

**PROGRAMMI CANTINE APERTE 2023  
27-28 MAGGIO 2023**

**AREZZO**

**Baldetti**

Loc. Pietraia 71/A – Cortona (AR)

057567077 – [info@baldetti.com](mailto:info@baldetti.com)

**Date:** 28 maggio

**Evento:** 30 anni Cantine Aperte

Come ogni anno, la cantina Baldetti si distingue per le tante attività che propone durante tutta la giornata: degustazioni, visite guidate, cibo e musica!

Controlla la locandina sul sito ufficiale o nei social Baldetti Wine per scoprire tutte le attività della giornata!

**Prenotazione obbligatoria:** ingresso libero; per info e prenotazioni delle attività a prenotazione obbligatoria: 057567077 – [info@baldetti.com](mailto:info@baldetti.com)

**Costo a persona:** ingresso libero; tutte le attività con prenotazione obbligatoria a pagamento Wine Walk & Lunch: 35€

Pink Revolution: 20€

Aperiwine e DJ set: 20€

## **Buccia Nera**

LOC. CAMPRIANNO \_9, 52100 AREZZO

05751696461 INFO@BUCCIANERA.IT

[www.buccianera.it/](http://www.buccianera.it/)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Eventi:** Tour e Aperitivo

Ore 11- 27 Maggio Tour e Aperitivo in Cantina

Ore 17- 27 Maggio - Tour e Aperitivo al Tramonto

Ore 11 - 28 Maggio Tour e Aperitivo in Cantina

Ore 15- 28 Maggio - Tour e Degustazioni in Cantine

Aperti Sabato e Domenica con due tour guidati e degustazioni libere al calice di vini naturali.

Solo il 27 Maggio Evento speciali con Aperitivo al Tramonto con musica dalle 17:00 fino alle 21:00.

Ore 17:00 partenza Tour Cantina per conoscere la realtà Buccia Nera.

Segue Aperitivo vista vigneto volto al tramonto.

Possibilità di scegliere i calici, tra delle proposte mirate ad apprezzare la filosofia produttiva di Buccia Nera.

Musica, tramonto e relax.

Per vivere la magia delle nostre cantine immerse nella natura.

Possibilità di acquistare uno o più calici, possibilità di associare piccolo tagliere di salumi e formaggi.

**Prenotazione obbligatoria:** 05751696461 – 3492419716 - 3474065645

[INFO@BUCCIANERA.IT](mailto:INFO@BUCCIANERA.IT) – [BUCCIANERAWINERY@GMAIL.COM](mailto:BUCCIANERAWINERY@GMAIL.COM)

**Costo a persona:** Costo calice vino 5€ a scelta tra alcune etichette Buccia Nera- costo tagliere 10€

## **I Vicini Winery**

C. S. Pietraia n. 38B – Località Ferretto -52044 Cortona AR

[info@ivicinicortona.it](mailto:info@ivicinicortona.it) – Claudio 3385962031 Paolo 3457677125 –  
Proprietà Romano Antonioli 3388629569

**Date:** 27 e 28 Maggio dalle ore 10:30 alle ore 13:00 e dalle ore 16:00 alle ore 19:00

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte!

**Lo staff ed il Proprietario de I Vicini** saranno felici di accogliere i visitatori nella cantina per far conoscere da vicino i magisteri adottati in vigna ed in cantina per l'ottenimento di vini eleganti e di qualità.

Il tour inizierà con una passeggiata tra i filari per poi arrivare in cantina, dove i winelovers scopriranno i processi attuati durante la produzione dei nostri vini: Arengario Rosato Toscana IGP, Laudario Merlot Cortona DOP, Laudario Cabernet Sauvignon e la nostra eccellenza il Laudario Syrah nero Cortona DOP.

Successivamente raggiungeremo la sala di degustazione, dove presenteremo i nostri quattro vini in abbinamento a prodotti tipici del territorio, conditi con **il nostro olio nuovo, blend di leccino, frantoiano e moraiolo, fecondati con pendolino e morchiaio.**

Tra gli abbinamenti svettano il tronchetto di maiale brado abbinato al nostro **Laudario Cabernet Sauvignon** ed in fine il nostro **Laudario Syrah nero Cortona DOP** sarà abbinato ad un pan di spagna al cioccolato amaro che si sposa perfettamente con il Syrah nero.

**Prenotazione obbligatoria:** [info@ivicinicortona.it](mailto:info@ivicinicortona.it) - Claudio 3385962031,  
Paolo 3457677125

**Costo a persona:** Euro 25,00

**Altre indicazioni utili: Coordinate GPS 43.175788 N 11.977469 E**

**Tenuta La Pineta**

Via Setteponti 65, Castiglion Fibocchi (AR)

Tel. 05575 77716

Mail: [info@tenutalapineta.it](mailto:info@tenutalapineta.it)

**Date:** 27 e 28 Maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte a Tenuta La Pineta

Sabato 27/5 Ore 11,00 Apertura della cantina alle visite

Ore 16,30 LA4: un percorso di vino ed arte.

Presentazione delle ultime creazioni di Alessandro Bernardini,  
e incontro con l'artista

Ore 17,00 Bronzante e i suoi compagni di viaggio.

Degustazione del nostro premiato vino passito, abbinato alla  
sua selezione di formaggi

Ore 19,30 Chiusura

Domenica 28/5 Ore 10,00 Apertura della cantina alle visite

Ore 13,00 Come una vite "tagliata". Pranzo in vigna con  
degustazione di tagliata di manzo e vini in abbinamento. In  
collaborazione Fabrizio, Chef e patron del Ristorante

Battibecco

Ore 15,30 La4: un percorso di vino ed arte. Incontro con  
l'artista

Ore 16,30 Il vino suona bene. Esibizione musicale alternativa  
in cantina con percussioni insolite e sax. Alle percussioni  
Andrea "Ciosti" Cetica, al sax Stefano Bellacci.

Ore 19,00 Chiusura

### **Visita e degustazione vini.**

Senza prenotazione.

**Costo a persona:** € 5 per l'acquisto di calice

### **Bronzante e i suoi compagni di viaggio**

Sabato 27/5, Prenotazione obbligatoria

**Costo a persona.** € 15

### **Pranzo in vigna.**

Domenica 28/5, Prenotazione obbligatoria

**Costo a persona:** € 35

Contatti:

Cantina tel. 0575 477716 Mail: [info@tenutalapineta.it](mailto:info@tenutalapineta.it)

Fabrizio: tel. 0575 89120 Mail: [info@ristorantebattibecco.it](mailto:info@ristorantebattibecco.it)

### **Villa La Ripa**

LOC. ANTRIA 38 AREZZO

events@villalaripa.it

**Date:** 28 Maggio dalle ore 18:30

**Evento:** APERITIVO IN VIGNA a Poggio del Gallo

UN APERITIVO AL CALARE DEL SOLE IMMERSI NEL VIGNETO DI POGGIO DEL GALLO, COLLOCATO SOPRA LA CITTA' DI AREZZO. Degustazione dei vini di Villa La Ripa in abbinamento a panini freschi preparati sul momento dai nostri paninari "Urban Green" e il " Chiosco di Rossano". Alla fine della serata potrete degustare anche un eccellente gelato grazie a "Il Gelato Itinerante"

INDIRIZZO: <https://g.page/poggio-del-gallo?share>

Vi aspettiamo per un aperitivo al calare del sole presso il nostro vigneto dalle 18:30.

Vi consigliamo di portare un telo con voi per rilassarvi fra i filari, degustando un calice del nostro vino che potrete acquistare in loco ed assaporando dei panini preparati sul momento dai nostri food and truck: "Urban Green" e il " Chiosco di Rossano"

Disponibile anche opzione vegetariana su richiesta.

Per festeggiare il trentennale di Cantine Aperte potrete deliziarvi anche con un gelato grazie alla presenza del nostro food and truck "Gelato Itinerante". Una serata indimenticabile en plein air a contatto con la natura!

In caso di maltempo l'evento sarà posticipato.

**Prenotazione obbligatoria:** tramite moduli Google:

<https://forms.gle/HDEyPRpLQ1iEJdoJA>

**Costo a persona:** 5 € cauzione calice + ciò che viene consumato in loco

**Altre indicazioni utili:** L'evento NON si svolgerà presso l'azienda Villa La Ripa , ma nel vigneto di Poggio Del Gallo.

Indirizzo: <https://g.page/poggio-del-gallo?share>

## **FIRENZE**

### **Agricola Tamburini**

Via Catignano, 106 – Loc. Il Castelluccio  
50050 Gambassi Terme (Firenze)

[+39 0571 680235](tel:+390571680235) - [info@agricolatamburini.it](mailto:info@agricolatamburini.it)

**Date:** 27 maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte

Agricola Tamburini vi aspetta con dei tour programmati e solo su prenotazione alle ore 11 e alle ore 16.

Per celebrare i 30 anni di cantine aperte, oltre alle annate correnti metteremo in degustazione vecchie annate prodotte in cantina.

**Prenotazione obbligatoria:** [+39 0571 680235](tel:+390571680235) - [info@agricolatamburini.it](mailto:info@agricolatamburini.it)

**Costo a persona:** 30€

### **Davinum**

Via Ciurini 46 – 50052 Castelfiorentino (FI)

+39 0571 1735082, + 39 333 8565686 (solo whatsapp),

[matteo@davinum.it](mailto:matteo@davinum.it)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Bottiglie aperte per Cantine Aperte

## 10 anni di Nostrum per 30 anni di Cantine Aperte

Con l'occasione di questo importante anniversario di Cantine Aperte, vogliamo festeggiare anche la storia della nostra cantina. Compie infatti 10 anni Nostrum, il nostro vino più rappresentativo, e abbiamo deciso di celebrare questa etichetta con una degustazione verticale delle 4 migliori annate. Il Nostrum è prodotto da Sangiovese, Merlot e percentuali variabili di Pugnitello e Foglia Tonda. Le uve, scrupolosamente selezionate, vengono vinificate separatamente, in acciaio, a temperatura controllata. Il vino così ottenuto va incontro ad un periodo di affinamento di 16 mesi, parte in barriques di rovere francese e parte in anfore di cocciopesto, grazie al quale matura e si evolve, sviluppando quelle caratteristiche che lo rendono unico e riconoscibile. La degustazione del Nostrum sarà effettuata nella nostra sala degustazione, sarà preceduta dalla visita guidata della cantina e verrà accompagnata da un tagliere di salumi locali, formaggi Toscani e bruschette con olio EVO di nostra produzione.

**Prenotazione obbligatoria:** +39 0571 1735082, + 39 333 8565686 (solo whatsapp), [matteo@davinum.it](mailto:matteo@davinum.it)

**Costo a persona:** 25€

### **Altre indicazioni utili:**

Durata visita + degustazione: 1 ora circa

Max gruppi di 10 persone

Orario, sia il sabato che la domenica: 15.30 – 20.00



## **Fattoria di Piazzano**

Via Maremmana Il Tratto, 28 - 50053 Empoli (Firenze)

Tel. + 39 (0)571/994032 -Michela +39 338 8235514 -

info@fattoriadipiazzano.it

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** FESTEGGIARE INSIEME I 30 ANNI DI CANTINE APERTE

Chi ci conosce sa già che per noi di Piazzano accogliere tutti coloro che decidono di venirci a trovare è sempre una grande soddisfazione, un vero piacere. La nostra cantina è sempre aperta ma per questa occasione lo sarà ancora di più.

In occasione dei 30 Anni di CANTINE APERTE , troverete in degustazione tutti i vini che produciamo molti dei quali ottenuti dalla migliore selezione dei nostri vitigni autoctoni, in monovarietà o in blend tra loro. Vi garantiamo un vero percorso di Tipicità: Ciliegiole in purezza, Colorino in purezza, Colombana in purezza, Malvasia bianca e nera e ovviamente il Sangiovese in tutte le sue forme ma anche Syrah 100% e molto altro ancora .Ovviamente si potrà assaggiare il nostro Olio Extravergine e poi come succede in tutte le feste non mancherà il dolce e da noi sarà lo spettacolare e pluripremiato VIN SANTO annata 2009.

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

Sabato 27 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 28 dalle 11.00 alle 13.00 e poi dalle 15.00 alle 20.00

**Prenotazione:** La prenotazione non è obbligatoria ma consigliata .

Michela Tel. +39 338 8235514 – Ilaria +39 3357849884

**Costo a persona:** non è previsto alcun costo

**Altre indicazioni utili\_** Chi vorrà potrà acquistare i vini direttamente nel nostro punto vendita in fattoria

### **Fattoria La Leccia**

VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTESPERTOLI (FI)

338 7333 905, evelina.nappini@laleccia.it

**Date:** 27e 28 maggio

**Evento:** 60 MESI X 30 ANNI

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 spumantaia dove viene realizzato l'oro de La Leccia, Rubedo Metodo Classico Pas Dosé. Si conclude con la degustazione dei vini della fattoria in abbinamento a prodotti tipici del territorio, oltre al

mitico gelato cantucci e vin santo. E per celebrare i 30 anni di Cantine Aperte sarà possibile degustare in esclusiva Rubedo #60: il Metodo Classico Pas Dosé che affina per 60 mesi sui lieviti: 60 MESI X 30 ANNI!

**Prenotazione obbligatoria:** 338 7333 905, [evelina.nappini@laleccia.it](mailto:evelina.nappini@laleccia.it)

**Costo a persona:**

- Degustazione Essential: 5 euro per 1 bicchiere di vino.
- Degustazione Wine Lover: 15 euro per 3 bicchieri di vino.
- Degustazione Super: 20 euro per 3 bicchieri di vino + 1 tagliere.
- Degustazione Rubedo #60: 10 euro per 1 bicchiere.
- Gelato Cantucci e Vin Santo: 5 euro.

**Fattoria di Vetrice**

***VIA DI VETRICE n. 5 – 50065 PONTASSIEVE (FI)***

**Contatti per informazioni**

***Carlotta 392 0823007 [tottarossi01@gmail.com](mailto:tottarossi01@gmail.com)***

***Costanza 338 1264943 [rossi.costanza13@gmail.com](mailto:rossi.costanza13@gmail.com)***

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Visita della Fattoria di Vetrice e dei suoi Vigneti

La riscoperta e valorizzazione dei vitigni autoctoni nel territorio del Chianti Rufina.

**Il Sabato 27 maggio- Il sabato dalle ore 16:00 alle 24:00**

- Ritrovo alla Fattoria di Vetrice, visita alla Vinsantaia, con vista sui nostri vigneti e oliveti, **visita gratuita**

- **Degustazione** dei vini, Canaiolo Bianco Borgo Prunatelli, Rose di Toscana Grati, Chianti Rufina Villa di Vetrice, Filichete, e Vin Santo del Chianti Rufina con spiegazione dei vini, e delle ricerche che abbiamo fatto con l'Università di Agraria di Firenze e della cura che mettiamo per creare i nostri vini. Ci sarà anche l'assaggio del nostro Olio Extra Vergine d'Oliva Borgo Prunatelli e Olio Extra Vergine d'Oliva Villa di Vetrice che sono stati selezionati dal Gambero Rosso e sono presenti nella Guida Oli d'Italia 2023.  
Costo € 20,00/ persona
- **Apericena** : Sul terrazzo della Fattoria di Vetrice con vista sui vigneti e oliveti, è possibile rilassarsi e godersi una serata in compagnia di amici. E' possibile bersi un buon calice dei vini delle nostre aziende, fare un aperitivo e poterci abbinare taglieri toscani e continuare poi la serata con un DJ set e l'atmosfera magica che crea Villa di Vetrice alla sera  
**Costo:** € 4,00 calice, Taglieri 15€/20€

### **La Domenica 28 Maggio - La Domenica dalle ore 11:00 alle 18:00:**

- Ritrovo alla Fattoria di Vetrice, visita alla Vinsantaia, con vista sui nostri vigneti e oliveti, **visita gratuita**
- **Degustazione** dei vini, Canaiolo Bianco Borgo Prunatelli, Rose di Toscana Grati, Chianti Rufina Villa di Vetrice, Filichete, e Vin Santo del Chianti Rufina con spiegazione dei vini, e delle ricerche che abbiamo fatto con l'Università di Agraria di Firenze e della cura che mettiamo per creare i nostri vini. Ci sarà anche l'assaggio del nostro Olio Extra Vergine d'Oliva Borgo Prunatelli e Olio Extra Vergine d'Oliva Villa di Vetrice che sono stati selezionati dal Gambero Rosso e sono presenti nella Guida Oli d'Italia 2023.
- **Merende** : Sul terrazzo della Fattoria di Vetrice con vista sui vigneti e oliveti, è possibile rilassarsi e godersi una bella giornata circondati

dalla natura. E' possibile bersi un buon calice dei vini delle ns aziende, e poterci abbinare taglieri toscani **Costo:** € 4,00 calice, Taglieri 10€/15€

**Prenotazione obbligatoria:** Carlotta 392 0823007 - Costanza 338  
1264943

**Costo a persona:** Visita gratuita, degustazione a pagamento, vedi le opzioni

**Altre indicazioni utili:** al momento della prenotazione indicare il numero dei partecipanti e se ci sono intolleranze alimentari

Gli animali sono sempre ben accetti!

### **Lamole di Lamole**

VIA LAMOLE, LOC. LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI (FI)  
3420912853 - [VISIT@LAMOLE.COM](mailto:VISIT@LAMOLE.COM)  
[www.lamole.com](http://www.lamole.com)

**Date:** 27 e 28 maggio dalle 11:00 alle 18:00

**Titolo:** Alla scoperta di Lamole

Degustazione itinerante alla scoperta dei nostri vini attraverso un percorso dai vigneti alla cantina storica.

La visita inizierà con un' introduzione al territorio e un brindisi di benvenuto, per poi spostarsi nel Vigneto Storico, dove verranno spiegate le pratiche sostenibili adottate negli ultimi anni, continuerà nella Cantina Storica del XV secolo, dove degusteremo il Chianti Classico Riserva, per poi concludere il percorso con un assaggio di prodotti tipici nel nostro Salotto di Lamole in abbinamento al Chianti Classico Gran Selezione.

I tour saranno disponibili alle ore 11:00, 13:00, 15:00, 17:00, prenotazione obbligatoria.

**Prenotazione obbligatoria:** [visit@lamole.com](mailto:visit@lamole.com)

**Costo a persona:** 20€ a persona per il tour

**Informazioni:** 3420912853

### **Tenuta di Castelfalfi**

LOCALITA' CASTELFALFI, MONTAIONE (FI)

Tel. +39 3667568680; Email: [winery@castelfalfi.com](mailto:winery@castelfalfi.com)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Adventorous Tasting

Quando il vino è gioco e divertimento. Scopri Castelfalfi Adventure Park insieme alla degustazione dei vini della Tenuta di Castelfalfi!

L'esperienza ha inizio presso il parco avventura di Castelfalfi in cui il divertimento è assicurato dai 10 percorsi sospesi sugli alberi con diversi livelli di difficoltà. L'esperienza del parco avrà durata di 1,5 ore e proseguirà con un tour della cantina e una degustazione dei vini biologici di nostra produzione.

L'esperienza è aperta a tutti, grandi e piccoli!

Scopri il paesaggio mozzafiato di Castelfalfi e trascorri una giornata unica, un magico mix tra gusto e divertimento, che appagherà tutti i tuoi sensi.

Abbiamo programmato 2 slot di attività: a partire dalle ore 10:00 e a partire dalle ore 15:00 delle giornate di sabato 27 e domenica 28 maggio.

È inoltre possibile prenotare le due esperienze – wine tasting e parco avventura –

singolarmente.

**Prenotazione obbligatoria** [winery@castelfalfi.com](mailto:winery@castelfalfi.com) / 0571 891014

**Costo a persona: 40 EURO A PERSONA PER PACCHETTO ADVENTUROUS TASTING** (ingresso parco avventura + degustazione di vini biologici della tenuta)

**20 EURO PER LE ESPERIENZE SINGOLE** (ingresso al parco / degustazione di vini)

### **Tenuta di Sticciano**

Via di Sticciano, 207, 50052 Certaldo FI

[sales@tenutadisticciano.it](mailto:sales@tenutadisticciano.it)

[www.tenutadisticciano.com/it/](http://www.tenutadisticciano.com/it/)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Degustazione dei nostri vini e apericena a buffet con musica

- A partire dalle ore 11.00 alle 18.00 in entrambe le giornate, sarà possibile degustare i vini della nostra Tenuta in abbinamento a prodotti tipici della tradizione toscana guidati dai nostri esperti Sommelier circondati dall'atmosfera autentica e suggestiva della Tenuta di Sticciano

Prezzo: € 25,00 a persona

- A seguire, dalle ore 19.00, all'ora del tramonto, apericena con sfiziose creazioni della nostra Chef accompagnati da bollicine e vini di Sticciano. Sottofondo musicale del duo R&V

Prezzo: € 37,00 a persona

**Prenotazione obbligatoria:** [reception@tenutadisticciano.it](mailto:reception@tenutadisticciano.it) -  
0571/669032

**Costo a persona** Euro 25,00 a persona entrata e degustazione vini con taglieri dalle 11 alle 18.00 + Euro 37,00 per partecipare all' Apericena a buffet dalle ore 19:00

### **Torraccia di Presura**

Via della Montagnola, 94 (presso il nostro agriturismo Villa Ulivello in Chianti) - 50027 Greve in Chianti (FI)  
388-4630045 - email: [info@ulivello.it](mailto:info@ulivello.it)

**Date partecipazione:** 27 e 28 maggio 2023

**Evento:** Allenando i 5 sensi

Festeggiamo i 30 anni di Cantine Aperte regalando una bottiglia del nostro Chianti Classico a tutti i nati nel 1993 che, partecipando all'evento, acquisteranno almeno una bottiglia di un nostro vino!

### **Degustazione in Villa (27 e 28 maggio)**

Degustazione presso l'agriturismo dalle 10,30 alle 19,30 all'aperto nei giardini della storica Villa Ulivello. La degustazione comprende l'assaggio al tavolo di 3 vini.

Indirizzo: via della Montagnola, 94.

Costo: 10 euro a persona



Acquisti vini aziendali con sconto del 10% rispetto ai normali prezzi di vendita diretta

**Passeggiata “wine trekking” (27 mattina e pomeriggio e 28 maggio mattina)**

**Passeggiata “wine trekking”** attraverso i vigneti e gli oliveti dell'azienda immersi nel paesaggio del Chianti a primavera con i suoi colori, suoni e profumi, visita alla cantina e rientro all'agriturismo per una degustazione di spumante e 3 vini accompagnati da un tagliere di affettati e formaggi toscani. Partenze alle ore 10,30 e alle ore 16 del sabato 27 e domenica 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.

Costo: 35 Euro a persona

**Pranzo e cena degli amanti del vino (27 e 28 maggio)**

Pranzo con taglieri di affettati e/o formaggi toscani, primi e secondi piatti con prodotti di filiera toscana e calici di vino presso il nostro agriturismo Ulivello in Chianti dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19,30 alle 21,30. Indirizzo: via della Montagnola, 94.

Prezzi alla carta (Menù consultabile on line).

## **Pacchetto “Soggiorno Cantine Aperte nel Chianti Classico”**

comprendente (per due persone):

1 pernottamento in Villa (sabato 27/5) in camera matrimoniale

Prima colazione

Cena Gran degustazione con prodotti tipici toscani (antipasto, primo, secondo con contorno, dolce) abbinati a 5 dei migliori vini e al Vinsanto di produzione aziendale Una bottiglia in omaggio del vino che è piaciuto di più.

Prezzo: 280 Euro per due persone. È richiesta la prenotazione.

**Prenotazione obbligatoria:** obbligatoria per tutti gli eventi tranne che per la “Degustazione in Villa” tel. 388 4630045 - 055 858571 - email: [info@ulivello.it](mailto:info@ulivello.it)

### **Costo a persona:**

Degustazione in Villa: 10 euro a persona

Passeggiata “wine trekking”: 35 euro a persona

Pranzo e Cena degli amanti del vino: alla carta

Pacchetto Soggiorno Cantine Aperte nel Chianti Classico: 280 euro per due persone

**Acquisti vini aziendali con sconto del 10% rispetto ai normali prezzi di vendita diretta per tutta la durata dell'evento**

**Altre indicazioni utili:** Tutti gli eventi presso il nostro agriturismo Villa Ulivello in Chianti, via della Montagnola, 94 - 50027 Greve in Chianti

**Marchesi Gondi – Tenuta Bossi**

Via dello Stracchino 32, 50065 Pontassieve (FI)

+39 0558317830 info@tenutabossi.com

**Date:** 27 maggio

**Evento:** Un percorso fotografico in un calice di vino

Esporremo in cantina delle fotografie fatte da Immagini Riflesse, si potrà assaggiare i vini e apprezzare splendide fotografie.

Il costo del tour è di 15 euro a persona e comprende:

✓ tour della tenuta e le sue storiche cantine, con spiegazioni sulla storia della famiglia, sulla tenuta e le 25 generazioni che si sono succedute nella produzione di chianti rufina

✓ degustazione di 3 vini dell'azienda accompagnati da snack

✓ sconto del 10% sull'acquisto dei prodotti dell'azienda in listino

✓ ingresso gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni

✓ esposizione di fotografie in cantina e villa con la collaborazione di

Immagini Riflesse

**Prenotazione obbligatoria:** +39 0558317830 info@tenutabossi.com

**Costo a persona:** €15

**Altre indicazioni utili:** parcheggio vicino alla tenuta, dog friendly

### **Villa Calcinaia**

Via Citille 84, 50022, Greve in Chianti

Lorenzo Mazzotta, [commerciale@villacalcinaia.com](mailto:commerciale@villacalcinaia.com), 392 6623362

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Trent'anni di Cantine Aperte

Degustazioni e visite guidate con possibilità di acquisto di taglieri di salumi da noi prodotti

Come di consueto, Villa Calcinaia offrirà wine tour e degustazioni guidate dei nostri prodotti con orario continuato e con possibilità di accomodarsi nel nostro cortile per gustarsi anche un tagliere di salumi da noi prodotti.

Per festeggiare questo importantissimo trentennale, Villa Calcinaia metterà a disposizione alcune etichette selezionate dalla nostra cantina storica in degustazione e per gli acquisti

**Prenotazione obbligatoria:** 055 853715 oppure [shop@villacalcinaia.com](mailto:shop@villacalcinaia.com)

**Costo a persona:** €10 per wine tour e degustazione

## **Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi**

Via dei bassi, 13 – Località Girone – Fiesole (FI)

info@poggiopiano.it

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Dentro la bottiglia!

Una bottiglia di vino e una bottiglia di olio hanno molto da raccontare...

Iniziamo in vigna e in oliveto, accompagnandovi personalmente là dove tutto inizia, proseguiamo in cantina per scoprire tutti i segreti della vinificazione e dell'affinamento.

La visita si concluderà con la degustazione dei nostri prodotti, biologici certificati dal 1999, nella nostra Sala degustazioni.

Iniziamo dall'olio... il nostro extravergine Plenum, premiato da Concorsi e Guide di fama nazionale e internazionale sarà degustato sul pane e nel bicchiere.

Continuiamo con il vino...assaggiando insieme 3 vini di nostra produzione, accompagnati da crostini/formaggi/salumi toscani (secondo disponibilità).

**Teniamo a farvi scoprire tutto questo in prima persona, raccontandovi quello che è il lavoro che quotidianamente svolgiamo in vigna, oliveto e cantina, con le nostre mani.**

**Prenotazione obbligatoria:** online: <https://my.book-dnatasting.it/poggiopiano/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=6>

Contatti: 3384342483 [info@poggiopiano.it](mailto:info@poggiopiano.it) – Martina

**Costo a persona:** 30€

**Altre indicazioni utili:** preghiamo indicare con anticipo eventuali allergie, intolleranze e abitudini alimentari. In caso di pioggia la degustazione si svolgerà al coperto (non sarà possibile la visita in vigna).

### **Castello di Querceto**

Via Alessandro François 2 50022 Greve in Chianti (Fi)

05585921 / 3346641670 / [agriturismo@castellodiquerceto.it](mailto:agriturismo@castellodiquerceto.it)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte al Castello di Querceto

Visite guidate alle cantine e possibilità di visitare il giardino del castello

**Prenotazione obbligatoria:** 05585921 / 3346641670 / [agriturismo@castellodiquerceto.it](mailto:agriturismo@castellodiquerceto.it)

## **GROSSETO**

### **Fattoria La Maliosa**

Loc. Podere Monte Cavallo

[info@fattorialamaliosa.it](mailto:info@fattorialamaliosa.it) (+39) 3271860416

[www.fattorialamaliosa.it](http://www.fattorialamaliosa.it)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Trentennale Cantine Aperte

Per la prima volta apriremo le nostre porte a tutti i wine lovers gratuitamente (il tour guidato sarà gratuito, la degustazione dei prodotti sarà su prenotazione a pagamento)

In occasione di Cantine Aperte 2023, evento in collaborazione con Movimento Turismo del Vino Toscana, quest'anno abbiamo pensato di aprire le nostre porte a tutti i wine lovers per 2 giornate del tutto inedite.

Sia sabato che domenica sarà possibile prenotare gratuitamente il nostro tour guidato dalle 10 alle 16. I tour partiranno ogni 30 minuti e saranno guidati da un esperto aziendale che vi condurrà nel mondo naturale de La Maliosa.

A seguire, sempre su prenotazione, sarà possibile degustare i nostri vini naturali in due formule diverse:

- Una degustazione guidata di 2 vini naturali, accompagnati dalla bruschetta con il nostro olio EVO bio e una selezione di formaggi del caseificio di Sorano e un tris di salumi maremmani, per il costo di 33€.
- Un picnic nelle nostre aree attrezzate con vista panoramica sulle colline maremmane. Il picnic include: formaggi e salumi maremmani, una bottiglietta del nostro olio EVO bio, pane a fetta, pizza croccante, acqua, biscottini artigianali e una bottiglia del nostro Saturnalia rosso 2019 (una bottiglia di vino ogni 2 persone). Il costo è di 33€ a persona. Per i bambini (no vino) 15€.

Il nostro shop sarà aperto con orario continuato dalle 10 alle 17, per l'acquisto di tutti i nostri vini naturali e i nostri olii EVO biologici.

**Prenotazione obbligatoria:** [info@fattorialamaliosa.it](mailto:info@fattorialamaliosa.it) - (+39) 327 1860416

**Costo a persona:** 33€

**Altre indicazioni utili:** Sono presenti strade sterrate. È consigliato abbigliamento e scarpe comode.



## **Antica Fattoria La Parrina**

Strada Vicinale della Parrina snc, 58015 Orbetello (GR)

0564/862626 - [info@parrina.it](mailto:info@parrina.it)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Cantine Aperte alla Parrina 2023

Antica Fattoria La Parrina vi aspetta per una fantastica visita in cantina e nei vigneti accompagnata da una degustazione di vini e formaggi.

**Prenotazione obbligatoria:** 0564/862244

**Costo a persona:** 10€

**Altre indicazioni utili:** Shop aziendale e Ristorante aperti

## **Azienda Agricola Purovino**

PODERE CORSO 27, MONTIANO, MAGLIANO IN TOSCANA (GR)

[INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT) TEL 3534099166

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** incontro con enologo

27 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.

**Degustazione in terrazza** con vista sull'Isola del Giglio e Monte Argentario dei nostri **5 vini in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano.**

28 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 **5 vini in abbinamento a prodotti freschi del territorio Maremmano.**

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

**Prenotazione obbligatoria:** [INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT) - 3534099166

**Costo a persona:** € 28,00 – 10% di sconto su acquisto dei vini direttamente in cantina

## **Poderi Borselli**

Montegiovi Località Poderina, 58033 Castel del piano GR

3383720930 – 0564 956546 – [visit@poderiborselli.com](mailto:visit@poderiborselli.com)

[www.poderiborselli.com](http://www.poderiborselli.com)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** La Cantina nella Conca d'Oro

Olio bio, vino naturale ed energia felice!

Passeggiata tra oliveti e vigneti con foto dal punto panoramico, arrivo in cantina e tour, degustazione 2 vini biologici naturali accompagnati da taglierino di prodotti tipici locali e relax in veranda.

**Prenotazione obbligatoria:** Whatsapp 3534179396 3383720930 – 0564 956546 – [visit@poderiborselli.com](mailto:visit@poderiborselli.com)

**Costo a persona:** 30€

Indicazioni utili: controllare posizione per arrivare in azienda dal sito web [www.poderiborselli.com](http://www.poderiborselli.com)

## **Le Mortelle**

Loc. Ampio, Castiglione della Pescaia (GR)

0564 944003

www.antinori.it

**Date:** 28 maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte a Le Mortelle

Visita guidata della cantina ipogea, dallo scenografico ingresso fino all'affascinante barricaia incastonata nella roccia, e degustazione dei vini Vivia, Botrosecco e Poggio alle Nane.

**Prenotazione obbligatoria:** [visite@lemortelle.it](mailto:visite@lemortelle.it) 0564 944003

**Costo a persona:** 35€

## **Tenuta Fertuna**

Località Grilli – SP Aurelia Antica – Gavorrano (GR)

Whatsapp 366 90 61253 Tel. 0566 88138 Email: [eventi@fertuna.it](mailto:eventi@fertuna.it)

**Date:** 27 maggio

**Evento:** Cantine Aperte a Fertuna

**Degustazione di tre vini e visita in cantina €10 a persona.**

Bambini fino a 12 anni free.

Nel 2023 ricorrono 30 anni dalla prima edizione di **Cantine Aperte**. Ci aspettano tante occasioni speciali per celebrare insieme questa importante ricorrenza. In questa cornice celebrativo, degusteremo le nostre etichette direttamente in enoteca con orario 1130 -1930 con la possibilità di godere dell'aria aperta nel giardino fronte villa. Alle 1130 e alle 1630 avrà inizio il Tour guidato in cantina e in vigna.

Costo: Assaggio di tre etichette + giro in vigna + tour guidato della cantina: €10 a persona.  
È possibile degustare tutte le nostre etichette.  
Non occorre prenotare.

**Prenotazione non obbligatoria:** Whatsapp 366 90 61253 Tel. 0566 88138

Email: [eventi@fertuna.it](mailto:eventi@fertuna.it)

**Costo a persona:** 10€ adulti – bambini free

### **Tenuta Montauto**

LOC XI MONTAUTO snc – 58014 MANCIANO (GR)

Tel + 39 0564 384521 – [info@montauto.org](mailto:info@montauto.org)

**Date:** 28 maggio

**Evento:** La Maremma a Montauto: Vermentino & Ciliegiole

Ore 16:30 :Presentazione e caratteristiche dei vitigni , delle peculiarità del nostro terroir e dello stile dei nostri vini ed informazioni sulle nostre tecniche di vinificazione

Ore 17:00 : Visita guidata alla cantina e alla nostra barriccaia

Ore 17:30 : Degustazione del nostro Doc Maremma Toscana Vermentino 2022 e del nostro Doc Maremma Toscana Ciliegiole 2021

Assaggio di un altro vino Tenuta Montauto a scelta

**Prenotazione obbligatoria:** [info@montauto.org](mailto:info@montauto.org) 339 6726636 (anche whatsapp)

**Costo a persona:** 10€

**Altre indicazioni utili:** prenotazione obbligatoria entro venerdì 26 maggio 2023

## LIVORNO

### **Podere La Regola**

LOC. ALTAGRADA SR68 KM 6+400

0586698145, INFO@LAREGOLA.COM

[www.laregola.com](http://www.laregola.com)

**Date:** 27 e 28 maggio dalle 10:00 alle 18:00

**Evento:** La Regola Presenta le sue Eccezioni

Degustazione inedita de Le Eccezioni de La Regola

Visita alla cantina produttiva e artistica dove le nostre eccezioni nascono, degustazione dei nostri 3 spumanti L'Eccezione ottenuti da Manseng e Chardonnay o da Pinot Noir accompagnata da una selezione di formaggi locali selezionati.

Per chi preferisse sarà comunque possibile prenotare una delle formule di degustazione tipiche.

**Prenotazione obbligatoria:** [eventi@laregola.com/](mailto:eventi@laregola.com) 0586 698145

**Costo a persona** 10% di sconto per gli acquisti

€30.00 per visita, degustazione Le Eccezioni e selezione di formaggi. costo per altre formule degustazione su richiesta

## **Tenuta Le Colonne**

VIA VECCHIA AURELIA 418 – 57022 DONORATICO

[enoteca@tenutalecolonne.it](mailto:enoteca@tenutalecolonne.it) - 0565 775246

**Date:** 27 maggio

**Evento:** Cantine Aperte in Giardino, vini e tapas

A Tenuta Le Colonne vi aspettano tre slot di visita: ore 11:00 – ore 14:30 e ore 17:00. La visita prevede un tour in vigneto con la spiegazione della filosofia produttiva aziendale, una visita in bottegaia e la degustazione dei vini di Tenuta Le Colonne, il tutto accompagnato dalle tapas del nostro Bistrò Toscano.

**Prenotazione obbligatoria:** 0565 775246 - [enoteca@tenutalecolonne.it](mailto:enoteca@tenutalecolonne.it)

**Costo a persona** 25€

## **Tenuta Casadei**

Loc. San Rocco, Suvereto (LI)

+39 3666508938 - [info@tenutacasadei.it](mailto:info@tenutacasadei.it)

**Date:** 28 Maggio

**Evento:** Artigiani in Vigna

Per tutta la giornata di domenica 28 maggio, la Tenuta ospiterà una selezione di eccellenze del territorio, tra cibi tipici e produzioni artigiane di qualità. Il tutto dentro la splendida cornice di tenuta Casadei. Sarà possibile poi immergersi nel nostro mondo Biointegrale e andare alla scoperta dei nostri vini. Visite guidate permetteranno di immergersi nel nostro mondo: Anforaia, Barriccaia, e tutto il percorso biointegrale nel vigneto.

**Prenotazione:** +39 3666508938 - [info@tenutacasadei.it](mailto:info@tenutacasadei.it)

**Costo a persona** 10€

**Altre indicazioni utili** Orari: dalle 10:00 alle 19:00

## **PISA**

### **Badia di Morrone**

Via del Chianti, 6 56030 Terricciola (PI)

0587/658505 / [clienti@badiadimorrone.it](mailto:clienti@badiadimorrone.it)

**Date:** 27 e 29 maggio

Su disponibilità l'Azienda è aperta per visite e degustazioni.

**Evento:** Cantine Aperte a Badia Di Morrone

*Saranno previste visite guidate in cantina, degustazione dei vini e dell'olio extra vergine d'oliva di produzione dell'azienda e assaggi di prodotti tipici toscani.*

*Per l'occasione il punto vendita sarà aperto e sarà possibile acquistare i prodotti di Badia di Morrone per tutta la durata dell'evento.*



**Prenotazione obbligatoria:** 0587/658505 / clienti@badiadimorrone.it  
**Costo a persona:** 20€

### **Fattoria Varramista**

Via Ricavo - Varramista

+39 3393669639, booking@varramista.it

**Date:** 28 maggio

**Evento:** A spasso con il calice

Fattoria Varramista vi aspetta per una degustazione itinerante sotto gli alberi secolari del parco di Varramista

Visiteremo insieme la cantina moderna, la cantina storica, la villa e passeggeremo nel parco, degustando i vini all'ombra dei platani e dei tigli secolari, ripercorrendo i 20 anni del nostro syrah in purezza, brindando ai 30 anni di cantine aperte.

**Prenotazione obbligatoria:** +39 3393669639 Francesca,  
booking@varramista.it

**Costo a persona:** 25€ adulti, gratuito per i bambini

## **PISTOIA**

### **Tenuta Querciamatta**

Via Brogi, 1236 - 51015 - Monsummano Terme (PT)

0572 / 179.0.971 , info@querciamatta.it

**Date:** 27 e 28 maggio

**Eventi:** Acino & Oliva. Sorseggia Emozioni

- Visita guidata e racconto della storia e del progetto dell'azienda: tour della tenuta con spiegazione del nostro terroir, visita in cantina e orciaia.
- Degustazione delle nostre 2 etichette di vino e delle nostre 4 etichette di olio.

**Durata:** 1 ora e 30 minuti

A Querciamatta la degustazione è un'arte, una forma di condivisione... è Acino & Oliva. E' dedicare tempo a se stessi e al desiderio di percepire e riconoscere le particolari sensazioni evocate da vino e olio, individuandone aromi, sfumature e caratteri unici.

**Prenotazione obbligatoria:** Tel: 0572 / 179.0.971 , Whatsapp : 376 /

036.0.630 info@querciamatta.it

**Costo a persona:** 20 euro

**Altre indicazioni utili:**

Orario tour con degustazione:

- 11 / 12.30 su prenotazione
- 14.30 / 16.00 su prenotazione

- 17.00 / 18.30 su prenotazione

Il nostro Shop resterà aperto per la vendita diretta fino alle ore 18.30

**Agricola Marini Giuseppe**

Via Bartolomeo Sestini, 274, 51100 Pistoia PT

0573 451162 – [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)

[www.marinifarm.it](http://www.marinifarm.it)

**Date:** 27 e 28 Maggio

Sabato 27 e domenica 28 dalle 10:30 alle 18:30

- Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali dell'antica norcineria Orsi e della Dispensa di Stefano Spinelli di Lamporecchio (su prenotazione)
- Esposizione di opere d'arte (Rossella Baldecchi e Franco Balleri)  
Visibile per l'intera durata dell'evento

Domenica 28 maggio

Ore 10:30

- Sfilata trattori storici tra le Vigne del Club Trattor d'Epoca (Quarrata)

Ore 16:00

- Tiro con l'arco l'esperienza sportiva di concentrazione sotto la guida di Sabrina Vannini (vice campionessa del mondo 2022 e campionessa italiana in carica) e di Fedele Soria (vice campione europeo 2021) della Compagnia Arcieri città di Pescia.

Ore 17:00

- Animazione per bambini con il simpatico eroe Super G alla ricerca di nuovi alleati

Dalle ore 18:00 in poi l'evento si conclude con

**Degustazione dei vini Marini con le gustose Pale Toscane della storica Pizzeria La Sala (su prenotazione)**

**Prenotazioni:** 0573 451162 – 3929587997 – [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)

**Costo a persona:** Bicchiere in cauzione €10 (se riporti il bicchiere ricevi gratis 1 bottiglia di vino)

Tagliere di prodotti tipici locali €10

Pale toscane a partire da €6

I vini in degustazione saranno serviti dai Sommelier della Delegazione FISAR Pistoia.

## **PRATO**

### **Podere Il Sassolo**

Via di Citerna 5 – Carmignano (PO)

Tel: 335 6911593

**Date:** 28 maggio

**Evento:** Degustazione Green

Per degustare i prodotti del territorio e per essere a contatto con la natura Podere il Sassolo vi aspetta con una degustazione accompagnata dalla visita in cantina. Possibilità di pranzo o merenda con taglieri, salumi, porchetta, formaggi dolci.

Per l'occasione non perdetevi la mostra di pittura dal titolo "emozioni dai colori"

**Prenotazione:** non obbligatoria 335 6911593

**Costo a persona:** da 5€ a 15€

**Altre indicazioni utili:** indicazioni stradali dalla piazza di Carmignano per raggiungere la cantina.

### **Tenuta di Artimino**

VIA LA NAVE 11, CARMIGNANO 59015 , PRATO

39 393 8588573, wine@artimino.com

**Date:** 28 maggio

**Evento:** CANTINE APERTE 2023

Un fantastico Jeep Tour nei vigneti, food truck della zona e degustazione vini della Tenuta di Artimino.

Torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte in data **28 Maggio 2023**, l'evento più atteso dagli amanti del vino di tutta Italia, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Toscana.

**Dalle ore 10:00 alle ore 19:00** presso la nostra Cantina, in via La Nave 11 a Carmignano (PO), sarà possibile degustare i vini della Tenuta spiegati dai nostri sommelier e partecipare alle divertenti attività in compagnia dello staff.

Si potrà salire a bordo di bellissime **Jeep, un tour ogni ora dalle 10:30 alle 17:00** guidate dai nostri esperti, per un **giro dei vigneti\***: si potranno ammirare panorami mozzafiato, scoprire di più sulla primissima fase della produzione dei nostri vini, vedere i resti del **muro mediceo del Barco Reale** e molto altro.

A seguire **tour della cantina, ogni ora dalle 10:00 alle 18:00**, per scoprire le affascinanti fasi di produzione del vino, fino alla Vinsantaia dove viene custodito per almeno 5 anni il nostro pregiato Vin Santo.

**Per tutta la giornata** non mancherà ottimo cibo del territorio grazie alla collaborazione con i **food truck: "Fuori Posto"** che proporrà hamburger, hot-dog, tigelle e altre delizie e **"Gelateria Soffici"** che realizzerà gelati di tutti i gusti e per l'occasione uno speciale al Vin Santo (Consumazione non inclusa nell'ingresso).

**Prenotazione obbligatoria:**

- **JEEP TOUR + Visita cantina e degustazione:** Prenotazione obbligatoria online in prevendita, fino esaurimento posti disponibili su [www.artiminowines.com](http://www.artiminowines.com)

- **Visita cantina e degustazione:** Prenotazione consigliata online in prevendita su [www.artiminowines.com](http://www.artiminowines.com)

Per maggiori informazioni:

[wine@artimino.com](mailto:wine@artimino.com) | 393 8588573

## **Costo a persona:**

- **JEEP TOUR\* + Visita cantina e degustazione:** Adulti: 25,00 € | Bambini 8/17 anni: 5,00 €

Incluso il calice di Artimino con tracolla.

\*Prenotazione obbligatoria online in prevendita, fino esaurimento posti disponibili.

- **Visita cantina e degustazione:** Adulti: 15,00 € | Bambini 8/17 anni: Free  
Incluso il calice di Artimino con tracolla.

## **Tenuta di Capezzana**

Via Capezzana 43 – Carmignano (PO)

[agriturismo@capezzana.it](mailto:agriturismo@capezzana.it) / 3311757918

**Date:** 28 maggio

## **Evento: Cantine Aperte 2023 a Tenuta di Capezzana**

Possibilità di pranzare con menù alla carta presso il Ristorante La Vinsantaia con prenotazione obbligatoria, servizio merenda (taglieri, schiacciate e panini con calici di vino) dalle 16,00 alle 19,00, ristorante chiuso per cena.

- Tour delle cantine storiche e degustazione di Vin Ruspo doc, Barco Reale doc e Villa di Capezzana docg a euro 10,00 a persona con prenotazione gradita
- Possibilità di pranzare con menù alla carta presso il ristorante La Vinsantaia con prenotazione obbligatoria
- Servizio merenda con schiacciata, taglieri, panini e calici di vino, prenotazione non necessaria

**Prenotazione gradita per tour e degustazione** [agriturismo@capezzana.it](mailto:agriturismo@capezzana.it) / 3311757918

**Costo a persona** euro 10,00 per tour e degustazione

**Prenotazione obbligatoria per il servizio del pranzo** [lavinsantaia@capezzana.it](mailto:lavinsantaia@capezzana.it) / 3349499402

**Fascia media di prezzo per il pranzo** €35,00/45,00

**Merende** prezzo in base alla consumazione

**Fattoria di Bacchereto – Terre a Mano**

Via Fontemorana, 179, 59011, Bacchereto (PO)  
[fattoriadibacchereto@gmail.com](mailto:fattoriadibacchereto@gmail.com)

+39 3388739577

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte

Viste guidate al vigneto ed alla cantina con degustazione dei nostri vini

“Terre a Mano” esclusivamente su prenotazione.

**Prenotazione obbligatoria :** [fattoriadibacchereto@gmail.com](mailto:fattoriadibacchereto@gmail.com) oppure +39  
338 8739577 / +39 333 4173501

**Costo a persona:** informazioni su richiesta



**SIENA**

**Ricasoli 1141**

Enoteca di Brolio, loc. La Madonna, Gaiole in Chianti (SI)

[castello@ricasoli.it](mailto:castello@ricasoli.it) Tel. +39.0577.730280

**Date:** 28 maggio

**Evento:** Trenta anni da festeggiare insieme

**Come per MTV e Cantine Aperte, il 2023 segna anche per “RICASOLI 1141” un traguardo importante: Francesco Ricasoli festeggia i 30 anni alla guida dell’azienda di famiglia. Domenica 28 maggio RICASOLI apre le porte agli appassionati di vino per ripercorrere i momenti più importanti della storia recente.**

- 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

**Indicazioni utili: PHOTO CONTEST\***

Coloro che acquisteranno la degustazione, al termine della visita in cantina, potranno partecipare a un contest fotografico per lo scatto più bello dedicato alla giornata di Cantine Aperte (foto della cantina, vini, castello, vigneto, ecc...) che dovrà essere inviato via email a [c.uriarte@ricasoli.it](mailto:c.uriarte@ricasoli.it) entro le ore 24:00 del giorno successivo (lunedì 29 maggio), unitamente alla copia dello scontrino fiscale della degustazione.

In palio una bottiglia Magnum di Castello di Brolio 2015 Chianti Classico Gran Selezione (autografata da F.Ricasoli). Il vincitore sarà ricontatto via mail per la consegna del premio.

*\*Inviando la propria foto i partecipanti autorizzano a pubblicare a titolo gratuito le immagini scattate durante il concorso, liberando la Barone Ricasoli Spa Soc.Agricola da qualsiasi eventuale richiesta, fatta salva*

*l'indicazione dei loro nomi nei crediti di un'eventuale pubblicazione sui principali Social*

**Prenotazione:** Osteria di Brolio aperta a pranzo e cena: [osteria@ricasoli.it](mailto:osteria@ricasoli.it)  
Tel. 0577 730 290.

Agribar Eroica Caffè Brolio (panini e taglieri di salumi e formaggi tipici toscani) Tel. 0577 730 272

**Altre indicazioni utili:** I giardini del Castello di Brolio saranno accessibili a pagamento (6,50€) dalle ore 10:00 alle 18:00. Per coloro che parteciperanno al photo-contest i giardini saranno aperti gratuitamente. Per accedere basterà presentare lo scontrino della degustazione al personale della biglietteria.

**Casato Prime Donne – Donatella Cinelli Colombini**

Pod Cassato 17, 53024 MONTALCINO SI\_

**3455495154 - 0577 849421 - [casato@cinellicolombini.it](mailto:casato@cinellicolombini.it)**

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Poker d'Assi e Verticale di Brunello

L'evento creato proprio da me nel lontano 1993, torna ogni anno in primavera e diventa un appuntamento importante per mostrare le nuove esperienze col vino. Si tratta infatti di una vera festa dell'enoturismo che attrae visitatori alle prime armi ma anche veri appassionati che hanno già sperimentato quasi tutto. Per questo è stato studiato un programma con

2 proposte diverse. Saranno solo su prenotazione per un massimo di 25 persone ciascuna.

**SABATO 27 maggio ORE 15 Poker d'Assi del vino**

- Visita guidata alle cantine di produzione e d' invecchiamento del vino Brunello dove non ci sono solo botti e vasche da fermentazione ma anche pannelli e video sulla storia e le tradizioni di Montalcino. . Degustazione guidata nella Sala Ilda Bartoloni di: Chianti Superiore DOCG 2020, Rosso di Montalcino DOC 2021, Cenerentola Orcia DOC 2018 e Brunello di Montalcino DOCG 2018 abbinati rispettivamente con: formaggio stracchinato, Pecorino Arciere, Pecorino alle Pere, Pecorino Stagionato San Benedetto del caseificio Fior di Montalcino di Chironi. La casearia Elisa spiega i formaggi e il perché degli abbinamenti.

Euro 40,00 pp

**Domenica 28 maggio ore 12**

Verticale di Brunello

- Esperienza che inizia nelle vigne BIO per vedere viti di Sangiovese di diversa età e piantate su diversi terreni. Prosegue mostrando, i locali di vinificazione e maturazione in botte e arriva al momento clou nella grande sala da degustazione dove i partecipanti assaggeranno 5 annate di Brunello di Montalcino . In anteprima due annate del futuro Brunello ancora in botte, due annate di Brunello di Montalcino e una riserva di Brunello in abbinamento al Pecorino San

Benedetto del Caseificio Fior di Montalcino e con tocchetti di schiacciata del Forno Val'D'Orcia di Montalcino. Durante la degustazione dimostrazione pratica della produzione del ravigliolo da parte della casearia Elisa con successivo assaggio.

*Euro 46,00 pp*

#### Ore 15 Poker d'Assi del vino

- Visita guidata alle cantine di produzione e d' invecchiamento del vino Brunello dove non ci sono solo botti e vasche da fermentazione ma anche pannelli e video sulla storia e le tradizioni di Montalcino. Degustazione guidata nella Sala Ilda Bartoloni di; Chianti Superiore DOCG 2020, Rosso di Montalcino DOC 2021, Cenerentola Orcia DOC 2018 e Brunello di Montalcino DOCG 2018 abbinati rispettivamente con: formaggio stracchinato, Pecorino Arciere, Pecorino alle Pere, Pecorino San Benedetto del caseificio Fior di Montalcino di Chironi. La casearia Elisa spiega i formaggi e il perché degli abbinamenti.

Euro 40,00 pp

**Prenotazione obbligatoria:** 3455495154 - 0577 849421 - [casato@cinellicolombini.it](mailto:casato@cinellicolombini.it)

**Costo a persona:** Poker d'Assi del vino 40€ a persona – Verticale di Brunello 46€ a persona

**Altre indicazioni utili:** Percorrendo la strada verso Montalcino, provenendo da Siena, 2 km circa dopo Buonconvento e molto prima di

arrivare a Montalcino, svoltare a destra e seguire il cartello blu per “s.c.Abbadia Ardenga” e poi quelle per la cantina Casato Prime Donne, proseguendo sulla strada sterrata per 3km. Arrivando da Montalcino percorrere la SP45 in direzione Buonconvento, poi a 6 km da Montalcino svoltare a sinistra all’incrocio per “s.c. Abbadia Ardenga ” e Casato, poi seguire per “Casato Prime Donne” per altri 3 km di strada sterrata.

### **Casisano**

Podere Casisano, 52 – 53024 Montalcino ( SI )

0577835540 - [info@casisano.it](mailto:info@casisano.it)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Eventi:** Cantine Aperte a Casisano, Picnic a Casisano (Montalcino)

Ti aspettiamo in cantina a Casisano sabato 27 e domenica 28 maggio!  
Visiterai i vigneti e la cantina, e degusterai Rosso e Brunello di Montalcino. Due opzioni di partecipazione.

### **Prenotazione**

**obbligatoria:** [https://tommasiwinehospitality.com/prodotto/cantine-  
aperte-a-casisano-27-maggio/](https://tommasiwinehospitality.com/prodotto/cantine-aperte-a-casisano-27-maggio/)

**Costo a persona:** Due Opzioni di Acquisto :

1. Visita alla cantina e un calice di Casisano Brunello di Montalcino DOCG o di Casisano Rosso di Montalcino DOC – **Gratuito**– l’acquisto vale come prenotazione.
2. Visita alla cantina e pranzo picnic per due, che include: coperta, 2 panini, 2 mele, 1 bottiglia di Casisano Rosso di Montalcino DOC, cantucci e coperta da picnic – **40€** (20 € a persona)

Scegli la modalità che più ti piace! Ti ricordiamo che la seconda opzione *Visita alla cantina e pranzo picnic* è compresa per 2 persone, 1 quantità a carrello quindi è per 2 persone.

**Altre indicazioni utili:** Cauzione calice 5 euro da pagare in loco. Conferma di prenotazione da mostrare all'arrivo.

### **Castello di Radda**

Loc. Il Becco 101/A 53017 Radda in Chianti SI  
390577738992 [info@castellodiradda.com](mailto:info@castellodiradda.com)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Cantine Aperte al Castello di Radda

Una giornata alla scoperta del mondo Castello di Radda, dove potrai scoprire i nostri vigneti, visitare la nostra cantina e degustare i nostri vini più pregiati, circondato dalle bellissime colline di Radda in Chianti.

Verranno fatti i seguenti tour della cantina:

10:00 / 14:00 / 15:00

Al di fuori di questi orari non sarà possibile effettuare i tour della cantina.

I vini in degustazione saranno i seguenti:

Rosato Toscana IGT

Granbruno Toscana IGT

Chianti Classico DOCG

Chianti Classico DOCG Riserva

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

**Prenotazione obbligatoria:** +39 0577/738992 - info@castellodiradda.com

**Costo a persona:** 20€

**Campotondo**

C.s. Campotondo 7, Campiglia d'Orcia (SI)  
+39 320 8591247 - info@cantinacampotondo.it

**Date:** 27 maggio

**Evento** Merenda in vigna

Le bottiglie acquistate in occasione di Cantine Aperte saranno avranno un tag speciale ideato per l'occasione con il marchio di cantine aperte!

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 a base di prodotti gastronomici locali e stagionali.**

**Prenotazione obbligatoria:** 39 320 8591247, info@cantinacampotondo.it

**Costo a persona:** 25€

## **Carpineto**

Strada provinciale della chiana, 62 – Montepulciano (SI)

tour@carpineto.com tel: 329 3945345

www.carpineto.com

**Date:** 27 e 28 maggio

**Eventi:** 1 Wine trekking – 2 Tuscan light lunch - 3 Tuscan tour – 4 Tuscan tour premium

Scegli la tua experience: open air o in cantina.

Per gli amanti delle esperienze all'aria aperta alle ore 11:00:

Trekking in vigna con degustazione di 2 vini e sandwiches con prodotti tipici (25€) oppure

2) light lunch con vista sui vigneti e degustazione di 3 vini con tagliere misto e verdure (35€)

Per chi desidera vivere un'esperienza più classica alle ore 15:00:

3) e 4) degustazione dei vini più rappresentativi di ogni tenuta Carpineto (25€ o 35€)

**Prenotazione obbligatoria:** chiusura prenotazioni per trekking e light lunch il 25\05; chiusura prenotazioni per esperienze pomeridiane 26\05 +39 347 7603727 ; [TOUR@CARPINETO.COM](mailto:TOUR@CARPINETO.COM) ; [WWW.CARPINETO.COM](http://WWW.CARPINETO.COM)

**Costo a persona:** 25€ o 35€ (prezzo per adulto) 12€ o 15€ (prezzo bambini fino ai 16 anni) relativi alle diverse degustazioni



## **Cesani**

Località, Pancole, 82/d – SAN GIMIGNANO - SIENA

0577/955084 – wine@cesani.it

**Date:** SABATO 27 ORE 14 – ORE 17 e DOMENICA 28 ORE 16

**Evento:** IL RISVEGLIO DEI SENSI ATTRAVERSO IL VINO

*Degustazione itinerante nel Borgo Cesani alla riscoperta del “SENSO DEL VINO”*

IL VINO è uno straordinario narratore di storie di uomini e territori, ma per riuscire ad “ascoltarlo” i nostri sensi devono essere sensibili e ricettivi, per questo in un’ora e mezzo di degustazione proveremo a riattivare i ns cinque sensi attraverso piccoli esercizi consapevoli allenandoci con un bicchiere di vino così da poter, dopo la visita in cantina, degustare consapevolmente i vini aziendali con alcuni assaggi gastronomici di qualità.

Durata 1,5 ore, visita guidata alla cantina aziendale, 5 vini biologici in degustazione, piatto gastronomico in accompagnamento.

**Prenotazione obbligatoria:** 0577/955084 – wine@cesani.it

**Costo a persona:** € 30 a persona

**Altre indicazioni utili:** abbigliamento comodo, attività non adatta ai bambini, in caso di pioggia la degustazione si terrà all’interno dell’apposita sala.

## **Col d'Orcia**

VIA GIUNCHETI – 53024 MONTALCINO (SI)

Tel. 0577 80891 – [info@coldorcia.it](mailto:info@coldorcia.it)

**Date:** 28 Maggio

**Evento:** Le annate storiche di Brunello di Montalcino

Esclusivamente nella giornata del 28 Maggio saranno organizzate due degustazioni precedute da un tour alla cantina (alle ore 11.00 ed alle 15.30 solo su prenotazione) con quattro vini di cui il protagonista sarà il Brunello di Montalcino 1993 per celebrare i trenta anni del MTV.

**Prenotazione obbligatoria:** Tel. 0577 80891 – [info@coldorcia.it](mailto:info@coldorcia.it)

**Costo a persona** Euro 50,00

## **Franco Pacenti**

LOC. CANALICCHIO DI SOPRA 6, MONTALCINO (SI)

[visit@francopacenticanalicchio.it](mailto:visit@francopacenticanalicchio.it) - +39 0577/849277 – +39 320/7685330

[www.francopacenticanalicchio.it](http://www.francopacenticanalicchio.it)

**Date:** 27 e 8 maggio

**Evento:** Cantine Aperte 2023

Benvenuto degli ospiti con tour della cantina, degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino in abbinamento a stuzzichini toscani al sapore di primavera

Face orarie disponibili partenza winetour: 11.00/14.00/16.00

**Indicato anche per i bambini**

**Prenotazione obbligatoria:** visit@francopacenticanalicchio.it –  
0577849277 – 320/7685330

**Costo a persona** € 25.00 adulti /€ 10.00 bambini

**CAVITRIA – Casa Vinicola Triacca – Tenuta Santavenere**

Strada per Pienza, 39 – 53045 Montepulciano (SI)

0578/757774 [santavenere@triacca.com](mailto:santavenere@triacca.com) ; [santavenere.info@triacca.com](mailto:santavenere.info@triacca.com)

[www.triacca.com](http://www.triacca.com)

**Date:** 28 maggio

**Evento:** Cantine aperte 2023

Nella giornata del 28 Maggio sarà possibile, su prenotazione, visitare le nostre cantine con una guida e in seguito degustare i nostri vini (i tour partiranno ogni 30 minuti)

**Prenotazione obbligatoria:** 0578/757774 [santavenere@triacca.com](mailto:santavenere@triacca.com) ;

[santavenere.info@triacca.com](mailto:santavenere.info@triacca.com)

[www.triacca.com](http://www.triacca.com)

**Costo a persona** €10 a persona per la visita della cantina seguita da degustazione

## **Rocca delle Macie**

Località Le Macie 45, 53011 Castellina in Chianti, Siena  
+39 0577 732236 [enoteca@roccadellemacie.com](mailto:enoteca@roccadellemacie.com)

**Date:** 28 Maggio

**Evento:** A spasso nel tempo

**RoccatoExperience:** degustazione del nostro Roccato IGT 1993 e 2019 abbinato a piccoli assaggi di formaggi locali – (su prenotazione, € 15 a persona)

- Passeggiata tra la storia e la natura di Rocca delle Macie (vari orari disponibili durante la giornata, gratuita - su prenotazione)
- Roccato Experience – (vari orari disponibili, su prenotazione - € 15 a persona)
- Pic Nic nel vigneto – (su prenotazione, dalle 12 alle 17, € 25 a persona)
- Degustazione vini al calice (con cauzione di 5€ per il calice, dalle ore 10 alle ore 19)

**Prenotazione obbligatoria** Enoteca: +39 0577 732236  
[enoteca@roccadellemacie.com](mailto:enoteca@roccadellemacie.com)

**Costo a persona:** vedi dettagli esperienza

## **Villa a Sesta**

SP 484 Nord, 24 Villa a Sesta – Castelnuovo Berardenga – (SI)

0577/359014 shop@villasesta.com

www.villasesta.com

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Cantine aperte a Villa a Sesta

Degustazione di 4 vini

IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA

CHIANTI CLASSICO IL PALEI

CHIANTI CLASSICO RISERVA

IGT TOSCANA ROSSO VAS ORO

Accompagnati da bruschette con il nostro olio EVO.

Durante le due giornate saranno previste delle promozioni sull'acquisto dei nostri prodotti.

**Prenotazione obbligatoria:** 0577/359014 shop@villasesta.com

**Costo a persona €25**

## **Badia a Coltibuono**

Loc. Badia a Coltibuono, Gaiole in Chianti (SI)

057774481 int. 250 - [reception@coltibuono.com](mailto:reception@coltibuono.com)

**Date:** 27 e 28 maggio

**Evento:** Alle origini del Chianti

Esposizione bottiglie storiche dell'annata 1993 per celebrare il trentennale di cantine aperte

Circondati dai colori dell'affascinante giardino di Badia a Coltibuono, l'antico orto monastico, iniziamo un affascinante viaggio nella storia tra aneddoti e curiosità che spaziano dagli etruschi del vicino villaggio di Cetamura del Chianti fino ad arrivare a giorni nostri, passando per la fondazione del monastero, l'ascesa, la decadenza e la soppressione napoleonica. L'arrivo della famiglia Giuntini e la trasformazione dell'antica tenuta in azienda. Con un filo conduttore: il vino che ha fatto la storia del Chianti Classico.

**Prenotazione obbligatoria:** [reception@coltibuono.com](mailto:reception@coltibuono.com) Tel. (+39)

057774481 int 250

**Costo a persona:** Visita con assaggio di due vini bio 15€, solo visita 7€

**Altre indicazioni utili:** Orario visite 11,00; 15,00; 16,30 e 18,00

Il ristorante di Badia a Coltibuono sarà a disposizione dei visitatori Tel. (+39) 0577 749031 email: [ristbadia@coltibuono.com](mailto:ristbadia@coltibuono.com)

## **La Braccasca**

Via Stella di Valiano, 10 – 53045 Montepulciano (SI)  
347 4751308 – visite@labraccasca.it

**Data:** 28 maggio

**Evento:** 30 anni di Cantine Aperte a La Braccasca

Disponibili su prenotazione:

### **1) TOUR “TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”**

**Tour e Degustazione**

**(con accompagnamento di pecorino e schiacciata)**

€ 35,00 a persona

Durata: 1 h e mezzo/2 h circa

Orario di prenotazione 11.00/16.00

### **2) TOUR “DEL GUSTO”**

**Tour e Degustazione con tagliere di prodotti tipici**

Durata: 2 ore

€ 45,00 a persona

Orario di prenotazione 16.00

### **3) TOUR “SAPORI DELLA FATTORIA”**

**Tour e degustazione con a seguire pranzo**

**11.00-12-30/13.00 Tour e Degustazione (vedi opzione 1)**

**A seguire verrà servito il nostro pranzo tipico (menu' fisso), abbinato ad un calice di Rosso di Montepulciano Sabazio o Cortona Syrah Achelo.**

Il pranzo è composto da un tagliere di antipasti, un primo piatto di pasta fatta in casa o un secondo di carne (dipendentemente dalla proposta del giorno) e un dessert.

Durata: 3 ore e mezzo/4 ore

Prezzo complessivo: € 75,00 a persona

Orario di prenotazione 11.00

### **4) TOUR “LE MANI IN PASTA”**

**Tour, \*Cooking Class e Lunch con degustazione**

Il Cooking class ha una durata di circa 1 ora ed è un momento divertente e di condivisione con la nostra cuoca, durante il quale, e in compagnia di un buon calice di vino, gli ospiti si cimenteranno nella preparazione di alcune ricette tradizionali. Segue il pranzo con degustazione inserita nel momento del pasto.

Durata: 3 ore e mezzo/4 ore

€ 120,00 a persona

Orario prenotazione 11.00

**Prenotazione obbligatoria:** +347 4751308 – [visite@labracesca.it](mailto:visite@labracesca.it)

### **Olivi – Le Buche**

STRADA VICINALE DELLE BUCHE 25, 53047 SARTEANO (si)

[WINERY@LEBUCHE.EU](mailto:WINERY@LEBUCHE.EU) - 0578274066

**Data:** 28 maggio

**Evento:** Degustazione Vini Orcia DOC

Vi aspettiamo per una degustazione speciale per conoscere il vino ORICIA DOC prodotto dalla cantina. Esistono solo due cantine del consorzio Orcia che producono il bianco Orcia DOC, Olivi – Le Buche è stata la prima a farlo.

Le degustazioni inizieranno dalle ore 11.30 fino alle ore 16.30 (la cantina chiude alle 18). Tempo previsto per le degustazione circa 60 min. Lingue disponibili Inglese, Italiano, Bulgaro, Spagnolo

Una degustazione di 3 vini per conoscere la denominazione Orcia DOC.

La degustazione sarà preceduta da un tour dei vigneti, della sala di fermentazione e la barriccaia.

Inizieremo con un assaggio dell'olio di nostra produzione con una bruschetta di pane Toscano. Procederemo con il bianco Coreno 2021 Orcia Doc, Trebbiano e malvasia da vigna vecchia di 70 anni. Produzione limitata, ma di grande corpo e longevità (nel nostro shop disponibile



l'annata 2014!). Segue il nostro orcia DOC Le Buche 2019, a base di sangiovese -85%- in blend con cab. Frank e petit verdot. Finiremo con un calice degustazione della nostra riserva Memento Orcia DOC riserva 2015, Sangiovese e Syrah. A disposizione degli ospiti grissini e taralli

**Prenotazione obbligatoria:** la sala degustazione conta solamente 12 posti, si consiglia di prenotare con anticipo.  
winery@lebuche.eu – 0578274066 telefono o whatsapp.

**Costo a persona €20**

**Altre indicazioni utili:** alla cantina si accede tramite strada sterrata di 5km. Il navigatore o google Maps provenendo da Sarteano paese-Chianciano o zona val d'Orcia suggerisce una seconda strada più veloce, che però non è un buone condizioni (percorribile solo con macchine alte-suv e simili). La strada giusta è quella che risulta essere vicina all'uscita A1 Chiusi – Chianciano T. e che passa davanti all'agriosteria Astrone.