**AREZZO**

**BUCCIA NERA WINERY
LOCALITÀ CAMPRIANO 9, AREZZO 52100 AR****INFO@BUCCIANERA.IT****–****BUCCIANERAWINERY@GMAIL.COM** **05751696461 - +393492419716**

**Evento:**Vino, Olio e Cioccolato

**Date:** Ogni Sabato e Domenica di Dicembre saremo aperti per tour su prenotazione. I tour si svolgono alle ore 11:00 e alle 15:00. Durante questo periodo sarà disponile la degustazione di Natale.

La degustazione sarà preceduta da un giro in vigna e cantina.
La degustazione potrà’ essere scelta tra le nostre proposte standard, la degustazione di Natale possibile solo in questo periodo prevede due vini rossi merlot toscana buccia nera e chianti riserva Buccia Nera e l’olio evo Buccia Nera e proveremo insieme tre differenti abbinamenti con pane, formaggio e cioccolato.

**Evento altamente consigliato alle famiglie con bambini che possono partecipare al tour gratuitamente e fare merenda con pane e olio oltre che disegnare il calendario dell'avvento!**

**Prenotazione obbligatoria:** info@buccianera.it

**Costo a persona:** 25,00€

**IL BORRO TOSCANA
LOC. IL BORRO 1, 52024 SAN GIUSTINO VALDARNO - AREZZO
+39 348 6126868 - winetour@ilborro.it**[**www.ilborrowines.it**](https://www.ilborrowines.it/)

**Date:**Domenica 1 Dicembre, dalle 14:00 alle 18:30

**Evento:**Cantine Aperte a Natale

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 | meeting point Galleria Vino e Arte

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

Nel borgo medievale altri assaggi farm-to-table stagionali. Un evento assolutamente da non perdere!

**Prenotazione obbligatoria:**+39 348 6126868

**Costo a persona:** 20€ a persona

**FIRENZE**

**CASTELLO DI COIANO
Via Coianese, 79 – Castelfiorentino (FI)
331 9146769 –** **tommaso@castellodicoiano.it**

**Data:**Domenica 15 Dicembre 2024
**Evento:**Panettone in Cantina

Ore 10:30 ritrovo, successivamente tour completo aziendale comprendente il castello/villa, la cantina e la vecchia cantina, il vecchio frantoio e infine la vinsantaia dove verranno serviti 2 diversi panettoni in abbinamento (uno tradizionale e uno farcito al cioccolato) con i nostri Vinsanto del Chianti 2019 e Vinsanto Occhio di Pernice 2014!

Ritrovo all’interno della nostra aia, davanti all’amministrazione, parcheggio spazioso ed ovviamente gratuito, a soli 15 minuti di auto dall’uscita Empoli Centro, durata tot. 2h c.a., il nostro wine shop sarà aperto e a piena disposizione con prezzi scontati per sfruttare l’occasione per gli ultimi (se non primi) regali di Natale!!

Vi aspettiamo, non vediamo l’ora di accogliervi!!

**Prenotazione obbligatoria:**+39 331 9146769 – tommaso@castellodicoiano.it

**Costo a persona:**20€

**FATTORIA DI PIAZZANO**VIA MAREMMANA  II° TRATTO , 28 – 50053 EMPOLI (FIRENZE)
+39 0571 994032  +39 3388235514   +39 3357849884   INFO@FATTORIADIPIAZZANO.IT

**Date:**Tutti i giorni di Dicembre 2024

**Evento**: “Regala un vino a Natale"

DURANTE TUTTO IL MESE DI DICEMBRE LA NOSTRA CANTINA SARA’APERTA PER

ACCOGLIERE TUTTI COLORO CHE VORRANNO VENIRE A ACQUISTARE I NOSTRI VINI E OLIO , PER ASSAGGIARE E SCEGLIERE COSI’ IL MIGLIOR REGALO PER LE FESTE.

**Evento indicato anche per i bambini!**

**La prenotazione è obbligatoria:**Ufficio +39 0571 994032   –   Email: info@fattoriadipiazzano.it

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

**Date:**Tutti i weekend di Dicembre, dal Venerdì alla Domenica

**Evento**: Aspettando il Natale a Lamole

Nel periodo delle festività natalizie, dal 1 Dicembre la cantina Lamole di Lamole è aperta per visite guidate e per acquisti presso il negozio, dove saranno presenti confezioni regalo esclusive dei vini Chianti Classico.

Ogni giorno è disponibile un percorso di visita che inizia nei Vigneti, continua in Cantina di Vinificazione, nella Cantina Storica del XIV secolo e in Vinsantaia. L’esperienza si conclude con la degustazione di 4 vini Chianti Classico.

Per i bambini saranno disponibili attività di intrattenimento durante la visita e la degustazione.

Al termine della visita sarà possibile scegliere i regali natalizi al nostro negozio, con confezioni regalo di nostri vini e voucher regalo delle esperienze enoturistiche, validi per un anno.

Su richiesta, è possibile organizzare eventi privati.

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

**Prenotazione obbligatoria:**visit@lamole.com

**Costo a persona:** €35 Adulti - €15 per bambini dagli 8 anni

**TORRACCIA DI PRESURA
Via della Montagnola 94, Greve in Chianti, FI, 50027
+39 3884630045/ info@ulivello.it**[**www.torracciadipresura.com**](http://www.torracciadipresura.com/it/)

**Data:**25 Dicembre 2024

**Evento:** Natale nel Chianti Classico

Pranzo di Natale a Menù fisso presso l'Agriturismo Ristorante Ulivello in Chianti.

ANTIPASTI

Tortino ai porri

Bignè salata con crema di pecorino di Pienza

Spuma di Prosciutto toscano DOP e mortadella di Prato IGP

PRIMO

Lasagnetta Funghi porcini e salsiccia nostrana

SECONDO E CONTORNO

Cappone al forno agli agrumi

Purè di patate con scalogno e rosmarino e chips croccanti

DOLCE

Tortino di fondente e amaretto con cuore caldo

VINO

1 bottiglia di DOCG Chianti Classico Il Tarocco 2020 ogni 2 persone

**Evento indicato anche per le famiglie!**

**Prenotazione obbligatoria:**+ 39 3884630045/ info@ulivello.it

**Costo a persona:**60€

**TORRACCIA DI PRESURA
Via della Montagnola 94, Greve in Chianti, FI, 50027
+39 3884630045/ info@ulivello.it**[**www.torracciadipresura.com**](http://www.torracciadipresura.com/it/)

**Data:**31 Dicembre 2024

**Evento:** Cenone Degustazione di San Silvestro

Cenone Degustazione di San Silvestro – Cenone a menù fisso con abbinamento vini presso l'Agriturismo Ristorante Ulivello in Chianti.

Bignè salata al tartufo nero pregiato e scaglie di pecorino di grotta

Crostone di pane di farina di lenticchie con cotechino

Con IGT Colli della Toscana Centrale Foglia Tonda 2022

Crespelle con crema di zucca e noci

Risottino allo zafferano con rondelle di porro stufato

Con DOCG Chianti Classico Torraccia di Presura 2021

Tagliata di cervo al mosto cotto

Patate gratinate

Porchetta di pancetta di maiale, focaccia della casa

Insalatina di finocchi, arance e capperi

Con IGT Colli della Toscana Centrale Lucciolaio 2014

Bavarese alla vaniglia con gelée di pere cotogne

Con DOC Vinsanto del Chianti Classico Occhio di Pernice 2013

**Prenotazione obbligatoria:**+ 39 3884630045/ info@ulivello.it

**Costo a persona:**85€

**GROSSETO**

**CANTINA I VINI DI MAREMMA
Loc. Il Cristo – Marina di Grosseto (GR) 58100**
**eventi@ivinidimaremma.it****– 3428439229**

**Evento:**"La Cantina di Babbo Natale"

**Data**: Domenica 22 Dicembre 2024

Dalle ore 16:00 alle ore 18:00 e degustazione (1 calice per adulti e 1 succo di frutta per i bambini + un piccolo aperitivo a buffet di prodotti natalizi in compagnia di Babbo Natale e dei suoi Elfi).

**Evento indicato anche per famiglie e bambini!**

**Costo a persona:** 15€ adulti, 8€ bambini

**Per maggiori informazioni:**eventi@ivinidimaremma.it - +39 342 8439229

**FATTORIA LA MALIOSA
Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)
3271860416 – info@fattorialamaliosa.it**[**www.fattorialamaliosa.it**](http://www.fattorialamaliosa.it/)

**Eventi:**Christmas Tasting & Regali Green

**Date:**Dal 1 al 31 Dicembre 2024

**Christmas Tasting**

Il Christmas Tasting è un’esperienza di degustazione raffinata, dove il camino diventa parte integrante del percorso sensoriale. In un ambiente accogliente e curato, addobbato per le festività natalizie, potrai assaporare i nostri orange wine e piatti a base di zucca, studiati per esaltare i sapori attraverso l'atmosfera creata dal camino. Il calore del fuoco aggiunge una dimensione unica e rende l'esperienza conviviale e rilassante. Ideale per chi cerca una degustazione diversa, in un contesto che unisce comfort e qualità.

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Costo a persona:**29€

**Prenotazione obbligatoria:**info@fattorialamaliosa.it**/ +39 3271860416**

**Regali Green**

Ogni prodotto acquistato nel periodo natalizio, olio o vino, verrà impacchettato con una speciale carta a nido d’ape.

**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:**Domenica 15 Dicembre

**Eventi:**

Yoga in barriccaia

Comete di Natale

**YOGA IN BARRICCAIA**

Lezione di Yoga nella nostra barriccaia con degustazione di vino a seguire.

**COMETE DI NATALE**

Visita della cantina e degustazione di vino accompagnata da abbinamenti gastronomici. Animazione per i più piccoli a cura di Matteo Animazione. **Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:**Alessia & Tiziana – Hospitality Tel:  +39 0565 766056; info@campoallecomete.it

**Costo a persona:**

**YOGA IN BARRICCAIA:**25 € p.p.

**YOGA IN BARRICCAIA + COMETE DI NATALE:**45 € p.p.

**COMETE DI NATALE:**ADULTI 30 € p.p.; BAMBINI 10 € p.p.

**TENUTA CAMPO AL SIGNORE
località Nocino, 259/ B Castagneto Carducci (LI)
0565 763200 - info@tenutacampoalsignore.it**[**www.tenutacampoalsignore.com**](https://www.tenutacampoalsignore.com/)

**Evento:**Cantine Aperte a Natale: Vino e Cioccolato

**Date**: Tutti i giorni **solo su prenotazione**

Dopo aver effettuato un tour della nostra azienda, sia in campo che in cantina, si svolgerà la degustazione nella nostra sala dedicata.

Una degustazione delle nostre 2 DOC Bolgheri Rosato e Rosso.
A conclusione la degustazione del nostro DOC Bolgheri Superiore in abbinamento al cioccolatino artigianale con all’interno un cuore di Campo al Signore DOC Bolgheri Superiore, creati in collaborazione con la storica Cioccolateria Catinari di Agliana.

**Evento indicato anche per i bambini con prezzo ridotto!**

**Prenotazione obbligatoria:**0565 763200 o info@tenutacampoalsignore.it

**Costo a persona:**ADULTI € 35,00 / BAMBINI € 10,00

**PISA**

**GIANNI MOSCARDINI
Via Macchia al Pino snc, 56040 Pomaia (PI)****enoteca@giannimoscardini.com****/ +39 3476948938**[**www.giannimoscardini.com**](http://www.giannimoscardini.com)



**Date:**7-8 Dicembre

14-15 Dicembre

21-22 Dicembre

**Evento**: Cantine Aperte a Natale

Per i tre fine settimana di Dicembre apriremo le porte della nostra cantina per accogliere tutti gli amanti del vino per il Mercatino di Natale.

Tutti i sabati e domeniche del Mercatino, in due fasce orarie. Vi proponiamo una visita guidata conclusa con una degustazione di vini. Saremo lieti di consigliarvi la migliore scelta di vino per le festività natalizie e i regali di Natale per la vostra famiglia o i vostri amici, aiutandovi anche a preparare delle confezioni regalo.

E per i piccoli sarà disponibile un angolo dove potranno divertirsi preparando le figurine di Natale ed elfi natalizi.

**Orari:**

Mercatino:

Sabato 9.00-18.00

Domenica 10.00-17.00

Visite guidate:

Sabato e Domenica alle 11.00 e alle 14.30

**Evento indicato per i bambini! Per i bambini sarà disponibile l’angolo FAI-DA-TE, dove potranno divertirsi preparando le figurine di natale ed elfi natalizi.**

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

La prenotazione è gradita per il Tour della Cantina disponibile in 2 fasce orarie: 11.00 e 14.30.

Per la partecipazione al Mercatino non è necessaria la prenotazione.

**Costo a persona**: Adulti: Visita della cantina e/o mercatino 15 euro / Bambini: gratuito

**PISTOIA**

**SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE
Via B. Sestini 274 - 51100 Pistoia**
**0573 451162 – info@marinifarm.it**
[**www.marinifarm.it**](http://www.marinifarm.it/)

**Evento:** Cantine Aperte a Natale

**Date:**Le Domeniche 1-8-15-22 Dicembre 2024 dalle 15:00 alle 19:00

Vi aspettiamo con degustazione Vini, Vin Santo e gustose bruschette con l'Olio Nuovo per immergerci nella magia del Natale nella nostra cantina dove potrete acquistare anche dei regali speciali.

**Prenotazione non obbligatoria:**0573 451162 – info@marinifarm.it

**PRATO**

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

**Date:**Domenica 8 Dicembre 2024

**Evento**: Merenda di Natale a Capezzana

15.30: visita delle cantine storiche con guida di Capezzana

16.30: merenda di Natale presso la Vinsantaia di Capezzana

**Evento per bambini: Le Favole degli Gnomi e degli Elfi della vigna**

**Prenotazione obbligatoria:**+39 3311757918 - agriturismo@capezzana.it

**Costo a persona:**10€ per tour + merenda alla carta

**SIENA**

**CASATO PRIME DONNE
LOCALITA’ CASATO 17 53024 MONTALCINO****casato@cinellicolombini.it****+39 3455495154**

**Data:**Sabato 7 e 28 Dicembre e Sabato 4 Gennaio ore 15:00

**Evento**: “Brunello experience” esperienza itinerante con il Brunello e non solo

Nella cantina del Casato Prime Donne non ci sono solo botti e vasche da fermentazione ma anche pannelli e video sulla storia e le tradizioni di Montalcino.

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

Rosso e Brunello di Montalcino. Brunello Riserva; i primi assaggi sono accompagnati da tocchetti di pane e **formaggio pecorino**. L’esperienza permette di vedere i luoghi di vinificazione e maturazione in botte, i vigneti biologici di sangiovese e le istallazioni artistiche. Le spiegazioni introducono i visitatori alla storia di Montalcino e ai segreti produttivi del Brunello.

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

**Costo a persona**: 31,50€

**FATTORIA DEL COLLE
LOCALITA’ COLLE 53020 TREQUANDA****HOLIDAY@CINELLICOLOMBINI.IT****+39 0577662108**[**WWW.CINELLICOLOMBINI.IT**](http://www.cinellicolombini.it/)

**Evento:** Storia, Arte e vino

**Date:**

7 dicembre ore 15.00

27 dicembre ore 15.00

2 gennaio ore 11.00

3 gennaio ore 15.00

4 gennaio ore 11.00

Tour, aneddoti e storia con degustazione di tre vini La visita della villa cinquecentesca, ancora oggi abitata da Donatella Cinelli Colombini, comprende 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 storia con la bottaia e la vinsantaia. Al termine la degustazione di tre vini: Leone Rosso DOC Orcia, 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.

**Costo a persona:** 27,50€

**Prenotazione obbligatoria:**holiday@cinellicolombini.it / +39 0577 662108 / +39 346 0121720

**FRANCO PACENTI**
LOC. CANALICCHIO DI SOPRA 6, 53024 MONTALCINO (Si)
visit@francopacenticanalicchio.it / 0577/849277 / +39 320/7685330
[www.francopacenti.it](https://www.francopacenti.it/)

**Evento:**CANTINE APERTE A NATALE “I 3 FRATELLI DI MONTALCINO CHRISTMAS EDITION”

**Date**: Aperti dal lunedì al venerdì – Aperture straordinarie: 28 e 29 dicembre 2024, 4 e 5 gennaio 2025

Chiusi 24, 25, 26 dicembre 2024, 1 e 6 gennaio 2025.

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.

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

**Evento indicato anche per famiglie e bambini!**

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)

**Costo a persona:**  30,00€ Adulti, (bambini € 5.00 dai 4 ai 17 anni)

**Prenotazione obbligatoria:**visit@francopacenticanalicchio.it / 0577/849277 / +39 320/7685330