

I PROGRAMMI DI CANTINE APERTE A NATALE 2023 IN TOSCANA

AREZZO

BUCCIANERA

LOC CAMPRIANO 9, 52100 AREZZO AR

BUCCIANERAWINERY@GMAIL.COM -TEL. 0575169641

WWW.BUCCIANERA.IT

Date: 02/12 – 03/12 – 08/12 – 09/12 -10/12 – 16/12 17/12 – 23/12

Apertura 10-13 / 15-18

Tour e degustazione Ore 11 mattina – Ore 15 pomeriggio

Evento: ALLA SCOPERTA DEL VINSANTO DOC

Cantina Aperta a Natale per acquisti tutti i giorni inclusi i week end di dicembre fino al 24/12 dalle 10 alle 13 dalle 15 alle 18.

Wine tour con visita alla vinsantaia per scoprire il processo del Vinsanto e degustazione ore 11 e ore 15

Prenotazione richiesta.

DEGUSTAZIONE DI NATALE: 3 vini 25,00 euro /persona

Tenuta di Campriano Bianco Toscana igt

Tenuta di Campriano Chianti Riserva docg

Vinsanti DOC e dolce natalizio.

Incluso bruschette con olio

Ad ogni altra nostra degustazione classica sarà possibile aggiungere degustazione di Vinsanto con dolce natalizio 8,00€/pp

Prenotazione obbligatoria: *si per la degustazione e tour*

Contatti di prenotazione: 05751696461

Costo a persona: a partire da 20,00€ a persona.

I VICINI

C. S. PIETRAIA N. 38B – LOCALITÀ FERRETTO – 52044 CORTONA AR

COORDINATE GPS 43.175788 N 11.977469 E

PAOLO 345.7677125 – PROPRIETÀ ROMANO ANTONIOLI 338.8629569

WWW.IVICINIWINERY.COM

Date: DOMENICA 17 DICEMBRE DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 13:00 E DALLE 15:00 ALLE 18:00

Evento: Cantine Aperte a Natale

I visitatori saranno ricevuti dal Produttore Avv. Romano Antonioli, appassionato viticoltore, che li guiderà nelle vigne ed illustrerà le varie fasi della produzione.

Visiteremo le vigne, la cantina, la barriccaia, e la sala di affinamento in bottiglia.

Alla fine del percorso ci riuniremo nella sala di degustazione in convivialità per valutare attentamente i profumi ed i sapori del nostro nettare.

Il tutto sarà presentato con un appassionato approfondimento agronomico, storico-culturale del magico mondo del vino

La degustazione inizierà in progressione con i nostri vini: Arengario **Rosato di Syrah** Toscano IGP in purezza, Arengario **Rosso** Toscano IGP (Blend di Merlot, Sangiovese Grosso e Syrah),

Laudario **Merlot** Cortona DOP in purezza, ed il Laudario **Cabernet Sauvignon** Cortona DOP in purezza, accompagnati da prelibatezze locali.

La degustazione si concluderà **con la nostra eccellenza: il Laudario Syrah nero Cortona DOP Superiore, in purezza**, in abbinamento con una specialità artigianale, il **"Panettone al Syrah nero e cioccolato"**, prodotto e realizzato per noi, e per la particolare occasione, dalla nota pasticceria "Fabio e Gianni" di Cesa in Valdichiana (AR).

Il tutto all'insegna della convivialità, dell'ospitalità e dello spirito di festa.

Prenotazione obbligatoria: è gradita la prenotazione.

Contatti di prenotazione: info@ivicinicortona.it - 345.7677125 - 338.8629569

Costo a persona: € 20,00 a persona.

IL BORRO

LOC. BORROI, SAN GIUSTINO VALDARNO, 52024 LORO CIUFFENNA (AR)

WINETOURL@ILBORRO.IT -CLAUDIA.ARTINI@ILBORRO.IT - 366.5601139

WWW.ILBORROWINES.IT

Date: DOMENICA 3 DICEMBRE

Evento: Cantine Aperte a Natale

VISITA ALLA GALLERIA ARTE + VISITA DELLA CANTINA. DEGUSTAZIONE ITINERANTE DALLA CANTINA AL BORGO MEDIEVALE. DEGUSTAZIONE DELL'ORTO DEL BORRO E DELLE TIPICITÀ STAGIONALI. STAND DI GELATO E PRALINE. INTRATTENIMENTO FOLCLORISTICO E BOTTEGHE ARTIGIANALI APERTE CON IDEE REGALO. VISITA LIBERA ALLO STORICO PRESEPE DEL BORRO

Domenica 3 Dicembre dalle 14.00 alle 18.30

Per la prima volta Il Borro apre le sue cantine nel periodo invernale e porta gli ospiti ad immergersi in un'esperienza eno-gastronomica, nella magia delle feste che si avvicinano.

La degustazione dei vini principali della Tenuta e la visita della cantina e della galleria d'arte, saranno il cuore di una giornata ricca di eventi.

Dalla rappresentazione folcloristica della banda locale, alle degustazioni autunnali nel borgo medievale, fino alle dimostrazioni dei nostri artigiani.

Un evento assolutamente da non perdere!

Degustazione di 3 calici di vino della Tenuta e assaggi *farm-to-table*

Visita alla galleria d'arte dove si ripercorre la storia dei 30 anni del Borro e tour della cantina.

Apertura straordinaria del Presepe Meccanico del Borro, nel borgo medievale e delle botteghe degli artigiani, con dimostrazioni e tante idee regalo.

Spettacolo folcloristico della banda locale La Tramontana alle ore 15.00 nello spazio adiacente alla cantina e alle ore 17.00 nel borgo medievale.

Biglietto €15 (3 calici di vino + assaggi *farm-to-table*) – bambini gratis

Prenotazione obbligatoria: *la prenotazione non è obbligatoria ma gradita*

– WINETOUR@ILBORRO.IT – CLAUDIA.ARTINI@ILBORRO.IT – 366.5601139

Costo a persona: 15€ (3 CALICI DI VINO + DEGUSTAZIONE ORTO + FINGER FOOD)

TENUTA LA PINETA

VIA SETTEPONTI, 65, CASTIGLION FIBOCCHI (AR), 52029

INFO@TENUTALAPINETA.IT – 0575 477716

WWW.TENUTALAPINETA.IT

Date: 8 dicembre 2023

Evento: Presentazione olio nuovo e Christmas tasting

L'evento darà la possibilità di visitare gratuitamente la cantina e di degustare gratis l'olio nuovo

(2023) e le nostre principali etichette, tra cui la nuova uscita "Canaiolo" 2021 e il nostro dolce passito

Bronzante 2014 in abbinamento al panettone artigianale

Prenotazione obbligatoria: *non obbligatoria ma gradita.*

info@tenutalapineta.it – 0575 477716 – Wa 334 8591381

Costo a persona: Gratuito

FIRENZE

CASTELFALFI

LOCALITÀ CASTELFALFI – MONTAIONE (FI)
WINERY@CASTELFALFI.COM / 0571 891014
WWW.CASTELFALFI.IT

Date: 8-9-10 dicembre

Evento: Natale a Castelfalfi

Un nuovo emozionante evento sta per colorare il borgo di Castelfalfi. Vivi la magia delle feste e non perderti l'evento Natale a Castelfalfi che si terrà nel weekend dell'Immacolata dalle 11 alle 19:30. Mercatini di artigianato locale, spettacoli itineranti, musica dal vivo, street food e tanto altro ti aspettano per vivere lo spirito natalizio in una location da sogno. Cogli l'occasione di scoprire i prodotti biologici di Castelfalfi e il panettone del nostro Chef Michele Rinaldi – quest'anno tra i migliori 30 di Mastro Panettone – presso La Rocca: sarà allestito un corner dedicato alla nostra azienda agricola dove degustare un buon calice di vino e assaggiare il nuovo olio prodotto nel frantoio aziendale.

Qualsiasi sia la tua idea di Natale, a Castelfalfi troverai gioia e divertimento.

La prenotazione non è obbligatoria: Per informazioni contattare winery@castelfalfi.com

Costo a persona: Ingresso gratuito

CASTELLO VICCHIOMAGGIO
VIA VICCHIOMAGGIO, 4. 50022 GREVE IN CHIANTI
INFO@VICCHIOMAGGIO.IT 055-854079/78
WWW.VICCHIOMAGGIO.IT

Date: venerdì 8 dicembre

Evento: Brunch di Natale

Venerdì 8 Dicembre non perdere l'appuntamento con il classico Brunch nel bellissimo scenario del Castello Vicchiomaggio. I nostri chef allestiranno un buffet nel Salone Lorenzo Il Magnifico con una selezione di antipasti Finger Food, isole dei piatti caldi, per poi finire nella sala dei Gigli con dolcezze infinite a completare l'esperienza. In abbinamento due vini di nostra produzione, IGT Toscana Rosso e IGT Toscana Bianco. Il nostro pianista aggiungerà un tocco gioioso al pranzo con musica Natalizia. Alle 15:00 al termine del pranzo per chi lo gradisce sarà possibile visitare le nostre storiche cantine. Il wine shop rimarrà aperto per tutta la giornata e al suo interno troverete tantissime idee per i vostri pensieri di Natale.

La prenotazione è obbligatoria: www.vicchiomaggio.it oppure info@vicchiomaggio.it

Costo a persona:

Adulti: € 48.00

Bambini da 4 a 9 anni: € 25.00 con menù bambini

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti

FATTORIA DI GALIGA E VETRICE

VIA DI VETRICE, 5 PONTASSIEVE (FI)

COSTANZA: 338/1264943 – CARLOTTA 392/0823007 – EMAIL: INFO@GRATI.IT

INSTAGRAM: @FATTORIADIGALIGAEVETRICE

FACEBOOK: @GRATI WINERY

Date:

Sabato 9 Dicembre

Domenica 10 Dicembre

Venerdì 15 Dicembre

Sabato 16 Dicembre

Evento: TasteVetrice

Pranzo composto da Antipasto, Primo, Secondo e dolce tipico (Cantuccini). Ogni portata verrà abbinata a Calici di Vini Villa di Vetrice, Grati e Borgo Prunatelli con relativa spiegazione.

La prenotazione è obbligatoria: Costanza: 338/1264943 Carlotta 392/0823007 – Email: info@grati.it

Costo a persona: 45.00€

LAMOLE DI LAMOLE

VIA LAMOLE, LOC. LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI (FI)

VISIT@LAMOLE.COM – 3420912853

WWW.LAMOLE.COM

Date: Nel Weekend, dal Venerdì alla Domenica, dal 2 Dicembre al 23 Dicembre

Titolo: Aspettando il Natale a Lamole

Nel mese di Dicembre, durante il weekend, dal 2 Dicembre al 23 Dicembre, la cantina Lamole di Lamole sarà aperta per visite guidate, degustazioni di prodotti tipici in abbinamento ai vini Chianti Classico e per i regali di Natale, in un'atmosfera natalizia unica.

Il percorso di visita, su prenotazione, parte dai Vigneti Storico e Sperimentale, prosegue nella moderna Cantina di Vinificazione e nella Cantina Storica del XIV secolo, dove risposano i vini Chianti Classico e si conclude nella Vinsantaia, dove viene affinato uno dei simboli del territorio, il Vinsanto, ottenuto con il metodo tradizionale.

A seguire sarà possibile degustare una selezione di vini Chianti Classico in abbinamento ad assaggi di prodotti tipici locali e il Vinsanto, il vino delle feste, in abbinamento ai tipici "Cantuccini alle mandorle".

Sarà possibile acquistare al negozio i nostri vini in confezioni natalizie per i vostri regali di Natale da condividere con amici e parenti.

Info e prenotazione: tour disponibile la mattina alle ore 11:00 e il pomeriggio alle ore 15:00

– visit@lamole.com / 3420912853

Costo a persona: 25 euro a persona

MARCHESI GONDI – TENUTA BOSSI
VIA DELLO STRACCHINO 32, PONTASSIEVE (FI)
INFO@TENUTABOSSI.COM E 0558317830
WWW.TENUTABOSSI.COM

Data: 8 Dicembre

Titolo: Brindisi sotto l'albero

Alla Tenuta Bossi potrete fare una visita al parco e alla cantina con degustazione di 3 vini (tra cui il vinsanto) abbinato a piccoli assaggi toscani.

I tour iniziano alle ore 14:00, 15:00 e 16:00

Info e prenotazione obbligatoria: info@tenutabossi.com e 055/8317830

Costo a persona: 10 euro a persona

TORRACCIA DI PRESURA
VIA DELLA MONTAGNOLA 94, GREVE IN CHIANTI (FI)
055/858571 – 388/4630045 – TORRACCIADIPRESURA@TORRACCIADIPRESURA.IT
WWW.TORRACCIADIPRESURA.COM

Date ed evento: Apertura invernale del nostro agriturismo Villa Ulivello in Chianti 7 dicembre – 7 gennaio

Pranzo di Natale 25 dicembre ore 13:00

Cenone di San Silvestro 31 dicembre ore 21:00

I locali agrituristici della cantina saranno aperti dal 7 dicembre fino al 7 gennaio 2024 nei giorni di giovedì, venerdì e sabato per cene aziendali e cene alla carta, sabato e domenica per pranzo alla carta. Durante tutto il periodo di apertura sarà possibile la degustazione e l'acquisto di vino e olio aziendali anche in confezioni regalo. Saremo inoltre aperti in via straordinaria il 26/12 per pranzo e il 1/01 per cena.

Il Pranzo di Natale e il Cenone di San Silvestro hanno un menù fisso. Potete trovare tutte le informazioni al seguente link <https://www.ulivello.it/eventi.html>

Infine, per chi fosse interessato, sono ancora disponibili appartamenti e alcune camere matrimoniali nella Villa storica sia per il periodo natalizio che per fine anno.

Info e prenotazione obbligatoria: Per le cene aziendali, il pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro la prenotazione è obbligatoria. Per degustazioni e pranzi/cene alla carta è comunque consigliata. 055/858571 – 388/4630045 – info@ulivello.it

Costo eventi:

Pranzo di Natale (bevande incluse) 60€/persona

Cenone di San Silvestro con degustazione di 7 vini aziendali 85€/persona

VILLA IL POZZO

VIA LUCARDESE, 615 CERTALDO 50052 FIRENZE

DONATO@TENUTAILPOZZO.IT – 3286135978

WWW.VILLAILPOZZO.IT

Date: 9, 10, 16, 17, 26, 30 Dicembre

Evento: DEGUSTAZIONE IN CANTINA

PRESENTAZIONE , VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE IN CANTINA DI 3 VINI ROSSI E OLIO EVO
ABBINATI A TAGLIERE CON ASSAGGI DI SAPORI LOCALI, VINO SANTO E CANTUCCINI

La prenotazione è obbligatoria: donato@tenutailpozzo.it

Costo a persona: 25,00€

GROSSETO

TENUTA FERTUNA

SP AURELIA ANTICA – GRILLI GAVORRANO (GR) 58040

EVENTI@FERTUNA.IT – 366/9061253

WWW.FERTUNA.IT

Data: 9 Dicembre

Titolo: Degustazione in notturna "E quindi uscimmo a riveder le stelle"

Ore 20:00 partenza per il tour in cantina e tempo permettendo potrete visitare il vigneto "Aurelia".
Rientrati in enoteca verrà effettuata la degustazione di vini Fermentino Orange, Rosé e Pactio. A seguire, piccolo gioco a quiz. (in premio una magnum). Su prenotazione è possibile ordinare un tagliere di salumi e formaggi.

Info e prenotazione obbligatoria: eventi@fertuna.it – 366/9061253

Costo a persona: gratuito, incluso assaggio e tour, 3€ assaggi successivi.

FATTORIA ACQUAVIVA

LOC. ACQUAVIVA – MONTEMERANO 58014 (GR)
FATTORIA@VILLACQUAVIVA.COM / 0564-602890
WWW.VILLACQUAVIVA.COM

Date: 29-30-31 dicembre 2023

Evento: Un viaggio lungo 30 anni – Paiolo 1993

Dopo la visita della vecchia cantina storica con il produttore alla scoperta del lungo e paziente processo di lavorazione del nostro passito, degusteremo il classico abbinamento con i cantucci di nonna Valentina.

Info e prenotazione obbligatoria: fattoria@villacquaviva.com / 0564-602890

Costo a persona: 15€

FATTORIA LA MALIOSA

LOC. PODERE MONTE CAVALLO

INFO@FATTORIALAMALIOSA.IT (+39) 3271860416

WWW.FATTORIALAMALIOSA.IT

Date: 7-8-9-10 dicembre

Evento: Cantine Aperte a Natale a La Maliosa

Dalle 10,30 alle 16 apriamo le porte della nostra cantina a tutti gli ospiti. Ogni 30 min partirà una visita guidata della fattoria e della cantina

A seguire è possibile scegliere tra 2 opzioni (a pagamento):

1. Degustazione di 2 vini naturali rossi in abbinamento ad un tagliere di salumi maremmani, formaggi locali e bruschetta con il nostro olio EVO bio (33€ a persona/ bambini 12-18 anni 15€/ bambini sotto i 12 anni gratuito)
2. Vino naturale al calice (5€ a calice)

Info e prenotazione obbligatoria: info@fattorialamaliosa.it (+39) 3271860416

Costo a persona: vedi le opzioni sopra

ROCCA DI FRASSINELLO

LOCALITÀ POGGIO LA GUARDIA, 58023 GIUNCARICO GR

0566/88400 – VISITE@ROCCADIFRASSINELLO.IT

WWW.ROCCADIFRASSINELLO.IT

Date: Dal 1 al 23 dicembre 2023

Evento: Un dolce Natale a Rocca di Frassinello

Gli ospiti che prenoteranno un wine tour con degustazione, al termine dell'esperienza potranno assaggiare il nostro Vin Santo accompagnato dai cantuccini artigianali.

Prenotazione obbligatoria: 0566/88400 – visite@roccadifrassinello.it

Costo a persona: Regolare listino prezzi visite

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

LOCALITÀ SUGHERICCIO VIA FORNACELLE 249 57022, CASTAGNETO CARDUCCI

INFO@CAMPOALLECOMETE.IT - 0565 766056

WWW.CAMPOALLECOMETE.IT

Date: 7 DICEMBRE 2023

Evento: Viaggio nel giardino incantato

La sorprendente cantina Campo alle Comete ospitata in una villa di inizi '900 si trova nel cuore di Bolgheri, uno dei territori del vino più prestigiosi al mondo, dove lavora su 26 ettari di vigna valorizzando le varietà Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc e Vermentino.

A pochi chilometri dalla cantina, la meravigliosa Torre medievale di Donoratico domina i vigneti più alti di Bolgheri, dove sono stati piantati 3 anni fa i nuovi vigneti dell'azienda.

Il nostro tour inizia con una passeggiata nei vigneti, procedendo con la visita della cantina alla scoperta della nostra filosofia produttiva e infine visita della Villa che offre una spettacolare vista su Castagneto Carducci.

- Degustazione di vini: Bolgheri Bianco Doc – Bolgheri Rosso Doc in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali;
- Durata 1,5h circa;
- Orari di visita: 11.00 e 15.00.

Prenotazione obbligatoria: info@campoallecomete.it 0565 766056

Costo a persona: € 30,00 a persona.

PISTOIA

TENUTA QUERCIAMATTA

VIA BROGI, 1236 – 51015 MONSUMMANO TERME (PT)

INFO@QUERCIAMATTA.IT – 0572/1790971

WWW.QUERCIAMATTA.IT

Date ed eventi:

- Gusti in Campo: dal 1 Dicembre al 22 Dicembre
- Gusti in Campo con il Direttore Farm: dal 1 Dicembre al 22 Dicembre, escluse le domeniche

Gusti in Campo

- Tour della Tenuta
- Visita cantina e orciaia
- Degustazione delle nostre etichette di olio evo con pane in abbinamento
- Degustazione delle nostre etichette di vino con portate tipiche toscane
- Tour in vigna

Gusti in Campo con il Direttore Farm

- Tour della Tenuta
- Visita cantina e orciaia con il Direttore Farm
- Degustazione delle nostre etichette di olio evo con pane in abbinamento
- Degustazione delle nostre etichette di vino con delle portate tipiche toscane
- Visita guidata in vigna e uliveto con il Direttore Farm

La prenotazione è obbligatoria:

Email: info@querciamatta.it

Telefono: 0572/1790971

Whatsapp: [3760360630](https://www.whatsapp.com/business/profile/3760360630)

Costo a persona:

Gusti in Campo € 40,00 (durata 2h30)

Gusti in Campo con il Direttore Farm € 60,00 (durata 2h 30)

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

VIA B. SESTINI 274 – 51100 PISTOIA

0573 451162 – INFO@MARINIFARM.IT

WWW.MARINIFARM.IT

Date: 03-08-10-17 Dicembre 2023 dalle ore 15:00 alle ore 19:00

Evento: Brindisi di Natale in Cantina

Aperture straordinarie della cantina con possibilità di degustare la novità della Famiglia Marini per il Natale 2023... "Fioras" lo Spumante Brut Trebbiano Metodo Classico. Sarà inoltre possibile gustare anche le fragranti bruschette con l'Olio Nuovo ed il pluripremiato Vin Santo Marini.

La prenotazione non è obbligatoria: [0573 451162](tel:0573451162)

Costo a persona: ingresso gratuito

PISA

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO

VIA DI BAGNO SNC 56030 TERRICCIOLA PISA

INFO@AGRICASTELVECCHIO.COM – 0587658318

WWW.AGRICASTELVECCHIO.COM

Date:

- 8-9-10 dicembre 2023 APERTURA SPECIALE e PRANZO IN CANTINA
- Sabato 16 dicembre 2023: FACCIAMOCI GLI AUGURI
- dal 1 al 23 dicembre 2023 e 27-28-29-30 dicembre APERTI TUTTI I GIORNI dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18

Eventi: Un dolce Natale a Rocca di Frassinello

- 8-9-10 dicembre 2023 APERTURA SPECIALE e PRANZO IN CANTINA

Apertura dalle 10 alle 18 per degustazioni, visite guidate e vendita diretta. Alle ore 13:00 speciale PRANZO IN CANTINA con i vini dell'azienda abbinati a un pranzo toscano composto da antipasto, primo piatto e dolce.

- Sabato 16 dicembre 2023: FACCIAMOCI GLI AUGURI a partire dalle ore 15:30 merenda in cantina con prodotti tipici e degustazione dei vini aziendali, visita della cantina e realizzazione di confezioni regalo natalizie.

Ci sarà una sorpresa natalizia per i più piccoli!

- Dal 1 al 23 dicembre 2023 APERTI TUTTI I GIORNI per visite guidate, degustazioni e vendita diretta dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18

Prenotazione obbligatoria: info@agricastelvecchio.com - 0587658318

Costo a persona:

- 8-9-10 dicembre 2023 APERTURA SPECIALE e PRANZO IN CANTINA

(PRANZO IN CANTINA €35 a persona / DEGUSTAZIONE CLASSICA €10 a persona / DEGUSTAZIONE CON TAGLIERE €25 a persona)

- Sabato 16 dicembre 2023: FACCIAMOCI GLI AUGURI (MERENDA €15 a persona)

- dal 1 al 23 dicembre 2023 e 27-28-29-30 dicembre APERTI TUTTI I GIORNI

DEGUSTAZIONE CLASSICA: assaggio 4 vini abbinati a pane con olio di nostra produzione, €10 a persona.

DEGUSTAZIONE CON TAGLIERE: assaggio dei nostri vini e del nostro olio, abbinato ad un tagliere di prodotti tipici toscani (salumi, formaggi, bruschette...) €25 a persona

Entrambe le opzioni includono il tour guidato dell'azienda.

BADIA DI MORRONA

VIA DEL CHIANTI, 6 56030 TERRICCIOLA (PI)

CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT

WWW.BADIADIMORRONA.IT

Data: Sabato 16 e Domenica 17 Dicembre

Titolo: Cantine Aperte a Natale a Badia di Morrona

Visite alla cantina e degustazione dei nostri prodotti. Il punto vendita sarà aperto dalle Sabato e Domenica dalle 9,30 alle 13,00 e dalle 14,30 alle 19,00.

La prenotazione non è obbligatoria: clienti@badiadimorrone.it

Costo a persona: gratuito

GIANNI MOSCARDINI

MACCHIA AL PINO, POMAIA (PISA)

ENOTECA@GIANNIMOSCARDINI.IT - +39 3476948937

WWW.GIANNIMOSCARDINI.COM

Date: 08-10-17 Dicembre 2023

Evento: In Cantina a Dicembre

Aperti tutti i giorni dal lunedì al venerdì aperti anche giovedì 8 dicembre, domenica 10 dicembre, domenica 17 Dicembre, prenotando una delle nostre degustazioni potrai venire a scoprire i nostri vini, ed acquistare i tuoi preferiti presso il nostro wine shop/enoteca di Via Macchia al Pino, Pomaia, Pisa.

La prenotazione è obbligatoria: enoteca@giannimoscardini.it +39 3476948937

Costo a persona: Lo Shop sarà aperto tutti i giorni con possibilità di assaggio e acquisto vini. degustazione 3 vini + un calice di Operaundici in omaggio (Vermentino, Ciliegiole, Atteone, Operaundici) + piccolo tagliere con assaggi di prodotti locali: 30 euro (prenotazione anticipata obbligatoria).

PODERE LA REGOLA

LOC ALTGRADA SR68 KM6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)

EVENTI@LAREGOLA.COM, 0586698145

WWW.LAREGOLA.COM

Date: per tutto il mese di Dicembre da Lunedì al Sabato in orario 10-13, 14-17.30 e anche i giorni 8-10-17 Dicembre in orario 10:00-17:00 su prenotazione

Eventi:

1) PROMOZIONE VENDITA:

Sondrete 2008, vino bianco passito da Trebbiano, Malvasia e Colombana

2) VISITA E DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SONDRETE

Descrizione eventi:

1) Promozione per acquisto del nostro vino passito metodo vin santo

valida solo nel nostro Shop aziendale

sconto del 30% con l'iscrizione al nostro wine club

2) VISITA E DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SONDRETE

visita alla cantina produttiva e alla barriera artistica,

degustazione di Sondrete, passito ottenuto con il metodo del vinsanto dopo 10 anni di affinamento in carratello

abbinato a una degustazione di formaggi locali

Prenotazione obbligatoria:

1) NO

2) VISITA E DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SONDRETE €25,00

Per prenotazioni: eventi@laregola.com, 0586698145

PRATO

TENUTA DI CAPEZZANA

VIA CAPEZZANA, 43, 59015 CARMIGNANO PO

AGRITURISMO@CAPEZZANA.IT – TEL: 331 1757 918

WWW.CAPEZZANA.IT

Date: DOMENICA 10 DICEMBRE

Evento: TREKKING E BRUCH INTORNO AL CAMINO

Passeggiata nella tipica **#campagnatoscana** con un incredibile panorama sull'**#Appennino**, sulla piana pratese e **#Carmignano**. Partendo dalla **#TenutadiCapezzana**, cammineremo alla scoperta del territorio e accompagnati da un'esperta guida ambientale visiteremo il piccolissimo borgo di **#Bacchereto**, lungo la **#ViaMedicea** e, al ritorno, passeremo tra le vigne e gli uliveti della tenuta dove potremo apprendere di più sulle tecniche di potatura invernale e sulla coltivazione biologica. Dopo la camminata torneremo alla villa per un brunch intorno al camino accompagnato dalla **#degustazione** di 3 vini e olio EVO 2023 di nostra produzione. Per concludere la giornata, visiteremo le **#cantinestoriche** dell'azienda, dove scopriremo tutti i segreti della tenuta e ammireremo i luoghi dove il nostro vino diventa un'eccellenza del territorio.

NUMERO MINIMO PARTECIPANTI: 15.

EVENTO A NUMERO CHIUSO, 25 POSTI DISPONIBILI.

Il prezzo comprende:

- Organizzazione e coordinamento delle attività;
- Servizio di Guida Ambientale Escursionistica per tutta l'escursione;
- Copertura assicurativa RCT;
- Brunch con prodotti tipici – COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE;
- Degustazione di 3 vini
- Degustazione Olio EVO 2023
- Visita cantina storica Tenuta di Capezzana

Possibilità di acquisto diretto dei vini con uno sconto del 10% valido per i partecipanti all'escursione il giorno dell'attività.

Programma dettagliato:

- 9:00 Ritrovo presso il Wine Shop muniti di scarpe da trekking e borraccia
- 9:15 Partenza per trekking con guida ambientale alla scoperta del territorio e della Via Medicea. Percorso tra le vigne di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Trebbiano Toscano con introduzione alle tecniche agronomiche biologiche.
- 12:30 Brunch con prodotti tipici e 3 vini in assaggio nella sala del camino
- 15:00 Tour delle cantine storiche
- 15:30 Fine Evento

Prenotazione obbligatoria entro l'8 dicembre: Indicate il numero di partecipanti, un nome e un numero telefonico di riferimento.

Email: agriturismo@capezzana.it Tel: 331 1757 918

Costo a persona: Prezzo escursione, pranzo e degustazione: Euro 50 a persona. E' richiesta una caparra di Euro 10 a persona al momento della prenotazione, il saldo a fine evento.

Attrezzatura consigliata: scarpe con suola scolpita, acqua 1 L, cappello, kway utile in caso di pioggia.

SIENA

CASATO PRIME DONNE

LOCALITÀ CASATO, 17. 53024 MONTALCINO (SI)

CASATO@CINELLICOLOMBINI.IT - 345 549 5154

WWW.VICCHIOMAGGIO.IT

Date:

SABATO 9 DICEMBRE ORE 11

VENERDÌ 29 DICEMBRE ORE 11

SABATO 30 DICEMBRE ORE 15.00

MARTEDÌ 2 GENNAIO ORE 15.00

Evento: BRUNELLO EXPERIENCE

Nei vigneti di Sangiovese BIO non ci sono solo viti ma anche dediche di donne illustri e installazioni di arte contemporanea come le stelle delle vendemmie di Brunello, il Modernacolo creato per Carla Fendi, la cornice per farsi i selfie. Per questo la visita al Casato Prime Donne è diversa da ogni altra e la degustazione itinerante permette compiere un percorso che arricchisce di sensazioni e emozioni.

Rosso e Brunello di Montalcino. Brunello Riserva; il secondo e terzo assaggio sono accompagnati da tocchetti di pane e salsiccia. L'esperienza dura circa un'ora e permette di vedere i luoghi di vinificazione e maturazione in botte, i vigneti biologici di sangiovese e le installazioni artistiche. Le spiegazioni introducono i visitatori alla storia di Montalcino e ai segreti produttivi del Brunello.

La prenotazione è obbligatoria: casato@cinellicolombini.it - 345 549 5154

Costo a persona: 28,50€

DIEVOLE

LOC. DIEVOLE 6 – 53019 VAGLIAGLI – SIENA

INFO@DIEVOLE.IT

WWW.DIEVOLE.IT

Date: 10 e 17 dicembre 2023

Evento: Christmas Brunch & Wine Tasting

Domenica 10 e 17 dicembre Dievole si prepara al Natale con il Christmas Brunch. Dalle 11.30 alle 14.00 Brunch dedicato ai sapori del territorio presso il Ristorante Novecento della Tenuta. Durante tutta la giornata, l'enoteca sarà aperta con tante proposte per il Natale. Possibilità anche di degustazioni e visite guidate alla cantina.

La prenotazione è obbligatoria: Sì. Enoteca aperta per la vendita o per degustazione al bancone (senza prenotazione) dalle 10 alle 18.

info@dievole.it | cell e whatsapp 348 9946725

Costo a persona: Brunch 35 euro – Wine Tasting in base alle disponibilità

FATTORIA DEL COLLE

LOCALITÀ COLLE 53020 TREQUANDA (SI)

HOLIDAY@CINELLILOMBINI.IT 0577 662108

WWW.CINELLILOMBINI.IT

Date:

SABATO 9 DICEMBRE ORE 15.00

VENERDÌ 29 DICEMBRE ORE 15.00

SABATO 30 DICEMBRE ORE 11.00

VENERDÌ 5 GENNAIO ORE 15.00

Titolo: VILLA E VINO

La cucina con il camino monumentale, la sala degli stemmi, la sala del biliardo e forse la camera costruita per gli amori segreti del Granduca Pietro Leopoldo di Toscana. E ancora la cappella di San Clemente, il giardino all'italiana e la cantina con l'infernotto del Brunello antiquario, la bottaia e la vinsantaia.

Al termine la degustazione di tre vini: Leone Rosso Orcia DOC, Supertuscan Il Drago e le Otto Colombe IGT, Brunello di Montalcino DOCG e insieme tre tipologie di olio extravergine di oliva, DOP Terre di Siena, Monocultivar Moraiolo e Monocultivar Correggiolo serviti con il pane "sciocco" tipico toscano.

Info e prenotazione obbligatoria: holiday@cinellicolombini.it – 0577 662108

Costo a persona: 24,50€

FRANCO PACENTI

LOC. CANALICCHIO DI SOPRA 6, 53024 MONTALCINO (SI)

VISIT@FRANCOPACENTICANALICCHIO.IT – 0577/849277-320/7685330

WWW.FRANCOPACENTICANALICCHIO.IT

Date: Dal 4 dicembre 2023 al 5 gennaio 2024 ore 11:00, 14:00 e 16:00

(Aperti dal lunedì al venerdì – Aperture straordinarie 23 e 30 dicembre

Chiusi 8, 24, 25, 26, 31 dicembre 2023 – 1 gennaio 2024)

Titolo: CANTINE APERTE A NATALE "I 3 FRATELLI DI MONTALCINO CHRISTMAS EDITION"

L'esperienza "I 3 fratelli di Montalcino" in versione natalizia vi guiderà attraverso la storia della nostra famiglia e del Brunello, in un'atmosfera che sa di casa.

Vi accompagneremo all'interno della cantina alla scoperta dell'intero ciclo produttivo, dalla vigna al bicchiere, con focus su terroir e filosofia, accogliendovi con un assaggio di benvenuto del nostro Toscana IGT Rosato.

Nell'intima e calda tasting room, conoscerete le 3 sfumature di Sangiovese dei nostri vini, attraverso la degustazione guidata di Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino e Brunello Riserva, figli delle stesse uve ma ognuno con la propria identità, in accompagnamento alla bruschetta con il nostro nuovo Olio EVO.

Concluderemo con un assaggio di dolci della tradizione natalizia* e la Grappa di Brunello, scambiandoci gli auguri.

I bambini saranno i benvenuti, con un pacchetto speciale: bruschetta con il nostro Olio EVO e dolci della tradizione natalizia abbinati a succo d'uva bio (prezzo riservato € 5,00 dai 4 ai 17 anni)

*(Si prega di comunicare in anticipo eventuali intolleranze o allergie alimentari)

Prenotazione obbligatoria: visit@francopacenticanalicchio.it – 0577/849277-320/7685330

Costo a persona: €25,00 (bambini € 5,00 dai 4 ai 17 anni)

OLIVI – LE BUCHE

STRADA VICINALE DELLE BUCHE 25, 53047 SARTEANO (SI)

WINERY@LEBUCHE.EU – 0578274066 FISSO E WHATSAPP

WWW.LEBUCHE.EU

Date: La cantina è aperta dal lunedì al venerdì con orario 9-17 (ultima degustazione ore 16).

Aperture il sabato SOLO per gruppi a partire da 6 persone. Aperture straordinarie 8 dicembre.

Chiuso 24-25, 26, 30, 31

Evento: Un Natale Rosso Sangiovese

Una degustazione dei nostri vini rossi a base sangiovese. Chianti superiore, Orcia Doc e Orcia Doc Riserva. Tre calici degustazione con una bruschetta di olio Novello e per finire un assaggio dei dolci della tradizione toscana con la Vendemmia tardiva.

Info e prenotazione obbligatoria: Sì. Sempre obbligatoria e con almeno 24h di preavviso. Soprattutto per le aperture per i soli gruppi di sabato.

winery@lebuche.eu – 0578274066 tel e WhatsApp

Costo a persona: 22€ a persona

VALLEPICCIOLA

SP 9 DI PIEVASCIATA 21 – CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

INFO@VALLEPICCIOLA.COM – 05771698718

WWW.VALLEPICCIOLA.COM

Date: venerdì 8 dicembre

Evento: Brindisi sotto l'albero

Come da tradizione Vallepiciola presenterà il suo albero di Natale, fatto con materiali riciclati. Sarà l'occasione per brindare tutti insieme con un calice del nostro Pievasciata Brut.

La prenotazione non è obbligatoria: visit@vallepiciola.com – tel. 05771698718

Costo a persona: gratuito