**AREZZO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**VILLA LA RIPA  
info@villalaripa.it -** [**www.villalaripa.it**](http://www.villalaripa.it/)  
**Loc. ANTRIA 38 52100 AREZZO**  
**Link google maps:**[**https://maps.app.goo.gl/5VaqpVdEhH9wVqP98**](https://maps.app.goo.gl/5VaqpVdEhH9wVqP98)

N.B. Quando arrivi al cancello con cipressi prosegui lungo il viale e segui le indicazioni: “Winery,Reception”. Giri a sinistra ed arrivi alla cantina dove potrai parcheggiare. L’evento si svolge presso la nuova cantina e NON  presso la VILLA!

**Data:**20 Ottobre, dalle 17.30 in poi

**Evento**: Aperitivo in Cantina con Dj Set- Festa di fine vendemmia

Vi aspettiamo dalle 17.30 in poi per  la festa di fine vendemmia presso la nostra cantina.

Vi aspetterà un aperitivo con il nostro rosato Spaziolibero accompagnato da focacce tipiche toscane e  schiacciata con l'uva preparata da Elia del "Botteghino" e musica dal vivo grazie a "Mitla"  Dj Set.

Disponibile anche opzione vegetariana  e vegana su richiesta.

Vi aspettiamo! Prenotazione obbligatoria!  
  
**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria**tramite modulo google al link: <https://forms.gle/LFPSEhdpRa3ZtsKv6>

**Costo a persona**: Costo ingresso all’evento:  € 15 comprensivo di un calice di vino rosato + focaccia farcita e schiacciata con l'uva + € 5 cauzione calice.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### 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**](tel:+39055859811)

**Evento:**TREKKING DI 4 KM TRA I NOSTRI VIGNETI E DEGUSTAZIONE FINALE

**Date:**Tutti i giorni di Ottobre

TREKKING DI 4 KM TRA I NOSTRI VIGNETI SULLE COLLINE DEL CHINATI CLASSICO E DEGUSTAZIONE FINALE PRESSO IL NOSTRO PUTO VENDITA.

**Evento indicato anche per i bambini sopra i 10 anni!**

**Costo a persona:** DAI 20€ AI 60€, DIPENDE DALLE ETICHETTE CHE SI VOGLIONO ASSAGGIARE IN FASE DI DEGUSTAZIONE.

**Prenotazione obbligatoria:**MARKETING@TENUTEFOLONARI.COM; TASTINGS@TENUTEFOLONARI.COM; +39 - 342 872 4254

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DAVINUM  
Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)**[**cosimo@davinum.it**](mailto:cosimo@davinum.it)**- 05711735082**

**Date:** 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€

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**LAMOLE DI LAMOLE  
VIA LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI  
3420912853 –** [**VISIT@LAMOLE.COM**](mailto:VISIT@LAMOLE.COM)

**Date:**Dal 27 Settembre al 27 Ottobre, tutti i giorni

**Evento**: Aspettando la Vendemmia a Lamole

La visita inizia dai Vigneti Storico e Sperimentale, dove verranno raccontate le fasi della raccolta e della vendemmia, con un approfondimento sul Sangiovese, prosegue nella Cantina di Vinificazione dove verranno descritte le operazioni per trasformare l’uva in vino e continua in Cantina Storica e Vinsantaia, dove i vini affinano nelel botti di legno di rovere. Alla fine della visita sarà possibile assaggiare 4 Chianti Classico in abbinamento ad assaggi di  prodotti del territorio.

*Per motivi di sicurezza non sarà possibile prendere parrte attivamente alla vendemmia.*

**Evento indicato anche per i bambini! Saranno disponibili quaderni e colori.**

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

**Costo a persona:** €35

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**TENUTA DI STICCIANO  
Via di Sticciano, 207 - 50052 - Loc. Fiano (Certaldo)  
0571/669032 / 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)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### GROSSETO

**LIVORNO**

**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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PRATO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**TENUTA DI CAPEZZANA  
Via Capezzana 43 - Carmignano (PO) 59015  
3311757918 -** [**agriturismo@capezzana.it**](mailto:agriturismo@capezzana.it)

**Date:**20 Ottobre 2024

**Evento**: Cantine Aperte in Vendemmia

Ore 10:00: ritrovo davanti alla Vinsantaia

Ore 10:30: tour delle cantine storiche, del giardino delle rose e visita alla sala di appassimento del Trebbiano per la produzione del Vinsanto, assaggio del Vin Ruspo doc dalla botte, tasting di 3 vini (Trebbiano igt, Barco Reale doc, Villa di Capezzana docg) con pane e olio evo e schiacciata con l’uva.

Ore 12:30: fine evento

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:**3311757918 - agriturismo@capezzana.it

**Costo a persona:** 30,00€

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**SIENA**

#### CARPINETO Strada Provinciale della Chiana 62, 53042 Montepulciano - (Siena) [tour@carpineto.com](mailto:__tour@carpineto.com) - +39 3477603727 [www.carpineto.com](http://www.carpineto.com/)

#### Date: DAL 24 SETTEMBRE AL 31 OTTOBRE – dal martedì al sabato, alle ore 11:30 e alle ore 15:00

#### Evento: Merenda in Vendemmia

#### INTRODUZIONE ALLA FILOSOFIA  E STORIA AZIENDALE CON PASSEGGIATA TRA I VIGNETI E SUCCESSIVAMENTE VISITA ALLA CANTINA DI AFFINAMANTO.

#### SEGUE  DEGUSTAZIONE DEL ROSSO DI MONTEPULCIANO ( 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE ) DOC IN ABBINAMENTO ALLA MERENDA TOSCANA IN VENDEMMIA CHE INCLUDE: SALUMI TOSCANI E FORMAGGI PECORINO DA ASSAPORARE CON IL MIELE DI NOSTRA PRODUZIONE, BRUSCHETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ‘SILLANO’ CARPINETO E LA DELIZIOSA SCHIACCIATA ALL’UVA, RICETTA DELLA TRADIZIONE CONTADINA TOSCANA, DAI PROFUMI DEI PRIMI SENTORI AUTUNNALI, CHE SI PREPARAVA AL TEMPO DELLA VENDEMMIA, QUANDO L’UVA ERA MATURA ED IL PANE SI PRODUCEVA IN CASA.

#### Evento indicato anche per i bambini!

#### Prenotazione obbligatoria: <https://www.carpineto.com/shop/wine-experience-carpineto> tour@carpineto.com

#### Costo a persona:  €35,00 a persona per gli adulti - €15,00 per bambini fino a 15 anni

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### 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 DEI BARBI  
LOC. PODERNOVI 170 | STRADA CONSORZIALE DEI BARBI – 53024 MONTALCINO (SI)**[**+39 335 650 4517 *WHATSAPP***](https://wa.link/0rhy1i)**| 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'immancabile 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 ora 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)