve+FI/@43.8190528,11.4670017,17z/data=!4m8!4m7!1m0!1m5!1m1!1s0x132b079ad545d293:0x10e4de110a538069!2m2!1d11.4669956!2d43.8190546?entry=ttu>

GROSSETO

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

STRADA VICINALE DELLA PARRINA SNC, 58015

ORBETELLO (GR)

0564/862626 – INFO@PARRINA.IT

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Cantine Aperte alla Parrina

Visita in cantina e nei vigneti

Degustazione vini e formaggi

Prenotazione obbligatoria: 0564/862244

Costo a persona: 10€ solo degustazione vino, 15€ degustazione vino accompagnata da tagliere di assaggi.

Altre indicazioni utili: shop aziendale e Ristorante aperti

AZIENDA AGRICOLA PUROVINO

PODERE CORSO, 27, MONTIANO 50051 (GR)

INFO@PUROVINO.IT – 353 4099166

Date: 25 e 26 maggio

Evento: Cantine Aperte 2024

25 MAGGIO: INIZIO ORE 11.00

La nostra visita inizia con **camminata tra le vigne** con spiegazione delle nostre varietà. Seguirà una **visita della cantina con incontro con il nostro enologo** per la spiegazione del nostro metodo brevettato Purovino per la produzione di **vino senza solfiti aggiunti**.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



Degustazione in terrazza con vista sull'Isola del Giglio e Monte Argentario dei nostri **vini SENZA SOLFITI AGGIUNTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano con la collaborazione di:

Caseificio Le Tofane del Parco Naturale della Maremma e Pizzeria/Panificio Bar Nerazzurro di Grosseto che ci fornirà pane prodotto con farine di grani antichi macinati a pietra con lievito madre, schiaccia toscana e pizze speciali.

Avrai inoltre la possibilità di degustare **il Pane Toscano DOP** in collaborazione con **il Movimento del Turismo del Vino Toscana**.

26 MAGGIO: INIZIO ORE 11.00

La nostra visita inizia con **camminata tra le vigne** con spiegazione delle nostre varietà. Seguirà una **visita della cantina** per la spiegazione del nostro metodo brevettato Purovino per la produzione di **vino senza solfiti aggiunti**.

Degustazione in terrazza con vista sull'Isola del Giglio e Monte Argentario dei nostri **vini SENZA SOLFITI AGGIUNTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano con la collaborazione di:
Caseificio Le Tofane del Parco Naturale della Maremma e Pizzeria/Panificio Bar Nerazzurro di Grosseto che ci fornirà pane prodotto con farine di grani antichi macinati a pietra con lievito madre, schiaccia toscana e pizze speciali.

Avrai inoltre la possibilità di degustare **il Pane Toscano DOP** in collaborazione con **il Movimento del Turismo del Vino Toscana**.

(non ci sarà la presenza dell'enologo alla domenica).

Prenotazione obbligatoria: INFO@PUROVINO.IT – TEL 3534099166

Costo a persona: € 30,00 – 10% di sconto su acquisto dei vini direttamente in cantina

Ragazzi sotto i 18 anni (senza vino) € 20,00

I VINI DI MAREMMA

Loc. Il Cristo – Marina di Grosseto (GR) 58100
eventi@ivinidimaremma.it - 3428439229

Date: Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Evento: Le nostre radici: una storia sociale

Cantina I vini di Maremma vi invita ad assistere ed assaporare il passato. Una realtà enologica di tre generazioni che, oggi come allora, fa dell'attenzione ai valori della tradizione e della sostenibilità i suoi punti cardine.

Visita guidata + degustazione

È possibile aggiungere un Tagliere alla degustazione.

La prenotazione è consigliata ma non obbligatoria: eventi@ivinidimaremma.it - 3428439229

Costo a persona: Il prezzo varia a seconda della tipologia di degustazione scelta (da 35€)

LA MALIOSA

LOC. PODERE MONTE CAVALLO SNC – SATURNIA (GR)
3271860416 – INFO@FATTORIALAMALIOSA.IT

Date:

- 25 MAGGIO PRESSO IL NOSTRO SATURNALIA WINE BAR A SATURNIA IN PIAZZA VITTORIO VENETO 29.
- **26 MAGGIO PRESSO FATTORIA LA MALIOSA**

Evento: VIVA LA SCARPETTA! Un'arte antica tutta italiana

In occasione di Cantine Aperte, abbiamo pensato di omaggiare il rituale tutto italiano de “La scarpetta”, grazie alla collaborazione con il Consorzio pane toscano DOP.

L'esperienza di degustazione prevede 3 calici di vino naturale di nostra produzione abbinati ciascuno ad un sugo maremmano, il tutto ovviamente accompagnato da pane toscano per poter fare “la scarpetta”.

A chi non è mai capitato di fare la “**scarpetta**” con una buona fetta di pane dopo aver mangiato un appetitoso piatto di pasta al ragù?

Si tratta di una gestualità tipicamente italiana, un vero e proprio **rituale** che per molti è d'obbligo!

Vi aspettiamo Sabato 25 Maggio dove sarà possibile effettuare questa esperienza presso il Saturnalia Wine Bar dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 20. Mentre Domenica 26 Maggio l'evento si

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

svolgerà presso Fattoria La Maliosa dalle 12 alle 16. Qui sarà possibile anche visitare la cantina e/o fare una passeggiata all'interno della Fattoria.

Prenotazione obbligatoria: info@fattorialamaliosa.it – 3271860416

Costo a persona: 30€

Altre indicazioni utili: bambini (fino a 17 anni) 15€

ROCCA DI FRASSINELLO

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)
333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Date: Sabato 25 Maggio

Evento: Degustare il vino al tempo degli Etruschi



Sabato 25 maggio torna Cantine Aperte e noi vi aspettiamo per un viaggio nel tempo con il calice in mano.

Dopo il tour della cantina progettata da Renzo Piano, passeremo dall'architettura contemporanea all'archeologia con la visita al Museo etrusco. Qui assaggeremo il vino conciato come usavano servirlo gli Etruschi durante i simposi. Seguiranno un bianco e un rosso di Rocca di Frassinello per comprendere come si è evoluto il gusto nei secoli. In abbinamento serviremo un assaggio di panzanella maremmana.

Infine, per tutto il weekend, potrete approfittare della "Promo Cantine Aperte" che prevede un assaggio di due Cru dell'azienda, Rocca di Frassinello Bianco e Rocca di Frassinello San Germano, al prezzo speciale di 20€.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Link Online: <https://www.castellare.it/it/rocca-di-frassinello-wine-experience/?experience=da44ea8b-aa63-427d-a93c-4942a5a38f1f?experience=da44ea8b-aa63-427d-a93c-4942a5a38f1f>

Costo a persona: Costo dell'esperienza 15€ a persona

Altre indicazioni utili: Turni di visita: 10:30 – 11:30 – 15:30 – 16:30, Prenotazione Obbligatoria tramite sito internet al link che abbiamo lasciato oppure tramite www.roccadifrassinello.it

TENUTA FERTUNA

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)
0566 88138 / +39 366 9061253

Date: 26 maggio

Evento: Degustazione Verticale a Fertuna

Degustazione delle annate storiche di Lodai (Cab Sauv) e Messiio (Merlot) e visita in cantina €25 a persona. Bambini fino a 12 anni free.

Quest'anno celebriamo 22 anni dalla produzione dei vini più longevi di Tenuta Fertuna, Lodai e Messiio! Ci aspettano tante occasioni speciali per celebrare insieme questa importante ricorrenza. In questa cornice celebrativa, degusteremo insieme Lodai (100% Cab Sauv) e Messiio (100% Merlot) con una degustazione verticale. L'appuntamento è direttamente in enoteca con orario 14 -18 con la possibilità di godere dell'aria aperta nel giardino fronte villa.

Alle 14.30 avrà inizio il Tour guidato in cantina e in vigna. Degustazione ore 15.30.

Costo: Assaggio verticale di Lodai e Messiio + giro in vigna + tour guidato della cantina: €25 a persona.

È possibile degustare tutte le nostre etichette ad un costo aggiuntivo. Tagliere con salumi e formaggi preparato dal Ristorante Amorvino è disponibile su prenotazione al costo di €15 a persona.

Non occorre prenotare per il tour e la degustazione.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: Tel. +39 366 9061253 o 0566 88138

Costo a persona: Solo per il Tagliere € 15 a persona – 25€ solo tour e degustazione di Lodai e Messio

Altre indicazioni utili: Per ogni ulteriore informazione: www.fertuna.it

TENUTA MONTAUTO

Loc XI Montauto snc – 58014 Manciano (GR)

0564 384521 / info@montauto.org

Date: 25 Maggio

Evento: Un assaggio di Montauto: tradizione e innovazione. Vieni in Maremma a scoprire la triade divina mediterranea (vino, olio e pane) nel Sud Toscana.

Storia della cantina e peculiarità del terroir

Visita alla cantina e alla barriccaia

Assaggio del nostro Doc Maremma Toscana Sauvignon Gessaia 2023

Assaggio del nostro Doc Maremma Toscana Ciliegiole Silio 2022

Assaggio del nostro olio Igp Toscano con accompagnamento del Pane Toscano Dop

Prenotazione obbligatoria: info@montauto.org / Tel. 0564 384521 -339 6726636 (anche whatsapp)

Costo a persona: gratuito, previa prenotazione entro il 23/05/2024

Altre indicazioni utili: La degustazione e la visita avverrà a fasce orarie: ore 10.30 – ore 11.30- ore 15.30- ore 16.30

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022

CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

+39 0565 766056; +39 334 6374611;
INFO@CAMPOALLECOMETE.IT

Date: 25 e 26 Maggio in orario 10:00 – 18:00

Evento: Pan di Comete



DALLE 10:00 ALLE 18:00; Degustazione al calice di tutti i ns. vini:

ALBABLU Vermentino Igt, MAREVIGLIA Rosato Igt e OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon Igt:
5 € al calice

STRABILIO Bolgheri Bianco DOC e STUPORE Bolgheri Rosso DOC: 9 € al calice

TORRE ALLE COMETE Bolgheri DOC SUPERIORE: 28 € al calice

Non è necessaria la prenotazione.

PAN DI COMETE

ORE 10:00; 11:30; 15:00; 16:30;

Visita della cantina e Degustazione di 3 etichette (Albablu Vermentino Igt; Mareviglia Rosato Igt; Stupore Bolgheri Rosso Doc) accompagnati da pane e olio extra vergine di oliva Campo alle Comete.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

40 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

COMETA DI HALLEY

ORE 10:00; 11:30; 15:00; 16:30;

Visita della cantina e Degustazione di 3 etichette (Strabilio Bolgheri Bianco Doc; Stupore Bolgheri Rosso Doc; Torre alle Comete Bolgheri Rosso Doc Superiore) accompagnati da un tagliere di prodotti tipici del territorio.

Prenotazione obbligatoria.

70 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

ETA ACQUARIDI

ORE 12:30

Visita della cantina e degustazione delle 6 etichette di Campo alle Comete;

Pranzo leggero con panificati e prodotti tipici del territorio.

100 € per persona

Prenotazione obbligatoria.

Prenotazione obbligatoria: info@campoallectomete.it

Altre indicazioni utili: Amici a 4 zampe benvenuti

TENUTA LE COLONNE

**Via Vecchia Aurelia, 418, 57022, Donoratico (LI)
+39 0565 775246 – enoteca@tenutalecolonne.it**

Date: Domenica 26 maggio (11:00 – 16:00 – 18:00)

Evento: Buono come il pane – Cantine Aperte a Tenuta Le Colonne

Passeggiata nel vigneto che circonda la tenuta e visita della bottaia, accompagnati dai nostri sommelier che spiegheranno i metodi e la filosofia di produzione di Tenuta Le Colonne. A seguire degustazione nel giardino della tenuta di 3 vini in abbinamento a tapas e crostoni preparati dallo chef utilizzando solo Pane Toscano DOP. Successivamente sarà possibile fermarsi a pranzo o a cena presso il Bistrò Toscano.

Prenotazione obbligatoria: 39 0565 775246 – enoteca@tenutalecolonne.it / +39 348 9946725 (Whatsapp)

Costo a persona: 35€

Altre indicazioni utili www.tenutalecolonne.com

PISA

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA

**Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)
0587658318 – info@agricastelvecchio.com**

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: CANTINE APERTE 2024

Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate della cantina e alla degustazione dei vini prodotti dall'azienda accompagnati da pane con olio d'oliva.

Gli orari disponibili sono: mattina ore 11:00 oppure pomeriggio ore 15:30 o ore 17.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: 0587658318 – info@agricastelvecchio.com

Costo a persona: gratuito

BADIA DI MORRONA

**VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)
+ 39 0587/658505**

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2024 potrai visitare l'antica Abbazia di Morrona del XI Secolo e degustare i vini di nostra produzione presso la cantina con guide esperte che ti faranno conoscere tutte le tecniche e sale di produzione.

Visite guidate in cantina, degustazione dei Vini e dell'olio EVO in abbinamento a prodotti tipici della tradizione toscana.

Ingresso: €25 a persona – Prenotazione obbligatoria.

Badia di Morrona non è solo vino ma anche OLIO EVO: in abbinamento con il pane Toscano DOP sarà offerto in degustazione l'assaggio dell'olio EVO prodotto nel nostro frantoio aziendale.

Prenotazione obbligatoria: CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT / +39 0587/658505

Costo a persona: 25€

FATTORIA VARRAMISTA

**Via Ricavo – Varramista – Montopoli in Val d'Arno – PI
+ 39 3393669639 booking@varramista.it**

Date: Domenica 26 maggio

Evento: Vino, tra abbinamenti classici e innovativi

I 3 tour organizzati nella giornata del 26 Maggio (10.30, 14.00, 17.00) porteranno i wine lovers a visitare il salone della Villa e le cantine, a degustare tre vini dell'azienda, accompagnati dal pane Toscano DOP e olio EVO biologico e ad assaggiare le creazioni di Ilaria Guerri di Io e Gelato, realizzate con i vini di Varramista.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: +39 3393669639 / booking@varramista.it

Costo a persona: 35€/adulti, 10€/ragazzi

GIANNI MOSCARDINI

Via Macchia al Pino snc, 56040 Pomaia (PI)

enoteca@giannimoscardini.com / +39 3476948938

Date: Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

Evento: Storie di Vino... Storie di pane... La cultura della qualità e della tradizione.

Gianni Moscardini, titolare ed agronomo dell'Azienda, decide, a partire dai primi anni 2000, di focalizzare la sua attenzione sulla particolarità dei suoli presenti all'interno della proprietà. Terreni lavorati dalla sua famiglia da oltre 100 anni, e dedicati alla coltivazione di grano e cereali, che converte totalmente a vite. Si tende ad ascoltare sempre la natura ed i suoi ritmi, con grande cura e rispetto, ottenendo prodotti unici ed eleganti.

Siete curiosi di scoprire la storia della nostra cantina?

Ve la raccontiamo noi durante il tour guidato che si concluderà con alcuni assaggi della tradizione, a base di Pane Toscano DOP in abbinamento a due dei nostri vini:

Penteo Rosato Ciliegiolo e Sileno Ciliegiolo.

Prenotazione obbligatoria: Alina enoteca@giannimoscardini.com / +39 3476948937

Costo a persona: €25,00

Altre indicazioni utili: Tour guidato disponibile al mattino, dalle ore 11 alle 13 oppure nel pomeriggio dalle 15 alle 17

PODERE LA REGOLA

LOC. ALTAGRADA SR68 KM 6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)

EVENTI@LAREGOLA.COM / 0586 698145

Date:

- Sabato 25 Maggio apertura per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18
- Sabato 25 Maggio Aperitivo in Terrazza vista vigna dalle 18 alle 20.30
- Domenica 26 MAGGIO visite e degustazioni su prenotazione
- Domenica 26 Maggio Aperitivo in Terrazza vista vigna dalle 18 alle 20.30

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Evento: Cantine Aperte 2024

- Sabato 25 Maggio cantina aperta per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18 su prenotazione, degustazione del nostro olio evo e pane DOP toscano. Prezzi su richiesta in base al tipo di degustazione scelta.
- Sabato 25 Maggio Aperitivo in Terrazza al tramonto con vista vigneto dalle 18 alle 20.30: tagliere con prodotti locali, crostini con pane Dop Toscano e calici in abbinamento €20 a persona
- Domenica 26 MAGGIO cantina aperta per visite e degustazioni dalle ore 10 alle 18 su prenotazione, degustazione del nostro olio evo con pane DOP toscano. Prezzi su richiesta in base al tipo di degustazione scelta.
- Domenica 26 Maggio Aperitivo in Terrazza al tramonto con vista vigneto dalle 18 alle 20.30: tagliere con prodotti locali, crostini con pane Dop Toscano e calici in abbinamento €20 a persona.

Prenotazione obbligatoria: eventi@laregola.com, 0586 698145, info@laregola.com

Costo a persona:

Aperitivo €20 a persona

Visite e Degustazioni a partire da €35.00 a persona

PISTOIA

FATTORIA DI CASALBOSCO

VIA MONTALESE 117, 51100 SANTOMATO (PISTOIA)

INFO@FATTORIACASALBOSCO.IT / 3456540544

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: 500 sfumature di Rosso

SABATO 25/05/2024

- Dalle ore 11.00 alle ore 18.00 cantina aperta per visita e degustazione di 4 vini tra igt e chianti docg di Fattoria Casalbosco in collaborazione con Semplicementi Vini con una selezione di 4 vini extra regionali €15.00 a persona + €5.00 cauzione bicchiere
- Spazio food con Uscio e Bottega con prodotti tipici toscani
- Dalle 20.00 stop apericena con Uscio e bottega

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

- ore 21.30 musica live dei “Che Banda è?!” un viaggio tra musica italiana e internazionale dai classici alle ultime hits in

Evento: Rosso Carminio

DOMENICA 26/05/2024

- Dalle ore 11.00 alle ore 14.00 cantina aperta per visita e degustazione di 4 vini tra igt e chianti docg di Fattoria Casalbosco in collaborazione con Semplicementi Vini con una selezione di 4 vini extra regionali €15.00 a persona + €5.00 cauzione bicchiere
- Spazio food con Uscio e Bottega con prodotti tipici toscani
- Dalle ore 18.00 alle 19.00 raduno Club Ferrari Pistoia

Prenotazione obbligatoria: 3456540544 / info@fattoriacasalbosco.it

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 – Pistoia

0573 451162 – info@marinifarm.it

Date: Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

Evento: Festa delle Cantine Aperte dal Marini

Torna il weekend più atteso dell'anno, a Pistoia con Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali

Il programma si arricchisce di altre attività come Esposizione di Opere d'Arte (Rossella Baldecchi e Franco Balleri), Sfilata di Trattori Storici, Tiro con l'Arco l'esperienza sportiva di concentrazione sotto la guida dei campioni Luciana Pennacchi e di Fedele Soria della Compagnia Arceri Città di Pescia.

I Bambini potranno giocare e divertirsi con la simpatica “Puntina Animatrice”

L'evento si conclude con l'Aperitivo in Campagna, la Degustazione dei Vini e gli Oli Marini con prodotti tipici locali.

Sabato 25 e Domenica 26 Maggio

Dalle ore 10:30 alle ore 18:30

Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali (**su prenotazione**)

Nelle Cantine sarà visibile per l'intera durata dell'evento “Esposizione di Opere d'Arte” (Rossella Baldecchi e Franco Balleri)

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



I vini in degustazione saranno:
Savium Bianco IGT, Chianti DOCG, Birbante Rosso IGT, “Villa Paternino” Chianti DOCG
Riserva,
Vin Santo del Chianti DOC ed il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice

Prenotazione obbligatoria: Tel: 0573 451162 – 392 9587997 – info@marinifarm.it

Costo a persona:

Bicchieri in cauzione € 15,00 (Se riporti il bicchiere ricevi Gratis 1 bottiglie di Vino)

Tagliere di Prodotti Tipici locali a partire da € 10,00

TENUTA QUERCIAMATTA

VIA BROGI 1236, MONSUMMANO TERME – PISTOIA
0572 1790971 / 376 0360630

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Acino e Oliva – Sorseggia Emozioni

L'esperienza degustazione Sorseggia Emozioni ha inizio nella Zona Farm dove verrà fatta una piccola introduzione dell'azienda e della sua storia; si prosegue in cantina e in orciaia dove si parlerà della nostra produzione e dei piani futuri di Querciamatta.

Ammireremo la piazza centrale del borgo, per proseguire nel Café e nella zona panoramica per contemplar tutta la bellezza della Valdinievole e il territorio di Monsummano Terme.

Per la degustazione ci si sposta in Sala Agave o in Zona Farm; qui il cliente degusterà 3 tipologie di olio Querciamatta con pani in abbinamento e due etichette di vino Querciamatta.

Le slot per partecipare alla degustazione sono le seguenti:

11 / 12.30 su prenotazione

14.00 / 15.30 su prenotazione

16.30 / 18.00 su prenotazione

La prenotazione non è obbligatoria: info@querciamatta.it – 376 0360630 / 0572 1790971

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Costo a persona: 25,00€ a persona

Altre indicazioni utili:

- è possibile richiedere pane per celiaci con una giornata di anticipo rispetto all'evento
- È richiesto il pagamento anticipato dell'esperienza tramite comodo link sum up o bonifico; il rimborso è previsto entro le 48 ore precedenti all'evento

Il nostro Shop resterà aperto per la vendita diretta dalle ore 11 alle ore 18.00, potrete passare a trovarci anche solo per un calice di vino

PRATO

FATTORIA DI BACCHERETO

**Via Fontemorana 179 – Carmignano (PO) 59015
3388739577 – terreamano@gmail.com**

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Cantine Aperte 2024

Nei due giorni visite guidate al vigneto e alla cantina con degustazione dei nostri vini “Terre a Mano” **esclusivamente su prenotazione.**

Nella giornata di domenica 26 alle ore 15:00, degustazione verticale guidata di 5 annate del nostro “Sassocarlo” Bianco Toscano IGT **esclusivamente su prenotazione.**

Prenotazione non obbligatoria: 333 4173501

Costo a persona: 20€ a persona per visita guidata + degustazione annate in commercio.
Per deg. verticale 30€ a persona.

TENUTA DI CAPEZZANA

**Via Capezzana 43 – Carmignano (PO) 59015
3311757918 – agriturismo@capezzana.it**

Date: 26 Maggio

Evento: PAN DIVINO

DALLE 10:00 ALLE 12:30 e DALLE 15:00 ALLE 18:30:

Tour delle cantine storiche ogni 20 minuti e degustazione al calice dei seguenti vini:

Un calice di Barco Reale doc 2022 e un calice di Villa di Capezzana docg 2020 euro 10,00
Ghiaie della Furba igt 2020 euro 6,00 a calice
Ugo Contini Bonacossi igt 2019 euro 8,00 a calice

Dalle 15:30 alle 19:00 merenda al Wine Bar La Vinsantaia con filo conduttore IL PANE

Prenotazione non obbligatoria: 3311757918 – agriturismo@capezzana.it

SIENA

CAMPOTONDO

**C.s. Campotondo 7, 53023, Campiglia d'Orcia (SI)
+39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it**

Date: 25-26 maggio

Eventi:

- Merenda in vigna (25 maggio)
- Brunch in cantina (26 maggio)

Merenda in vigna (25 maggio ore 17:30): Una passeggiata accompagnata direttamente dalla produttrice alla scoperta del vigneto ad alberello immerso nel paesaggio magnifico della Val d'Orcia tra i racconti della storia del territorio e della famiglia. A seguire, degustazione en plein air di 3 vini accompagnati da una merenda che avrà come protagonista il pane toscano insieme ad altri prodotti gastronomici locali e stagionali.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



Brunch in cantina (26 maggio dalle 10:30) Visita della cantina accompagnata direttamente dalla produttrice e degustazione in giardino di 3 vini in accompagnamento a un brunch che avrà come protagonista il pane toscano insieme ad base di prodotti locali e stagionali.

Prenotazione obbligatoria: 39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it

Costo a persona: 25 MAGGIO Merenda in vigna 25 euro a persona, 26 MAGGIO Brunch in cantina 25 euro a persona

BADIA A COLTIBUONO

**Loc. Badia a Coltibuono, 2 – 53013 Gaiole in Chianti (SI)
0577 74481 int. 250 / reception@coltibuono.com**

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Dagli Etruschi di Cetamura del Chianti al Pane Toscano

Il lungo ed affascinante viaggio nel mondo del vino, in questo angolo del Chianti, ha radici molto antiche, precedenti alla fondazione (XI° sec.) di Badia a Coltibuono. Già gli Etruschi del vicino villaggio di Cetamura del Chianti praticavano la viticoltura. Un popolo evoluto che conosceva anche le pratiche basilari della panificazione. Nel corso della visita alle cantine storiche ed all'ex complesso monastico sarà possibile scoprire la storia degli etruschi di Cetamura e degustare due vini dell'azienda, accompagnati da pane tipico di Badia a Coltibuono

Prenotazione obbligatoria: reception@coltibuono.com Tel. 057774481 int. 250_

Costo a persona: 18€

Altre indicazioni utili: Orario visite: sabato 25 maggio ore 11,00; 15,00; 16,30 – Domenica 26 maggio ore 11,00; 15,00; 16,30

Come raggiungerci: Badia a Coltibuono, Loc. Badia a Coltibuono, 53013 Gaiole in Chianti (SI) – tel (+39) 0577 74481 int. 250

GPS: 43.494765, 11.449528

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

CANNETO

VIA DEI CANNETI, 14, 53045 MONTEPULCIANO SI
0578 757737 – BOOKING@CANNETOWINETASTING.COM

Date: 25 Maggio

Evento: Cantine Aperte in Canneto



Visita alla cantina di affinamento, degustazione dei nostri vini e visita ai vigneti in forma autonoma.

Prenotazione non obbligatoria: 0578 757737 – booking@cannetowinetasting.com

Costo a persona: 25€, con tagliere 50€

CASATO PRIME DONNE

LOCALITA' CASATO 17 53024 MONTALCINO

casato@cinellicolombini.it +39 3455495154

Date:

- Sabato 25 maggio ore 11 e ore 15
- Domenica 26 maggio ore 11 e ore 15

Evento: Brunello, sapori antichi, selfie e racconti

Safari fotografico in 5 tappe con grandi vini Brunello e antichi sapori a base di pane toscano con lievito madre come la zuppa di Dante che ripropone una pietanza del 1300, la cinto senese e il cacio pecorino.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Al Casato Prime Donne di Montalcino esperienze di due ore nella natura e nei sapori millenari davanti a opere d'arte e paesaggi mozzafiato da fotografare. Itinerario in 5 tappe nei vigneti e all'interno della cantina per assaggiare il futuro Brunello dalle botti e poi andare nei vigneti per fotografare e fotografarsi degustando Rosso di Montalcino insieme a pane toscano Dop, rigorosamente senza sale, insieme al saporitissimo salame ottenuto dal maiale medioevale "cinta senese". Nuova tappa del percorso davanti alla cornice per i selfie e poi nella tinaia dove il pane toscano con lievito madre è accompagnato da "cacio" pecorino stagionato e il Brunello 2019. Nella sala da degustazione, accogliente come una parte della casa di Donatella Cinelli Colombini, gli ospiti troveranno la zuppa di Dante che propone i sapori assaggiati dal sommo poeta durante il suo viaggio verso Roma quando sostò nel territorio della Val d'Orcia, nell'anno 1300 (carote viola, fagioli con l'occhio, bietole e naturalmente pane toscano con lievito madre). Ad accompagnare l'assaggio il Brunello Riserva 2018.

Prenotazione obbligatoria: casato@cinellicolombini.it / +39 3455495154

Costo a persona: 45€

Altre indicazioni utili:

- Max 20 persone per ogni appuntamento
- Prenotazione obbligatoria **Tel 3455495154** , casato@cinellicolombini.it
- Località Casato 17 – 53024 Montalcino (SI) Coordinate GPS: 43.088196° N 11.464319° E

CASTELLARE DI CASTELLINA

STRADA PROVINCIALE DI CASTAGNOLI SP 130 – LOC.
CASELLE – CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)
0577 742903 – VISITE@CASTELLARE.IT

Date: 25 Maggio

Evento: Pane al pane, vino al vino



Torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte! E noi vi aspettiamo sabato 25 maggio per una visita in cantina con degustazione dei nostri vini: Governo di Castellare 2023 e Chianti Classico 2022, più un più un assaggio del nostro Olionovo 2023 servito su crostini di pane toscano. Il tour sarà disponibile, su prenotazione, nei seguenti orari: 10:00 – 11:30 – 15:30 – 17:00. La durata di ogni esperienza sarà di 45 minuti.

Infine, per tutto il weekend, sarà attiva la “Promo Cantine Aperte” che prevede un assaggio del Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2021 e del nostro Supertuscan I Sodi di S. Niccolò 2020 al prezzo speciale di 20€.

Prenotazione obbligatoria e da effettuare esclusivamente tramite sito web aziendale:

<https://bit.ly/CastellareCantineAperte>

Costo a persona: 10€

COL D'ORCIA

VIA GIUNCHETI – 53024 MONTALCINO (SI)
0577 80891 – INFO@COLDORCIA.IT

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Col d'Orcia, le tradizioni toscane (vino, olio e pane)

Visita privata alla cantina con degustazione formale dei cru di Col d'Orcia con abbinamento di focacce e grissini fatti in casa e di pane toscano ed olio extravergine d'oliva biologico.

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net

Prenotazione obbligatoria: SOLO SU PRENOTAZIONE – Tel. 057780891/E-mail: info@coldorcia.it

Costo a persona: 45€

FATTORIA DEI BARBI

LOC. PODERNOVI 170 | STRADA CONSORZIALE DEI BARBI – 53024 MONTALCINO (SI)

+39 335 650 4517 WHATSAPP | VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: Pane al pane, Vino al vino

PANE AL PANE, VINO AL VINO

che comprende visita guidata alla Cantina storica di invecchiamento e una degustazione di tre vini, oltre a assaggi di zuppe di pane e bruschetta

- *visita guidata alla Cantina storica di invecchiamento*
- *degustazione finale presso la Taverna dei Barbi con una selezione di 3 vini (Brunello di Montalcino 2018, Brusco dei Barbi 2020 e Morellino di Scansano 2021) con assaggi di pappa al pomodoro e ribollita, bruschetta e acqua (*) Le zuppe di pane vengono cucinate secondo le ricette di Casa Colombini.*

Costo: € 35,00 a persona (minorenni 15 euro)

****Per chi lo desiderasse, in aggiunta un tagliere di formaggi e salumi al costo di 15 euro***

Orari | durata indicativa complessiva: 2 ore

- visite alla Cantina storica con **inizio alle ore 10:00 – 11:00 – 12:00 – 13:00 – 14:00 – 15:00**

Prenotazione obbligatoria. via email visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it oppure infoline: **+39 335 6504517***whatsapp*

Costo a persona: € 35,00 a persona (minorenni 15 euro)

Altre indicazioni utili: Possibilità di visitare anche il Museo del Brunello presente all'interno dell'azienda e acquisti prodotti Fattoria dei Barbi (vini, vinsanto, grappe, olio, libri, formaggi) al Punto vendita

FATTORIA DEL COLLE
LOCALITA COLLE 53020 TREQUANDA (SI)
0577 662108 info@cinellicolombini.it

Date: 26 Maggio ore 16:00

Evento: Bagno nella natura con Foraging, eccellenze di “vino, pane e olio”

Due ore di esperienze molto intense nella natura e nelle tradizioni: passeggiata nel vigneto e nel bosco con una guida ambientale per scoprire i segreti delle erbe spontanee toscane, visita all’orto con assaggio di condito (saporita merenda contadina a base di ortaggi) e pane toscano con lievito madre accompagnato dall’IGT Sanchimento in parte prodotto in anfora come nell’antichità. Visita delle parti più belle della villa cinquecentesca della Fattoria del Colle: sala degli stemmi e cucina con camino monumentale, cantina storica con bottaia, vinsantaia e orciaia appena ripristinata all’interno di due tini di cemento, dove sono conservati gli ziri di terracotta vecchi di duecento anni. Assaggio di tre oli extravergine. La visita prosegue nella tinaia con la speciale sala che insegna ad “ascoltare i vigneti” e benfinita nel boschetto con l’assaggio della zuppa di Dante ricreata con gli ortaggi e il pane che il poeta gustò in questa zona durante il viaggio verso Roma. Abbinamento con la Doc Orcia Cenerentola e il Brunello di Montalcino DOC 2019.

Prenotazione obbligatoria: 0577 662108 holiday@cinellicolombini.it

Costo a persona: 30€

Altre indicazioni utili:

- Max 20 persone
- Prenotazione obbligatoria 0577 662108 info@cinellicolombini.it
- Località Colle – 53020 Trequanda (SI) Coordinate GPS: 43.181694°N 11.65370417°E

LA BRACCESCA

VIA STELLA DI VALIANO, 10- 53045, MONTEPULCIANO (SI)
347 4751308, VISITE@LABRACCESCA.IT

Date: 25 Maggio

Evento: CANTINE APERTE A LA BRACCESCA

1) TOUR “TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

Visita e degustazione (con abbinamento pecorino)

orario prenotazione: 11:00/16:00 € 35,00

2) TOUR “ DEL GUSTO”

Visita e degustazione con merenda (selezione di salumi, formaggi, bruschette)

orario prenotazione: ore 16:00 € 45,00

3) TOUR “SAPORI DELLA TENUTA”

Visita e degustazione con successivo pranzo

11:00-12:30/13:00 Visita e degustazione (vedi opzione 1)

Dopo la degustazione dei vini verrà servito il nostro pranzo tipico (menù fisso).

Il menù del pranzo è composto da una selezione mista di antipasti, un primo di pasta fatta a mano o un secondo di carne (a seconda del menù del giorno). Sarà abbinato ad un bicchiere di Rosso di Montepulciano Sabazio o Cortona Syrah Achelo.

Prezzo totale € 75,00 a persona

Orario prenotazione: 11:00

4) CORSO DI CUCINA “HANDS ON” LA BRACCESCA Tour, Corso di Cucina e Pranzo con degustazione

€ 120,00 a persona

*La lezione di cucina dura circa 1 ora; sarà un momento speciale trascorso in compagnia del nostro chef, durante il quale preparerete alcune delle nostre ricette tradizionali. Sempre in buona compagnia con un bicchiere di vino.

Orario prenotazione: 11:00

Prenotazione obbligatoria: 347 4751308, visite@labracesca.it

LORNANO

LOCALITÀ LORNANO 12, MONTERIGGIONI 53035 (SI)
HOSPITALITY@LORNANO.IT / +393475886370

Evento: Scopri Lornano: viaggio tra vigne e sapori

Data: 25-26 maggio

Esplora i segreti del territorio del Chianti Classico in un tour indimenticabile attraverso i vigneti di Lornano. Inizia la tua avventura con una splendida camminata di circa 20 minuti immergendoti completamente nella bellezza e nell'atmosfera del nostro territorio.

Continua il viaggio con una visita guidata alle nostre cantine di affinamento, dove potrai scoprire i segreti della vinificazione e dell'invecchiamento dei nostri pregiati vini. Ammira la maestosità della nostra storica bottegaia, risalente al 15° secolo, mentre ti immergi nella storia e nella tradizione vinicola della nostra cantina.

Infine, concediti un delizioso pranzo presso la nostra accogliente sala degustazione. Sperimenta un'esplosione di sapori con un menu completo che include antipasto, primo piatto e dolce, abbinato con cura a quattro dei nostri migliori vini. Un'esperienza culinaria che soddisferà i tuoi sensi e renderà il tuo tour più indimenticabile.

Il tour parte solo se viene raggiunto il numero minimo di 6 partecipanti.

Nel caso di condizioni metereologiche sfavorevoli, la camminata attraverso i vigneti sarà annullata.

Costo a persona: 60€ (Sconto del 15% sull'acquisto di 1 o più bottiglie di vino)

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: hospitality@lornano.it / +393475886370

RICASOLI 1141

Enoteca di Brolio, loc. La Madonna, Gaiole in Chianti (SI)
castello@ricasoli.it / Tel. +39.0577.730280

Date: 26 Maggio

Evento: Pane e grissini fatti in casa secondo la ricetta di Brolio

RICASOLI 1141 apre le porte agli appassionati di vino per ripercorrere la storia di un'azienda millenaria. Nella stessa giornata sarà possibile accedere gratuitamente anche ai giardini del Castello di Brolio. Visite gratuite senza prenotazione. Degustazione a pagamento delle seguenti etichette:

ALBIA ROSE' 2023, Toscana Igt

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



BROLIO RISERVA 2020, Chianti Classico Docg

CASTELLO DI BROLIO 2020, Gran Selezione Ch.Cl, Docg

I vini saranno accompagnati da grissini e pane toscano prodotto dall'Osteria di Brolio

In dettaglio:

- Visite guidate in cantina gratuite, senza prenotazione, dalle 11:00 alle 17:00, ogni 20min ca
- Degustazione a pagamento (15€) dalle 10:00 alle 18:30

Prenotazione obbligatoria:

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SOLO PER IL RISTORANTE "OSTERIA DI BROLIO", APERTO DOMENICA 26 A PRANZO DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 15:00

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

Via Provinciale, 7 Montepulciano 53045 (Siena)

+ 39 335 5212004 / accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com

Date: 26 Maggio

Evento: Vino, pane e olio

Degustazioni gratuite dalle 11:00 alle 18:00 + degustazione di olio evo su pane toscano.
Visita libera alle bottane storiche

Prenotazione non obbligatoria, per maggiori informazioni: + 39 335 5212004 /
accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com

Costo a persona: gratis, degustazione di 3 vini + pane e olio

Altre indicazioni utili: Ampio parcheggio. Per la degustazione possibilità di accompagnamento con taglieri di salumi e formaggi a pagamento

VILLA A SESTA

SP 484 NORD, 24 VILLA A SESTA, CASTELNUOVO

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net



BERARDENGA (SIENA)
0577359014 – SHOP@VILLASESTA.COM

Date: 25 e 26 Maggio

Evento: CANTINE APERTE A VILLA A SESTA

Degustazione di 4 vini:

- 1) IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA
- 2) CHIANTI CLASSICO IL PALEI
- 3) CHIANTI CLASSICO RISERVA
- 4) IGT TOSCANA ROSSO VAS ORO

Accompagnati a bruschette con il nostro OLIO EVO

Per l'evento saranno previste delle promozioni sui nostri prodotti.

Prenotazione obbligatoria: 0577359014 – shop@villasesta.com

Costo a persona: 25€

Associazione Movimento Turismo del Vino Regione Toscana

Località Casato 17, 52014 Montalcino - Tel. +393497160023 - Email info@mtvtoscana.com

www.mtvtoscana.com

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli Tel. 320 7668222 a.maurilli@almapress.net