

# AREZZO

**BUCCIA NERA WINERY**

**LOCALITÀ CAMPRIANO 9, AREZZO 52100 AR**

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

**05751696461 - +393492419716**

**Evento:** La Vendemmia dei bambini

**Date:** Sabato 14 e Domenica 15 Settembre

Esclusivamente dietro prenotazione confermata e concordata con la cantina.

Piccoli gruppi - Posti limitati

L'orario previsto dell'esperienza è dalle 10.30 alle 15.00 e prevede:

10.30 Vendemmia manuale dell'uva, pigiatura con i piedi per i bambini, tour in cantina per vedere il processo di trasformazione e affinamento.

12.00 Degustazione di due vini e il nostro olio Evo.

13.00 Consegna cestino pic-nic

Potrete rimanere a riposare e camminare tra i nostri vigneti o nel percorso boschivo vicino alla cantina.

Coperte e plaid non sono forniti dall'azienda.

**Evento altamente consigliato alle famiglie con bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:** Email: [info@buccianera.it](mailto:info@buccianera.it), WhatsApp: + 39 3474065645, Telefono Fisso: 05751696461

**Costo a persona:**

- €50 A PERSONA (DA 18 ANNI IN SU)
- €40 A PERSONA (RAGAZZI ED ADULTI MENU' SENZA VINO)
- €30 A PERSONA (DA 2 A 12 ANNI)

---

**TENUTA DI FRASSINETO**

**STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO**

**371 4956539 [SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM](mailto:SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM)**

**[www.tenutadifrassineto.com](http://www.tenutadifrassineto.com)**

**Evento:** Cantine Aperte in Vendemmia

**Date:** Domenica 29 Settembre

Immergiti nelle sfumature dorate della vendemmia con un'esperienza unica a TENUTA DI FRASSINETO. In collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Toscana, siamo entusiasti di riaprire le porte della nostra cantina per "Cantine Aperte in vendemmia".

Appunta la data: Sabato 29 settembre, dalle 16:00, avrai l'opportunità di:

- Visitare le nostre estese vigne e scoprire i segreti delle nostre uve selezionate.
- Esplorare la Nuova e l'Antica Cantina, testimoni della nostra storia e evoluzione.
- Conoscere da vicino il Metodo Champenoise nella nostra storica Barricaia.

La giornata culminerà con un pittoresco pic nic in Tenuta, un connubio perfetto di arte enogastronomica e natura, dove potrai degustare tre delle nostre selezioni di vini, accompagnate da un assortimento di prodotti tipici toscani.

L'evento è un'occasione perfetta per gli amanti del vino e per chi desidera trascorrere un pomeriggio diverso, all'insegna del buon gusto e della tradizione vitivinicola.

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:**

- 35 € a persona per un pomeriggio di esplorazione e gusto.
- Bambini 0-6 anni: Gratis.
- Dai 7-12 anni: 12€
- Dai 13-17 anni: 20€

Non mancare, la vendemmia ti aspetta!

**Prenotazione obbligatoria:** 371\4956539 oppure [shop@tenutadifrassineto.com](mailto:shop@tenutadifrassineto.com) oppure Visita il nostro sito al link <https://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/> seleziona la data del 29 settembre e prenota il tuo posto.

---

# FIRENZE

**Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute - Tenuta di Nozzole**  
**Via di Nozzole 12, Località Passo dei Pecorai – Greve in Chianti (FI)**  
[marketing@tenutefolonari.com](mailto:marketing@tenutefolonari.com); [tastings@tenutefolonari.com](mailto:tastings@tenutefolonari.com) - 055 859811

**Evento:** Chianti Classico Night

**Data:** Domenica 15 settembre

Aperiwine ritorna alle porte dell'autunno, con una serata dedicata interamente ai nostri Chianti Classico della Tenuta di Nozzole, prodotti esclusivamente con uve Sangiovese. Il tutto sarà accompagnato dal food-truck di Cecchini Panini. L'aperitivo inizierà alle ore 18.30 e terminerà alle ore 21.30.

**Cosa avete incluso:**

- 2 calici di vino/pp tra la selezione offerta
- Crostini Benvenuto
- Panino a scelta e assaggio di pappa al pomodoro

**Costo a persona:**

- Adulti: 25€
- Bambini < 5 anni: gratis
- Bambini tra 5-10 anni: 15€
- Bambini tra 11-17 anni: 25€

**Prenotazione obbligatoria:** [MARKETING@TENUTEFOLONARI.COM](mailto:MARKETING@TENUTEFOLONARI.COM);  
[TASTINGS@TENUTEFOLONARI.COM](mailto:TASTINGS@TENUTEFOLONARI.COM); +39 - 342 872 4254

**Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute - Tenuta di Nozzole**

**Via di Nozzole 12, Località Passo dei Pecorai – Greve in Chianti (FI)**

[marketing@tenutefolonari.com](mailto:marketing@tenutefolonari.com); [tastings@tenutefolonari.com](mailto:tastings@tenutefolonari.com) - 055 859811

**Evento:** Sognando Bolgheri

**Data:** Sabato 28 settembre

La stagione di Aperiwine giunge al termine nel migliore dei modi: l'ultima serata vi farà sognare portandovi a scoprire la zona di Bolgheri e i nostri vini della Tenuta Campo al Mare, abbinati ad una selezione di crudità di carne, offerta dall' Antica Macelleria Cecchini.

L'aperitivo inizierà alle ore 18.30 e terminerà alle ore 21.30.

Cosa avete incluso:

- - 2 calici di vino/pp tra la selezione offerta
- - Crostini Benvenuto
- - Piatto con: tartare di carne, sushi del chianti, 3 palline ramerino in culo saltate flambé, su letto d'insalata con pinzimonio di verdure

**Costo a persona:**

- Adulti: 25€
- Bambini < 5 anni: gratis
- Bambini tra 5-10 anni: 15€
- Bambini tra 11-17 anni: 25€

**Prenotazione obbligatoria:** [MARKETING@TENUTEFOLONARI.COM](mailto:MARKETING@TENUTEFOLONARI.COM);  
[TASTINGS@TENUTEFOLONARI.COM](mailto:TASTINGS@TENUTEFOLONARI.COM); +39 - 342 872 4254

---

## **DAVINUM**

**Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)**

**[cosimo@davinum.it](mailto:cosimo@davinum.it) - 05711735082**

**Date:** 14, 15, 28, 29 Settembre e 5, 6, 12, 13, 19, 20, 26, 27 Ottobre

**Evento:** Cantina in Fermento

L'evento consiste in una visita alla nostra cantina seguita da una degustazione dei nostri vini. Durante la visita racconteremo la storia della nostra azienda, un percorso che parte nei campi e che con l'amore e la dedizione del nostro personale porta all'eccellenza del nostro vino.

**Prenotazione obbligatoria:**

COSIMO: [cosimo@davinum.it](mailto:cosimo@davinum.it)

CRISTIAN: [cristian@davinum.it](mailto:cristian@davinum.it)

Tel. +39 0571/1735082

**Costo a persona:** 25€

---

## **TENUTA BOSSI – MARCHESI GONDI**

**VIA DELLO STRACCHINO, 32 PONTASSIEVE (FIRENZE)**

**0558317830 – [INFO@TENUTABOSSI.COM](mailto:INFO@TENUTABOSSI.COM)**

**[www.tenutabossi.com](http://www.tenutabossi.com)**

**Date:** 13 Settembre

**Evento:** Il vino: musica e parole

Ogni ora dalle 16:00 alle 20:00 visita con merenda e degustazione di 2 vini , mostra fotografica nel museo di arte contadina a cura dell'associazione buchette del vino, concerto alle ore 18,30 nella villa rinascimentale: Il Vino è rapsodia a cura dell'associazione Chiave di vino. L'evento rientra nella manifestazione: L'estate Fiorentina con la partecipazione dell'Associazione Garden Club di Firenze.

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:** 0558317830 – [info@tenutabossi.com](mailto:info@tenutabossi.com)

**Costo a persona:** gratuito

---

## **TENUTA DI STICCIANO**

**Via di Sticciano, 207 - 50052 - Loc. Fiano (Certaldo)**

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

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

**Evento:** Cantine Aperte in Vendemmia di 2024

**Date:** 26 e 27 Ottobre 2024

**Dalle 10 alle 18:** Degustazione gratuita di 1 vino con tour della cantina. Possibilità di pranzo all'interno della struttura.

**Dalle 18 alle 20:** Aperitivo buffet al tramonto con degustazione di vini della Tenuta (€ 20,00 a persona).

**Dalle 20.00** apertura ristorante con menù à la carte.

**Info e prenotazioni:** 0571/669032 / [winetasting@tenutadisticciano.it](mailto:winetasting@tenutadisticciano.it)

---

## **TORRACCIA DI PRESURA**

**Via della Montagnola 94, Greve in Chianti, FI, 50027**

**+39 3884630045/ [info@ulivello.it](mailto:info@ulivello.it)**

**[www.torracciadipresura.com](http://www.torracciadipresura.com)**

### **Date:**

**Cena a tema: Monovitigni** - Venerdì 6 settembre 2024 - Ore 20:00

**Cena a Tema: Chianti Classico** - Venerdì 13 settembre 2024 - Ore 20:00

**Vendemmia in corso** - Sabato 14 settembre 2024 - Ore 9:00

**Soggiorno in Vendemmia** - da Sabato 14 a Domenica 15 settembre 2024 - Ore 9:00

**Cena a tema: Vini barricati** - Venerdì 20 settembre 2024 - Ore 20:00

### **Descrizione eventi:**

**Cena a tema: Degustazione verticale di Chianti Classico Riserva** - Venerdì 27 settembre 2024 - Ore 20:00

**Cena a tema: Monovitigni** - Cena con degustazione della collezione vini monovarietali Torraccia di Presura 2022. La cena prevede un antipasto, un primo, e un dolce abbinato al nostro Vinsanto di Chianti Classico.

**Cena a Tema: Chianti Classico** - Cena con degustazione di due Chianti Classico annata, un Chianti Classico Riserva e un Chianti Classico Gran Selezione. La cena prevede un antipasto, un primo, e un dolce abbinato al nostro Vinsanto di Chianti Classico.

**Vendemmia in corso** - Trekking tra i vigneti con assistenza alle attività di raccolta uva e visita della cantina osservando le operazioni di vinificazione e assaggiando mosti a vari stadi di fermentazione. Segue alle 12:00 la degustazione in compagnia del produttore dove, in abbinamento a specialità toscane si assaggeranno annate scelte dei vini aziendali più importanti.

**Soggiorno in Vendemmia** - Partecipazione nella mattina di sabato all'evento Vendemmia in Corso per poi soggiornare in una camera della storica Villa Ulivello con sistemazione in camera matrimoniale con bagno privato interno (wi-fi, parcheggio, aria condizionata e prima colazione inclusa. Possibilità di cena con menù alla carta per la sera di sabato. Una bottiglia del nostro Chianti Classico in omaggio.

**Cena a tema: Vini barricati** - Cena con degustazione di quattro vini barricati tra Chianti Classico e IGT Colli della Toscana Centrale. La cena prevede un antipasto, un primo, e un dolce abbinato al nostro Vinsanto di Chianti Classico.

**Cena a tema: Degustazione verticale di Chianti Classico Riserva** - Cena con degustazione verticale di alcune annate di Chianti Classico Il Tarocco Riserva. La cena prevede un antipasto, un primo, e un dolce abbinato al nostro Vinsanto di Chianti Classico.

**Evento indicato per i bambini:** Vendemmia di Corso  
**Prenotazione obbligatoria:**+ 39 3884630045/ info@ulivello.it

**Costo a persona:**

- **Cena a tema: Monovitigni** - 45€/persona
- **Cena a Tema: Chianti Classico** - 45€/persona
- **Vendemmia in corso** - 60€/persona
- **Soggiorno in Vendemmia** - 250€ per 2 persone
- **Cena a tema: Vini barricati** - 45€/persona
- **Cena a tema: Degustazione verticale di Chianti Classico Riserva** - 45€/persona

---

## **VILLA DI VETRICE**

**Via di Vetrice, 5 50065 Pontassieve (FI)**

**Costanza:** [costanza@grati.it](mailto:costanza@grati.it) / 338 1264943

**Carlotta:** [carlotta@grati.it](mailto:carlotta@grati.it) / 392 0823007

**Instagram:** @fattoriadigaligaevetrice | **Facebook:** @Grati Winery

**Date:** Sabato 14 Settembre 2024

**Evento:** Emozioni a suon diVino

### **Sabato 14 Settembre:**

Dalle ore 16:00 presso Villa di Vetrice sarà possibile partecipare al pestaggio dell'uva sul carrello a suon di musica. La giornata prosegue con una merenda cena con abbinamento dei vini Aziendali a vostra scelta e taglieri con prodotti tipici toscani (affettati, crostini, formaggi..)

Sarà possibile anche trovare pane, vino e zucchero – come un tempo – per fare una merenda diversa, rinfrescante e saporita!

Saremo in collaborazione con "Quanto basta per essere felici" gruppo composto da ragazzi affetti dalla sindrome di down che ci delizieranno con ritratti fatti sul momento a tutti i partecipanti per lasciare un ricordo unico di questa esperienza. Porteranno anche altri lavoretti fatti dai ragazzi. (sarà possibile anche comprarli)

Evento indicato per i bambini (indicare se SI o NO. Se più eventi indicare bene quali eventi e in quali date sono adatti ai bambini) Adatto anche ai bambini! Potranno partecipare anche al pestaggio dell'uva.

**Prenotazione obbligatoria:** Costanza 338 1264943 / Carlotta 3920823007

**Evento adatto anche ai bambini! Potranno partecipare anche al pestaggio dell'uva.**

**Costo a persona:**

- Pestaggio uva: gratuito
- Taglieri e vino Aziendale: range tra €15,00/€20,00 x persona

**Altre indicazioni utili** Prenotazione obbligatoria **Tel 338 1264943**, [info@grati.it](mailto:info@grati.it) Via di Vetrice, 5  
50065 Pontassieve (FI)

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

---

# GROSSETO

**I VINI DI MAREMMA**

**Loc. Il Cristo – Marina di Grosseto (GR) 58100**

[eventi@ivinidimaremma.it](mailto:eventi@ivinidimaremma.it) - 3428439229

**Evento: Merenda in Vendemmia**

**Data: Venerdì 4 - Venerdì 11 - Venerdì 18 - Venerdì 25**

**L'evento comprende tour della cantina e successiva degustazione di prodotti del territorio a base di uva. In abbinamento per gli adulti un calice di vino a scelta.**

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona: 35€ adulti, 25€ bambini**

**Prenotazione obbligatoria: [eventi@ivinidimaremma.it](mailto:eventi@ivinidimaremma.it) - + 39 3428439229**

---

## **FATTORIA LA MALIOSA**

**Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)**

**3271860416 – [info@fattorialamaliosa.it](mailto:info@fattorialamaliosa.it)**

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

**Evento:** La Merenda del Vignaiolo

**Date:** Dal 5 al 15 Settembre tutti i giorni dalle 16:00 alle 18:00

Dal 5 al 15 settembre, dalle 16:00 alle 18:00, vi invitiamo a divertirvi insieme a noi con la nostra "Merenda del Vignaiolo". In un'atmosfera accogliente e suggestiva, immersi nel magico momento della vendemmia, vi offriremo un break tra i sapori autentici maremmani.

### **L'Offerta Include:**

- **Due Calici di Vino Naturale:** rappresentano l'essenza della nostra produzione, frutto di una coltivazione rispettosa dell'ambiente e della tradizione.
- **Assaggio di Formaggi Locali:** Una selezione di formaggi tipici del Caseificio di Sorano, ciascuno abbinato alla nostra marmellata di uva fatta in casa, che esalta il sapore unico e genuino della Maremma.
- **Dolce della Tradizione a Tema Uva:** Concluderemo la merenda con un dolce tipico, ispirato alla vendemmia e alle tradizioni locali, per regalarvi un momento di dolcezza e autentica convivialità.

Durante questo periodo speciale, avrete la possibilità di immergervi nella magica atmosfera della vendemmia, il momento più importante dell'anno, carico di tradizione e emozioni, e di vedere da vicino il processo che trasforma l'uva in vino. Un'occasione perfetta per rilassarsi e godere dei sapori genuini in un ambiente incantevole, durante uno dei momenti più affascinanti dell'anno. Non mancate!

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:** 19€ per gli adulti – 9€ per i bambini (menù bambino) – sotto i 5 anni gratuito

**Prenotazione obbligatoria:** [info@fattorialamaliosa.it](mailto:info@fattorialamaliosa.it) / +39 3271860416

---

## **AZIENDA AGRICOLA PUROVINO**

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

**+39 3534099166 / [INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT)**

**[www.agricolapurovino.it](http://www.agricolapurovino.it)**

**Evento:** IL DOLCE, L'UVA E LA VENDEMMIA

**Data:** Sabato 14 Settembre

**ORE 11:30**

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

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

**Caseificio Le Tofane del Parco Naturale della Maremma e Pizzeria/ Panificio Bar Nerazzurro di Grosseto** che ci fornirà pane prodotto con farine di **grani antichi macinati a pietra con lievito madre, schiaccia toscana e dolce speciale dedicato all'uva**

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:** 35,00€

**Prenotazione obbligatoria:** +39 3534099166 / [info@purovino.it](mailto:info@purovino.it)

---

# LIVORNO

## CAMPO ALLE COMETE

**LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA**  
**+39 0565 766056; +39 334 6374611; INFO@CAMPOALLECOMETE.IT**  
[www.campoallecomete.it](http://www.campoallecomete.it)

**Date:** dal 1 al 30 settembre

**Evento:** PICN-NIC IN VIGNA

Il nostro Pic-nic è disponibile tutti i giorni dalle 11:30 alle 15:30.

Il cestino comprende un primo piatto freddo, una rosetta ripiena, dessert e acqua

Le nostre sommelier Vi aiuteranno a scegliere e acquistare il vino da accompagnare al Vostro cestino.

**Prenotazione obbligatoria:** Tel: +39 0565 766056; [info@campoallecomete.it](mailto:info@campoallecomete.it)

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:** 35€

## CAMPO ALLE COMETE

**LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA**  
**+39 0565 766056; +39 334 6374611; INFO@CAMPOALLECOMETE.IT**  
[www.campoallecomete.it](http://www.campoallecomete.it)

**Date:** Domenica 8 Settembre ore 9:30

**Evento:** YOGA IN VIGNA

Lezioni di Yoga nei nostri vigneti con Gianna Sabatini (Profilo instagram: @gianna.pt), a concludere:  
un calice di vino o un calice di vino e un tagliere di prodotti tipici

Lezione di yoga e calice di vino: 18€ a persona

Lezione di yoga, calice di vino e tagliere: 25€ a persona

Prenotazione obbligatoria entro le ore 18:00 del giorno precedente.

**Prenotazione obbligatoria:** Tel: +39 0565 766056; info@campoallemete.it

**Costo a persona:** 18€ a persona o 25€ a persona

---

# PISA

**AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO - TERRICCIOLA**

**Via di bagno, snc 56030 Terricciola (PI)**

**0587658318 - +39 3803238845**

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

**Evento:** VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE DEI VINI

**Date:** TUTTI I GIORNI DAL 1 SETTEMBRE AL 31 OTTOBRE 2024

Visita guidata della cantina tutti i giorni alle ore 11:00, alle ore 15:30 e alle ore 17:00

Degustazione di 5 vini: Rosato di Toscana IGT, Rosso di Toscana IGT e Terre di

Pisa Sangiovese, Terre di Pisa Rosso, Vin Santo del Chianti; assaggio di pane con olio di nostra produzione

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:** 10€ (solo adulti)

**Prenotazione obbligatoria:** 0587658318 - +39 380 3238845 - info@agricastelvecchio.it

---

**GIANNI MOSCARDINI**

**Via Macchia al Pino snc, 56040 Pomaia (PI)**

[enoteca@giannimoscardini.com](mailto:enoteca@giannimoscardini.com) / +39 3476948938

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

**Date:** Sabato 7 Settembre dalle 16:00 alle 18:00

**Evento:** Merenda in Cantina

Vi invitiamo a vivere con noi i giorni più emozionanti dell'anno – quelli della vendemmia 2024.

Un'esperienza unica e affascinante da vivere con gli amici o in famiglia. Vi accoglieremo sulla nostra terrazza dove potrete godere di un panorama mozzafiato sui vigneti. Ad accompagnare - un box con delizie del nostro territorio, tra le quali schiacciata all'uvetta, pecorino affinato in vinacce o crostata con marmellata di uva...

e bottiglia di vino della nostra produzione a Vostra scelta.

**Evento indicato per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:** [enoteca@giannimoscardini.com](mailto:enoteca@giannimoscardini.com) / +39 3476948937

**Costo a persona:** 15€ a persona + costo della bottiglia scelta

---

**PODERE LA REGOLA**

**LOC. ALTAGRADA SR 68 KM 6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)**

**0586 698145, [eventi@laregola.com](mailto:eventi@laregola.com)**

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

**Evento:** Festa della Vendemmia

**Date:** Venerdì 20 Settembre

CENA A BUFFET E DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI VINI

DJ SET DI MUSICA DAL VIVO CON DJ VARGAS & DJ ROSCO

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:**

- ADULTI €45,00
- RAGAZZI (11-17 ANNI) €25.00
- BAMBINI (5-10 ANNI) €15.00

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

---

# PISTOIA

## SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 - 51100 Pistoia

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

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

### **Evento: Bambini Vignaioli per un giorno**

**Date:** Sabato 7 Settembre 2024: la mattina dalle ore 9:30 alle 12:30 e il pomeriggio dalle 16:30 alle 19:30

LA VENDEMMIA DIDATTICA DEDICATA AI BAMBINI E ALLE LORO FAMIGLIE.

Potranno vivere l'esperienza della raccolta dell'uva e della pigiatura con i piedi. A seguire visita alla Vinsantaia, con l'uva in appassimento e spiegazione di come nasce il Vin Santo. L'esperienza si conclude con la "**Merenda di una volta**" dove i bambini potranno assaggiare le nostre bruschette all'olio, ed il nostro Succo d'Uva, mentre gli adulti potranno degustare i nostri Vini, accompagnati con bruschette e salumi. In ricordo dell'esperienza, ogni bambino, riceverà il "Diploma di Vignaiolo per un giorno"

Si consiglia abbigliamento comodo e "adatto a sporcarsi". Per motivi di sicurezza i bambini devono essere accompagnati da un adulto. Le forbici per la raccolta dell'uva non saranno fornite dall'azienda.

È richiesto la compilazione della liberatoria di Responsabilità.

### **Costo a persona:**

- 15€ a bambino
- 20€ gli adulti
- Gratis 0-3 anni

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

---

# SIENA

## CASTELLO DI RADDA

Loc. Il Becco 101/A, Radda in Chianti SI, 53017

[info@castellodiradda.com](mailto:info@castellodiradda.com) +39 0577 738992

**Data:** 5 Ottobre 2024

### **Evento: Cantine Aperte in Vendemmia al Castello di Radda**

**Castello di Radda festeggia la vendemmia, proponendoti una visita della cantina e una degustazione dei suoi vini circondato dalle bellissime colline di Radda in Chianti. Avrai la**

**possibilità di prendere parte ad una grande degustazione che racchiude i nostri vini più rappresentativi. Ti aspettiamo!**

**I tour organizzati della cantina seguiranno i seguenti orari:**

**11.00**

**14.00**

**15.00**

**Al di fuori di questi orari la partecipazione non sarà possibile.**

**La degustazione comprende i seguenti vini:**

**Chianti Classico DOCG 2021**

**Chianti Classico DOCG Riserva 2019**

**Chianti Classico DOCG Gran Selezione Vigna Il Corno 2018**

**Chianti Classico DOCG Gran Selezione Vigna Il Corno 2017**

**Guss IGT Toscana 2016**

**Vermouth Rosato**

**Snack salati e acqua**

**Si richiede massima puntualità.**

**Prenotazione obbligatoria: Prenotare utilizzando il link: <https://www.castellodiradda.com/esperienze-in-cantina/>**

**[info@castellodiradda.com](mailto:info@castellodiradda.com) +390577738992**

**Costo a persona: 30€**

---

**FATTORIA DEL COLLE  
LOCALITA' COLLE 53020 TREQUANDA  
[HOLIDAY@CINELICOLOMBIN.IT](mailto:HOLIDAY@CINELICOLOMBIN.IT) +39 0577662108  
[WWW.CINELICOLOMBIN.IT](http://WWW.CINELICOLOMBIN.IT)**

**Evento: VENDEMMIA TURISTICA 2024**

**Date:**

15 – 18 SETTEMBRE

23 – 26 SETTEMBRE

Al Casato Prime Donne di Montalcino e alla Fattoria del Colle nella Doc Orcia per la vendemmia turistica 2024 con un programma intensissimo di 3 notti, 4 giorni con esperienze e degustazioni!

**DA DOMENICA 15 SETTEMBRE A MERCOLEDÌ 18 OPPURE DA LUNEDÌ 23 A GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE IN TOSCANA CON UN INTENSISSIMO PROGRAMMA PER IMPARARE E DIVERTIRSI**

Nei territori del Brunello, del Chianti superiore e della Doc Orcia per vivere un'esperienza che gli amanti del Sangiovese e dei grandi vini toscani non possono perdere.

Quattro giorni fitti di esperienze diverse e interessanti nei vigneti, in cantina e in sala da degustazione. Alla fine, i partecipanti riceveranno un attestato che dimostra la loro crescita nelle conoscenze sui grandi vini toscani a base di Sangiovese.

Non importa essere esperti, il programma sarà divertente e capace di interessare i grandi wine lovers come gli esordienti.

I partecipanti soggiogneranno alla Fattoria del Colle, un piccolo borgo con 400 anni di storia. Ci sono appartamenti e camere, 3 piscine, un ristorante e ovviamente la cantina. Intorno un paesaggio meraviglioso di vigneti e oliveti. Oltre a questa fattoria Donatella Cinelli Colombini possiede il Casato Prime Donne a Montalcino con i vigneti e la cantina che producono Brunello e Rosso di Montalcino. I Vini di Donatella sono prodotti in piccole serie esclusive esportate in 44 Paesi e dieci di essi sono premiati da punteggi superiori a 90/100 sulla stampa internazionale.

Nel programma della vendemmia turistica 2024 c'è l'assaggio dell'uva per imparare il livello della maturazione e i giorni che mancano alla raccolta. I partecipanti faranno la vendemmia e capiranno come selezionare i grappoli più o meno pronti. Gusteranno il mosto cercando di capire il livello di trasformazione da succo dolce a vino.

Ci saranno due degustazioni: la verticale di Brunello partendo dalla botte per arrivare alla grande riserva e l'assaggio orizzontale di vini dello stesso anno ma di tipologie diverse.

Ci sarà un safari fotografico nelle vigne e nei punti panoramici e una cena degustazione con 4 vini e quattro pietanze tipiche in abbinamento. Questa esperienza è bella e importante perché i vini toscani sono "gastronomici" cioè nascono per accompagnare il cibo e assaggiarli con i piatti più tradizionali della zona in cui nascono è utile per capirli profondamente.

Piccola ma proprio piccola lezione sulla storia del vino in Toscana che serve per capire la geografia attuale della produzione regionale. Per il resto le esperienze saranno molto divertenti anche se i contenuti di viticoltura e enologia arriveranno da enologhe laureate e espertissime.

Vi aspettiamo per condividere quattro giorni davvero speciali. Una full immersion nei grandi vini toscani durante la quale trovare anche nuovi amici.

## **PROGRAMMA**

### **I° GIORNO**

ORE 15-17 arrivo e sistemazione nelle camere

ORE 17,30 visita guidata della Fattoria del Colle con le sale storiche della villa e le cantine: tinaia, bottaia, vinsantaia, infernotto del Brunello

Ore 18,30 aperitivo nella cantina storica con Spumante brut rosè metodo classico

Ore 19 ristorante della Fattoria del Colle cena degustazione con 4 vini accompagnati da 4 pietanze tradizionali: Tonno nel Chianti con Chianti Superiore, pinci con sugo di cinghiale con Cenerentola Doc Orcia, Filetto di Maiale e millefoglie di patate con Brunello DOCG, pera al vino con dolci senesi e Vin Santo del Chianti

## **2° GIORNO**

Colazione a buffet con biscotti e dolci fatti in casa, pinzimoni e frittate, salumi e formaggi tipici

Ore 10 punto di riunione nel cortile, lezione di assaggio dell'uva insieme a un'enologa con spiegazione del ciclo vegetativo della vite e della maturazione dell'uva

Prova pratica di vendemmia con forbici e cassette. I partecipanti imparano a selezionare i grappoli pronti da quelli non ancora maturi.

Ore 11 in cantina per l'assaggio del mosto dell'IGT bianco sanchimento dal tino d'acciaio e dall'anfora

Ore 17 degustazione orizzontale di 4 vini dello stesso anno con uvaggi e denominazioni diverse

Esperienza di suoni della vigna nelle 4 stagioni dell'anno e nei 4 momenti del giorno.

## **3° GIORNO**

Colazione a buffet con biscotti e dolci fatti in casa, pinzimoni e frittate, salumi e formaggi tipici

Spostamento a Montalcino Casato Prime Donne con la propria auto

Ore 10 assaggio dell'uva di Brunello insieme a un'enologa.

Spiegazione delle attrezzature per la vendemmia dell'uva Sangiovese e la selezione degli acini mediante il lettore ottico. Comprensione dei diversi contenitori per la vinificazione e maturazione in legno.

Assaggio del mosto in diversi stadi di fermentazione. Assaggio da botte e comprensione delle differenze fra le annate e le diverse tipologie di fusto in rovere (Tonneau da 5 e 7hl, botti)

La degustazione continua con il Rosso di Montalcino, il Brunello annata, selezione e riserva.

Ore 16 Fattoria del Colle safari fotografico nei vigneti

Ore 17 Piccola lezione sulla storia del vino in Toscana e sul Sangiovese

Consegna degli attestati

## 4° GIORNO

8.00 – 10.00 Colazione a buffet con biscotti e dolci fatti in casa, pinzimoni e frittate, salumi e formaggi tipici

**Costo a persona:** 3 notti in camera doppia con bagno e prima colazione: €387,00 a persona

Sono comprese nel prezzo tutte le animazioni descritte dal programma

**Prenotazione obbligatoria:** [holiday@cinellicolombini.it](mailto:holiday@cinellicolombini.it) / +39 0577662108

---

### **FATTORIA DEI BARBI**

**LOC. PODERNOVI 170 | STRADA CONSORZIALE DEI BARBI – 53024 MONTALCINO (SI)**  
**[+39 335 650 4517 WHATSAPP](tel:+393356504517) | [VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT](mailto:VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT)**

**Data:** 14 e 15 Settembre 2024

**Evento:** La VENDEMMIA ALLA FATTORIA DEI BARBI

**Sabato 14 e Domenica 15 settembre 2024** potremo passare una giornata insieme durante la vendemmia in corso con una guida speciale; sarà Stefano CC che dopo la visita guidata alla Cantina storica vi accompagnerà tra le vigne cariche di Sangiovese con uno **speciale trekking istruttivo e divertente** in cui potrete conoscere tutti i passaggi che condurranno l'uva dalle viti ai tini per trasformarsi nell'attesissimo Brunello e degustare – guidati da personale esperto – sia l'uva che il mosto in fermentazione. I sapori, i colori e profumi dell'uva da vino arrivata a perfetta maturazione e i mosti in fermentazione riserveranno grandi sorprese, con caratteristiche totalmente diverse da quanto ci si potrebbe aspettare. Molto interessante anche il confronto e la grande differenza tra uva e mosti prodotti con la particolare lavorazione “senza chimica aggiunta”, ovvero senza solfiti e ogni altra sostanza chimica, e quelli prodotti con la lavorazione ‘convenzionale’  
Al termine del primo gruppo e come primo step del secondo, tutti in Taverna con uno speciale **Menu interamente dedicato alla Vendemmia** con piatti come salsicce cotte nel vino, il cacio ubriaco del Caseificio dei Barbi, la schiaccia dolce con l'uva, altre golosità e l'immane vino rosso dei Barbi, che sia Brunello di Montalcino o un altro Rosso anche meno impegnativo.

**Saranno due i gruppi previsti per ogni giorno:**

La mattina con partenza alle ore 11:00 (step finale a pranzo in Taverna dei Barbi)

Il pomeriggio con partenza alle ore 13:30 (step iniziale a pranzo in Taverna dei Barbi)

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:** infoline: **+39 335 650 4517** anche whatsapp oppure [visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it](mailto:visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it)

**Costo a persona:** 50 euro per adulti (25 euro per bambini)

## **FATTORIA DEI BARBI**

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

**[+39 335 650 4517](tel:+393356504517) [WHATSAPP](https://www.whatsapp.com) | [VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT](mailto:VISITE-E-TASTINGS@FATTORIADEIBARBI.IT)**

**Data:** 5 e 6 Ottobre 2024

**Evento:** La SVINATURA. COME NASCE IL BRUNELLO

La **Fattoria dei Barbi** vi invita ad un evento straordinario: **la nascita del Brunello**. Entrerete in cantina durante la svinatura, quando la fermentazione finisce e il vino esce caldo, profumato e denso. Gruppi guidati di visitatori verranno accompagnati **dal proprietario, Stefano Cinelli Colombini**, prima nella Cantina storica e poi nella Cantina di produzione dove potranno **assaggiare il vino del nuovo anno: un'anteprima unica!**

Potrete conoscere tutti i passaggi che conducono il Sangiovese a trasformarsi nell'attesissimo Brunello e degustare –guidati da personale esperto– il vino appena svinato, un neonato Brunello! I sapori, i colori e profumi dei mosti appena svinati riserveranno grandi sorprese, con caratteristiche totalmente diverse dal vino pronto per il consumo. Molto interessante anche il confronto e la grande differenza tra vini svinati prodotti con la particolare lavorazione “senza chimica aggiunta”, ovvero senza solfiti e ogni altra sostanza chimica, e quelli prodotti con la lavorazione ‘convenzionale’.

Al termine del primo gruppo e come primo step del secondo, tutti in Taverna con uno speciale **Menu interamente dedicato alla Vendemmia** con piatti come salsicce cotte nel vino, il cacio ubriaco del Caseificio dei Barbi, la schiaccia dolce con l'uva, altre golosità e l'immane vino rosso dei Barbi, che sia Brunello di Montalcino o un altro Rosso anche meno impegnativo.

**Saranno due i gruppi previsti per ogni giorno:**

la mattina con partenza alle ore 11:00 (step finale a pranzo in Taverna dei Barbi)

il pomeriggio con partenza alle ore 13:30 (step iniziale a pranzo in Taverna dei Barbi)

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:** infoline: **+39 335 650 4517** anche *whatsapp* oppure [visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it](mailto:visite-e-tastings@fattoriadeibarbi.it)

**Costo a persona:** 60 euro per adulti (25 euro per bambini)