**AREZZO**

**BALDETTI
loc. Pietraia 71/A, Cortona (AR)**
**info@baldetti.com****- 057567077**

**Date:**25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte - Photo Edition

Se cerchi un’alternativa originale al solito aperitivo, Domenica 25 Maggio la cantina Baldetti e l’associazione cortonese Cautha ti faranno vivere l’evento più atteso della stagione, CANTINE APERTE!

Inizia la giornata con la Wine Walk tra i vigneti, lasciati ispirare dalle fotografie di Giacomo Roggi e Filippo Meoni e partecipa al contest fotografico in collaborazione con Fotoclub Etruria.

Da non perdere anche il talk pomeridiano firmato Cortona On The Move sui 15 anni dalla creazione e la mostra su su Valery Poshtarov.

 E quando il sole cala, si accende la musica con Alessandro Duranti e gli Argonauti!

Ad accompagnarci tutto il giorno ci sarà Olma Bistrot con il suo street food toscano su ruote!

 Ti abbiamo convinto? Noi siamo già pronti!

**Prenotazione:**Evento Free Entry, prenotazione obbligatoria solo per la Wine Walk (€15)

**BUCCIA NERA
Località Campriano 9, Arezzo
info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716****buccianerawinery@gmail.com**

**Date:** Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte per Te

A Buccia Nera abbiamo pensato di organizzare la giornata per soddisfare le esigenze dei degustatori più esperti, di chi si avvicina al mondo del vino, dei giovani e di chi ama stare all’aria aperta con due attività da vivere anche in combo!

**ORARIO APERTURA CANTINA 10.00 - 19.00**

**3 TOURS IN PROGRAMMA PER VISITARE LA CANTINA**

\* prenotazione obbligatoria

Ore:  10.00  -  Ore 13.00  -   Ore 16.00

A seguito del tour potrete scegliere cosa fare:

**ESPERIENZA SMART**

**Degustazione** **Selezione Vecchie annate**

tre vini in degustazione:

Chianti docg 2014 - Chianti Riserva docg 2015 - Merlot IGT 2015

\*Ad ogni degustazione possono partecipare massimo 24 persone

**ESPERIENZA RELAX**

**Pic Nic da consumare in vigna o nel parco**

Il cestino contiene salumi, formaggi e verdure di stagione, dolce

in abbianamento al vino ROSSORELATIVO, il nostro rosso leggero da bere fresco

i cestini potranno essere consegnati dalle 11 alle 18

\* prenotazione obbligatoria il giorno prima, si prega di comunicare ogni eventuali allergia.

**ESPERIENZA TOTAL**

**Degustazione Vecchie Annate + Pic Nic**

Combina insime le due esperienze, prenota il tour al tuo orario preferito e la degustazione delle vecchie annate successiva nell’orario da te scelto.

Prenota e ritira il tuo cestino picnic tra le 11 e le 18

\* prenotazione obbligatoria il giorno prima, si prega di comunicare ogni eventuali allergia.

**Prenotazione obbligatoria:** Email: info@buccianera.it - buccianerawinery@gmail.com / WhatsApp: 3492419716 / Telefono Fisso: +39 (0)5751696461

**Costo a persona:**Esperienza Smart: 35,00€
Esperienza Relax: 30,00€
Esperienza Total: 60,00€

**Altre informazioni utili:** Comunicare allergie o intolleranze al momento della prenotazione.
Per raggiungerci: Seguire indicazioni per Buccia Nera anche nella segnaletica stradale

**I VICINI WINERY
S. Pietraia n. 38B – Località Ferretto -52044 Cortona AR -
Coordinate GPS  43.175788 N   11.977469 E****info@ivicinicortona.it****, oppure  338.8629569 -  345.7677125**

**Date:**Sabato 24 Maggio 2025 dalle ore 10:30 alle ore 19:00

**Evento**: Passeggiata storico-colturale tra i vigneti

Visita nei vigneti, nella cantina, e nella barriccaia con l’Avv. Romano Antonioli che tratterà aspetti agronomici e socio culturali del vino, dall’ Era preistorica a quella medioevale. Saranno evidenziati gli apporti degli Etruschi, dell’Impero Romano e del Cattolicesimo nella coltivazione e diffusione della conoscenza del meraviglioso mondo della vite.

La visita si concluderà  con la degustazione dei nostri 5 vini, durante la quale insieme apprezzeremo i profumi ed i sapori tipici dei quattro vitigni (Syrah nero, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), e del nostro olio EVO, abbinati ad una selezione di  prodotti tipici del territorio.

**I° Tour  e degustazione ore 11:00 e durerà circa due ore, necessaria prenotazione**

**II° Tour e degustazione ore 16:00 e durerà circa due ore, necessaria prenotazione.**

**La cantina sarà aperta comunque dalle ore 10:30 alle ore 19:00 a tutti gli appassionati wine lover che vorranno trascorrere qualche ora in covivialità**

**Prenotazione obbligatoria  entro GIOVEDI’ 22 Maggio 2025 a:**info@ivicinicortona.it, oppure  338.8629569 -  351 3845145

**Costo a persona**  € 25,00 a persona, per i  bambini da 5 anni a 11 anni la quota à di €. 5,00

**Altre indicazioni utili** *Durante l’evento potranno essere acquistati i vini da noi prodotti con lo sconto del 10% sul listino di cantina.*

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

**TENUTA DI FRASSINETO
STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO
371 4956539 SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM**[**www.tenutadifrassineto.com**](http://www.tenutadifrassineto.com/)

**Evento:**Cantine Aperte

**Date:**Sabato 24 Maggio 16:00-19:00

🍇🥂 Finalmente torna l'attesissimo evento "Cantine Aperte", una giornata dedicata agli amanti del vino e della natura, in collaborazione con il Movimento del Turismo e del Vino Toscana.

Quando? Sabato 24 maggio, a partire dalle 16:00, Tenuta di Frassineto apre le sue porte per un viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi della nostra terra.

🌿 Cosa Ti Aspetta:

* Visita Guidata: un percorso immersivo tra le vigne verdi, la nuova cantina tecnologica e l'antica cantina, trasformata in una suggestiva Barricaia.
* Metodo Champenoise: un'esclusiva occasione per conoscere da vicino i segreti della produzione del nostro spumante, attraverso un tour dedicato nella nostra storica cantina.
* Picnic in Tenuta: Concludi la tua esperienza con un incantevole picnic, degustando tre delle nostre eccellenze vinicole, accompagnate da un assortimento di prodotti tipici del territorio.

💰 Costo e dettagli:

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 perdere questa giornata unica, dove tradizione e innovazione si fondono per celebrare il meglio della viticoltura toscana. Saremo lieti di accogliervi e di condividere con voi la passione che anima ogni nostra bottiglia.

📝 Prenotazione:

Visita il nostro sito al link [Calendario Eventi Tenuta di Frassineto](https://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/), seleziona la data del 24 maggio e prenota il tuo posto.

Per esigenze alimentari specifiche o allergie, siamo a disposizione all'indirizzo shop@tenutadifrassineto.com o al numero +39 371 4956539.

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

**TENUTA LA PINETA
Via Setteponti, 65, Castiglion Fibocchi (AR)
0575 477716 /****info@tenutalapineta.it****WA 3348591381**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: 15 Anni di Cantine Aperte alla Pineta

**Sabato 24.**  Ore 10:30 apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno. **Ore 16:00 Inaugurazione delle istallazioni video realizzate dall’artista Massimiliano Luchetti. Giochi di luci tra le botti e proiezioni astratte in cantina.**

Ore 17:00 Alessandro Bernardini presenta le nuove etichette della collezione creativa LA4.

Ore 19:00, chiusura cantina.

**Domenica 25.** Ore 11:00, apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno. A partire dalle 13:00, pranzo in vigna con grigliata (opzione vegetariana disponibile).

Nel pomeriggio nuovo incontro con l’artista ed esperienza immersiva nella video-istallazione interna alla cantina.

Il nostro “Cantine Aperte Per Te” è interpretato riferendosi a una ricca varietà di potenziali visitatori: dall’enoturista in cerca di una degustazione immersiva, all’amate dell’arte che vuole coniugare vino e opera fisica, al visitatore più casual desideroso di pranzare e degustare nella cornice suggestiva del nostro vigneto storico.

**Prenotazione obbligatoria:**Obbligatoria per il pranzo in vigna. Suggerita per le degustazioni: 0575 477716 / info@tenutalapineta.it / WA +39 3348591381

**Costo a persona:**Mostra d’arte e wine tour: ingresso libero.

Costo degustazione: 15 euro (include vini, olio evo e stuzzichini in abbinamento). Costo pranzo in vigna: 35 euro (dettagli menù presto disponibili sui nostri social).

**Altre indicazioni utili:**Opzione vegetariana disponibile su richiesta

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

**VILLA LA RIPA
LOC. ANTRIA 38  AREZZO**
**INFO@VILLALARIPA.IT - +39 335/1003351**

**Date:**25 Maggio 2025

**Evento**: Ciak, si beve!

Villa La Ripa nella giornata di Domenica 25 Maggio, porta in scena non solo la nuova offerta enoturistica per la stagione 2025 con esperienze nuove e stimolanti come la “Caccia al Tartufo” o “Tour esclusivo della Villa Rinascimentale”, ma anche un vero e proprio spettacolo teatrale nella cornice della nuova cantina. La giornata avrà inizio alle ore 17:00 con lo spettacolo di improvvisazione in collaborazione con “Areamista”, che coinvolgerà sia grandi che bambini. La serata proseguirà con un ampio apericena, per permettere agli ospiti di degustare i nostri vini in tranquillità, abbracciati dall’atmosfera unica dei nostri vigneti. Saranno a disposizione Truck per il servizio cibo durante l’evento.

**La prenotazione è obbligatoria** tramite Google Form condiviso sui nostri canali social, per email contattando booking@villalaripa.it o telefonicamente al +39 335 100 3351

**Costo a persona:**€ 25 + € 5 cauzione calice

**Altre indicazioni utili:**Il prezzo include lo spettacolo teatrale e un calice di vino. Il costo non include il cibo, che dovrà essere pagato a parte.

**FIRENZE**

**CASTELFALFI
Castelfalfi Wine Shop & Garden e Castelfalfi Adventure Park, SP26, 50050 Castelfalfi (FI)
Tel. 366 7568680 | 0571 891014. Email:** **winery@castelfalfi.com**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Castelfalfi Hiking & Wine

“Castelfalfi Hiking & Wine” è un’esperienza unica che combina la passione per la Natura, la Storia e la scoperta della Tradizione Vinicola locale.

Scopri la bellezza di Castelfalfi con un itinerario guidato dedicato che parte dal Wine Shop alla scoperta del Borgo (Chiesa di San Floriano, Rocca e Giardino Mediceo), proseguendo immersi nella Natura attraverso i nostri vigneti, le nostre olivete e molto altro. Il percorso termina dove è iniziato, al Wine Shop, dove potrete degustare tre nostre etichette biologiche durante la visita guidata della Cantina.

**Orari:** Sabato 24 Maggio – 2 slot con partenza alle ore 10 e alle ore 15.

Domenica 25 Maggio - 1 slot con partenza alle ore 10.

Max 20 pax per slot.

Durata esperienza: 2 h/2,5 h circa.

Lunghezza percorso: 4,13 km.

Livello difficoltà: medio-facile.

**Prenotazione obbligatoria:**Tel. 0571-891014; Email: winery@castelfalfi.com

**Costo a persona:**€40,00

**Altre indicazioni utili:**Esperienza adatta ai seguenti target: Giovani, Enoturista curioso, Enoturista in cerca di esperienze autentiche, Amante della Natura

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

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

**Date:**25 Maggio 2025 **Evento:**Vino, Cacio e Baccelli

Dalle ore 15.00 alle 19.30**solo** **su prenotazione**

Degustazione di due calici di vino accompagnati da un buffet di baccelli e formaggi e bruschette con il nostro olio extra vergine di oliva.

Alle ore 16.00-17.00-18.00 tour gratuito della cantina e vinsantaia.

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

**Costo a persona:**25,00€

**Altre indicazioni utili** Per chi viene da Firenze prendere uscita Fi-Pi.Li Empoli centro direzione Siena, uscita Castelnuovo D’Elsa. Ci trovate a 2 km passato il paese.

Per chi viene da Pisa prendere uscita Fi-Pi.Li Montopoli direzione la Serra, svoltare a sinistra passato il paese di Corrazzano.

Per chi viene da Siena uscire a Poggibonsi e prendere direzione Empoli uscita Castelnuovo D’Elsa. Ci trovate a 2 km passato il paese.

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

**CASTELLO DI QUERCETO
Via Alessandro François 2 50022, Greve in Chianti - Firenze
+39 334 664 1670 –****agriturismo@castellodiquerceto.it**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento:**Cantine Aperte per te

Il Castello di Querceto, situato nel cuore del Chianti Classico, è una storica tenuta immersa tra boschi e colline che conserva l'originario aspetto medievale e vanta una lunga tradizione vinicola, con cantine che custodiscono bottiglie risalenti alle prime vendemmie del XX secolo.

In occasione di Cantine Aperte 2025, vi aspettiamo per visitare l'azienda e farvi scoprire i segreti dei nostri vini. Sarà un'opportunità unica per immergersi nella storia e nei sapori autentici del Chianti.​

**Prenotazione obbligatoria:**+39 334 664 1670 – agriturismo@castellodiquerceto.it

**Costo a persona:**visita gratuita in cantina

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

**DAVINUM
Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)****cosimo@davinum.it****- 05711/735082**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Il Rosè Glow in lattina: 24 maggio – Rosato Spritz: 25 maggio

Il rosè glow il primo rosato in lattina della nostra azienda. Un piccolo formato da 187 ml che faremo degustare a tutti i fruitori per una nuova esperienza di prodotto indirizzata alle persone giovani che amano bere bene e in piccola quantità. Una piccola lattina da degustare in qualsiasi moneto e facilmente trasportabile. Cerchiamo in queste due giornate di svecciare il concetto di vino verso un pubblico più dinamico e sempre alla ricerca di novità sul mercato. Faremo assaggiare anche il nostro rosato Spritz in abbinamento come un cocktail. In abbinamento alla lattina verrà offerto a tutti gli ospiti un piccolo assaggio di crostoni preparati con prodotti locali e affettati e formaggi locali.

**Prenotazione obbligatoria:** cosimo@davinum.it / +39 05711/735082 / +39 388/9457885

**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:**24 e 25 Maggio 2025

Sabato 24 dalle ore 11 alle  ore  20  -  Domenica 25 dalle 11 alle 19

**Evento**: LA NOVITA’ E’ NELLA TRADIZIONE: Vieni a scoprire i veri vitigni autoctoni toscani in purezza.

Tutti i winelovers che verranno a trovarci  avranno la possibilità di scoprire ,assaggiare e se vorranno anche acquistare i nostri vini.

Metteremo in degustazione i nostri monovarietali prodotti da sole uve autoctone toscane. Sarà un viaggio alla scoperta della tradizione che tutti potranno fare immersi nel verde delle nostre colline.

Per tutti la merenda di una volta, Pane, Vino e Zucchero .

**La prenotazione non è obbligatoria ma fortemente consigliata. La partecipazione all'evento è gratuita.**

**Michela +39 3388235514  – Ufficio +39 0571 994032   –   Email :info@fattoriadipiazzano.it**

**Costo:** L’evento Cantine Aperte è gratuito. Mentre chi vorrà mangiare un panino o bere un

bicchiere di vino o anche la bottiglia il costo sarà ovviamente esposto.

**Altre indicazioni utili**: Manifestazione aperta a tutti , nessun limite di età o barriere architettoniche e visto che siamo all’aperto porta anche il tuo cane.

**FATTORIA LA LECCIA
Via della Leccia, 37 – Montespertoli (FI)**

**info@laleccia.it / +39 335 195 3395**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte a La Leccia: all’insegna di pane, vino e amore

Passeggiata in vigna, visita alle cantine di affinamento e spumantizzazione. Venite a scoprire il processo, la dedicazione, la poesia e l’amore dietro ogni bottiglia di vino. Passate un pomeriggio all’ombra della leccia, in compagnia, tra un bicchiere di vino e una fetta di salame.

**Prenotazione obbligatoria:**info@laleccia.it / +39 335 195 3395

**Costo a persona**: 5,00€ 1 bicchiere di vino - 20€ degustazione 3 vini + merenda toscana

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

**TENUTA BOSSI – MARCHESI GONDI
Via dello Stracchino, 32 Pontassieve (Firenze)**

**0558317830 – info@tenutabossi.com**

**Date:**25 Maggio 2025

**Evento**: SAPERI&SAPORI

Con il sostegno oltre che di Cantine Aperte, ADSI e CNA Firenze anche quest'anno alla Tenuta Bossi - Marchesi Gondi avremo molte attività.

Ogni 30 minuti ci saranno le visite del parco della villa e della cantina, con degustazione di 2 vini. nel parco della villa ci saranno esposizioni di arte, artigianato, ed assaggi di alcuni produttori locali.

All'interno della villa rinascimentale sarà organizzata una mostra di ceramiche dall'artista Matteo Bonechi, sul tema del vino, della natura e delle campagne toscane.

Sempre nella villa rinascimentale, previa prenotazione a pagamento su eventbrite, verranno realizzate delle degustazioni di 5 vini con assaggi toscani. tra le 18 e le 19 avverrà il brindisi finale.

**Prenotazione obbligatoria:**0558317830 – info@tenutabossi.com

**Costo a persona**: gratuita oppure per prenotazione del tour e degustazione nella villa rinascimentale 30€, prenotabile anche su eventbrite.

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

**Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute - Tenuta di Nozzole
Via di Nozzole 12, Località Passo dei Pecorai – Greve in Chianti (FI)**+39 3428724254 (ANCHE WHATSAPP), marco.susella@tenutefolonari.com

**Evento:**Cantine Aperte 2025

**Date:** 24 e 25 Maggio 2025

Per cantine aperte 2025 proponiamo uno sconto del 50% su tutte le esperienze presenti nel nostro sito e prenotabili da li. Tutti i nostri percorsi di degustazione prevedono la visita guidata della nostra cantina storica, l’assaggio di 3-5 etichette, un assaggio del nostro Olio Evo DOP su pane tostato ed una selezione di formaggi.

Per usufruire dello sconto raccomandiamo di utilizzare il seguente codice: #CANTINEAPERTE25 in fase di prenotazione dove viene richiedo il voucher.

Rimaniamo a completa disposizione.

**Costo a persona:** Da 25€ a 70€ a seconda della degustazione (da scontare del 50%);

**Altre indicazioni utili:** Codice sconto: #CANTINEAPERTE25

**Prenotazione obbligatoria online:** <https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/>

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

**TORRACCIA DI PRESURA
Agriturismo Ulivello in Chianti - Via della Montagnola 94, Greve in Chianti (FI)
055858571 / 3884630045 /** **info@ulivello.it**

**Date:**24 e 25 maggio 2025

**Eventi**:

* **Wine Cocktail e molto altro…**
* **Wine Trekking tra i vigneti autoctoni e degustazione di vini monovarietali**
* **Weekend Chiantigiano**

**Wine Cocktail e molto altro:** Sia sabato 24 che domenica 25 sarà possibile venire nel nostro agriturismo per scoprire ed assaporare un interessante Wine-cocktail di benvenuto e degustare 3 dei nostri vini insieme ad una fettunta con pane e olio EVO di nostra produzione.

**Wine Trekking tra i vigneti autoctoni e degustazione di vini monovarietali:** Sia sabato 24 che domenica 25 alle ore 10:00 verrà organizzata, con partenza dal nostro agriturismo, una passeggiata fra vigneti dove si coltivano vitigni autoctoni ed oliveti, comprensiva di visita della nostra cantina, per scoprire il dietro le quinte delle nostre bottiglie di vino. Al ritorno in agriturismo avrà luogo una degustazione di alcuni nostri vini prodotti con i vitigni autoctoni in purezza per scoprirne ed apprezzarne le peculiarità. In abbinamento ai vini anche un ricco tagliere di pregiati affettati e formaggi toscani da noi accuratamente selezionati.

**Weekend Chiantigiano:**Soggiorno di due notti (23 e 24 maggio o 24 e 25 maggio) per due persone con colazione in una camera matrimoniale nel complesso della storica Villa Ulivello per godere dei magnifici paesaggi del Chianti e partecipazione, nella mattinata di sabato 24 o di domenica 25, al Wine Trekking con degustazione dei nostri vini monovarietali autoctoni. (Nelle sere di venerdì e sabato e sabato e domenica per pranzo il nostro ristorante agrituristico sarà aperto con menù alla carta e sarà possibile assaggiare la nostra cucina toscana.)

**Prenotazione obbligatoria**: 055858571 o per mail info@ulivello.it

**Costo a persona:**

Wine Cocktail e molto altro - 15€

Wine Trekking tra i vigneti autoctoni e degustazione di vini monovarietali – 42€ (bambini 25€)

Weekend Chiantigiano – 295€ per due persone

**Altre indicazioni utili:**Tutti gli eventi sono organizzati nel nostro agriturismo Villa Ulivello in Chianti in Via della Montagnola 94, Greve in Chianti (FI)

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

**VILLA CALCINAIA
Via citille, 84 Greve in Chianti (Firenze)**

**shop@conticapponi.it – +39 3926623362 -** [**www.conticapponi.it**](http://www.conticapponi.it)

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte 2025

**Tour dei giardini, della Cantina,della bottaia del '700 e vinsantaia**

Durante lo svolgimento delle due giornate verranno effettuati tour guidati della cantina della barricaia del ‘700 e degli esterni della villa con cenni storici sulla famiglia Capponi.

L’ingresso comprende la visita e l’assaggio di tutti i vini posti in degustazione.

Ci sarà la possibilità di acquistare taglieri con prodotti tipici, opzioni vegetariane disponibili.

**Prenotazione non obbligatoria:**shop@conticapponi.it / +39 3926623362

**Costo a persona**: 12€

**Altre indicazioni utili:**Orario 10:00 – 18:30

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

**VILLA DI VETRICE
Via di Vetrice, 5 50065 Pontassieve (FI)
Costanza: 338 1264943
Carlotta:****carlotta@grati.it****/ 392 0823007**

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: Aperitivi in Collina

SABATO 24 maggio PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Dalle ore 16:00 fino alle ore 22:00 sarà possibile nella Terrazza panoramica di Villa di Vetrice fare degustazioni di 3 calici abbinati a taglieri con prodotti toscani (affettati, formaggi, bruschette, crostini).
Sarà possibile anche prendere calici/bottiglie singole.
Tour gratuiti nella storica Vinsantaia.
Ci sarà musica in sottofondo

DOMENICA 25 maggio PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Dalle ore 11:00 fino alle ore 17:00 sarà possibile nella Terrazza panoramica di Villa di Vetrice fare delle degustazioni di 3 calici abbinati a taglieri con prodotti toscani (affettati, formaggi, bruschette, crostini).
Sarà possibile anche prendere calici/bottiglie singole.
Tour gratuiti nella storica Vinsantaia.
Ci sarà musica in sottofondo

**Prenotazione obbligatoria:**Costanza: + 39 338 1264943 / Carlotta: +39 3920823007 - carlotta@grati.it

**Costo a persona**: Degustazione 3 vini + Vin Santo € 30,00/persona Tagliere € 15,00 / Calici € 5,00
Bottiglie: i prezzi variano da € 10,00 a € 30,00 Tour Vinsantaia € gratuito

**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**

**AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso, 27, Montiano 50051 (GR)**

**info@purovino.it - +39 353 4099166**

**Date:**Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: CYCLYNG & WINE – Un percorso in bici che vi porterà alla scoperta del Territorio del Comune di Magliano in Toscana con i nuovi percorsi bike, in anteprima!

**DOMENICA 25 MAGGIO 2025**

ARRIVO ORE 9.00

Gli amici di Fiab Grosseto e Hakuna Matata  Outdoor vi accoglieranno presso la nostra cantina per dare inizio ad un tour ad anello che vi porterà a scoprire in anteprima uno dei nuovi percorsi studiati per vivere e scoprire gli angoli più nascosti e segreti di questo angolo della Maremma.

Rientro previsto per le 11,30 circa sempre presso la nostra cantina.

Ore 12,00

Inizieremo con una **camminata tra le vigne** con spiegazione delle nostre varietà. Seguirà una **visita della cantina con incontro con il nostro enologo** per la spiegazione del nostro metodo brevettato Purovino per la produzione di **vino senza solfiti aggiunti, seguita dalla 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.**

**Le nostre degustazioni prevedono 3 vini in degustazione con abbinamento di salumi, formaggi, verdure grigliate locali, bruschette e olio di nostra produzione, pane toscano macina a pietra con grani antichi, schiaccia toscana, miele e marmellate sempre a km 0.**

**VENITE CON LA VOSTRA BICI (oppure potete noleggiarla,  da Hakuna Matata Outdoor)**

**E’ possibile partecipare solo alla degustazione (senza tour in bici).**

**Prenotazione obbligatoria:** INFO@PUROVINO.IT - TEL + 39 3534099166

Hakuna Matata Outdoor: +39 3357030719 – info@hakunamatataoutdoor.com

Entro le ore 12.00  di Sabato 24 Maggio 2025

**Costo a persona:**40€ Incluso di tour guidato in bicicletta e degustazione

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

**CANTINA I VINI DI MAREMMA
Loc. Il Cristo – Marina di Grosseto (GR) 58100****negozio@ivinidimaremma.it****- +39 3428439229 - 0564 34426**

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: ”LA NUOVA ANIMA DEL VINO: GLI SPIRITS!”

2025= INNOVAZIONE - CANTINA I VINI DI MAREMMA E’ LIETA DI APRIRE LE SUE PORTE, PER FARVI SCOPRIRE I SUOI NUOVI 4 SPIRITS BASE VINO : NEGRONI, VERMOUTH ROSSO, BITTER E AMARO DI VINO. VENITE AD ASSAGGIARLI TUTTI IN PUREZZA O NELLA LORO VERSIONE MIXOLOGY. VI ASPETTIAMO

(SARA ORGANIZZATO UN PIATTO DEGUSTAZIONE , CON ASSAGGI DEGLI SPIRITS IN ABBINAMENTO AI PRODOTTI DEL TERRITORIO PRESENTI IN CANTINA, DAL DOLCE AL SALATO)

**La prenotazione è obbligatoria:**negozio@ivinidimaremma.it- +39 3428439229 - 0564 34426

**Costo a persona:** 35€

**Altre indicazioni utili:** PER CHI FOSSE INTERESSATO AL TOUR COMPLETO DELLA CANTINA, IL SARà COSTO DI 10€, ED ANCHE PER QUESTO E’ RICHIESTA LA PRENOTAZIONE

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

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

**Evento:**CANTINE APERTE: Lunch Picnic di primavera
**Date:** Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2025

In occasione di Cantine Aperte, prenditi una pausa e vieni a celebrare la primavera in un’atmosfera unica.

Un’esperienza su misura per chi è in coppia, tra amici o in famiglia con i più piccolini, ed è curioso di scoprire i prodotti biologici e la natura qui a Fattoria La Maliosa.

Potrai festeggiare con un picnic all’aperto e assaggiare il nostro vino naturale, immerso nella bellezza delle colline della Maremma Toscana, con una vista spettacolare.

Rilassati all’aria aperta tra la natura incontaminata, respira l’aria di primavera, ammira i paesaggi mozzafiato e i prati in fiore che solo la Maremma sa offrire.

È il momento perfetto per staccare la spina e goderti la primavera, gustare il cibo della tradizione e creare ricordi indimenticabili con chi conta davvero.

**Cosa è incluso:**

* Una bottiglia del nostro vino rosso naturale
* Selezione di salumi e formaggi locali
* Torta salata fatta in casa
* Pane toscano a fette e pizza croccante
* Biscotti artigianali
* Acqua

**Costo a persona:**Adulti: €45 / Minori di 18 anni; €19

**Prenotazione obbligatoria:**<https://fattorialamaliosa.it/degustazioni-ed-altri-eventi/?experience=33ce66b7-a1fa-499b-89bd-1161c4dd3dba>(prenotazione dal sito), (+39) 327.1860416, info@fattorialamaliosa.it

**Altre indicazioni utili** Il picnic si svolgerà nei pressi della Big Bench presente in azienda. Per raggiungerci ti consigliamo di utilizzare l’app Waze.

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

**GAGIABLU
Strada provinciale dei laghi snc SP42 Roselle (GR) 58100****hospitality@gagiablu.it****+39 376/2135833**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025
**Evento:** AperiGagia - Linea young

Vi aspettiamo per un aperitivo speciale con inizio alle ore 18:30. In quest’occasione presenteremo la nostra nuova **linea young**, pensata per avvicinare i più giovani al mondo del vino, in particolare un pubblico under 30.

La linea si compone di tre vini dell’annata 2024, vinificati solo in acciaio e pensati per essere freschi, diretti e immediati: il Rosellae, un Sangiovese rosato DOC Maremma; il Ciliegiolo DOC Maremma e il Fòco, un IGT Toscana rosso.

Durante l’evento sarà possibile visitare la cantina e conoscere più da vicino il nostro progetto. La degustazione sarà accompagnata da una breve presentazione dei tre vini e da un tagliere di prodotti locali.

**Prenotazione obbligatoria:**hospitality@gagiablu.it / +39 376/2135833

**Costo a persona:**25€

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

**ROCCA DI FRASSINELLO
SP Aurelia Antica, loc. Grilli. Gavorrano (GR)**

**+39 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it**

**Date:**Sabato 24 Maggio 2025

**Evento**: Rocca di Frassinello - Cantine Aperte 2025

Sabato 24 maggio potrai scoprire la realtà di Rocca di Frassinello con un tour guidato della cantina, del museo etrusco e la degustazione di 3 vini. Unisciti a noi il 24 maggio per una visita guidata di Rocca di Frassinello, con una maestosa terrazza in cotto con vista a 360° sulle colline maremmane, proseguendo nella suggestiva Barricaia scavata nella roccia, dove fino a 2 mila barrique riposano nell’oscurità; continua nella tinaia e poi nei locali attigui, dove si trova il museo etrusco che espone i reperti rinvenuti nella Necropoli di San Germano scoperta all’interno della tenuta e si conclude con la degustazione di tre dei nostri vini Maremma Toscana DOC.

**3 turni di visita (durata 1:15h):**

* 10:30 / 15:30 / 16:30
* 18 posti per ogni turno

**Prenotazione obbligatoria:**

* Link Diretti: [https:/linkcuts.org/rzipif09](https://linkcuts.org/rzipif09) – [roccadifrassinello.it](http://www.roccadifrassinello.it/)
* +39 3332684670 - visite@roccadifrassinello.it

**Costo a persona:** 25;00€

**LIVORNO**

**CAMPO ALLE COMETE
LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA
+39 0565 766056; +39 334 6374611; INFO@CAMPOALLECOMETE.IT**

**Date:**24 e 25 Maggio

**Evento**: VinoVivo

**VIANDANTI DEL GUSTO**

**ORE 10:30; 12:30; 15:00;**

Un cammino tra vigne e sapori dove ogni tappa è un incontro, ogni calice è un racconto. Un percorso itinerante dove la bellezza si gusta un sorso alla volta.

**Etichette in degustazione:**

ALBABLU Vermentino IGT

MAREVIGLIA Rosato IGT

OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT

STUPORE Bolgheri Rosso DOC

Pane toscano e olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

**40 € per persona.**

**Prenotazione obbligatoria.**

**SCORCI & SORSI**

**ORE 12:30;**

Tra panorami e profumi, scorpi la cantina e il territorio con lo sguardo e con il gusto. Lasciati guidare, passo dopo passo, in un’esperienza pensata per te.

**Etichette in degustazione:**

ALBABLU Vermentino IGT

MAREVIGLIA Rosato IGT

OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT

STUPORE Bolgheri Rosso DOC

Tagliere di salumi e formaggi prodotti da aziende locali, crostini con paté del territorio, verdure in conserva e pane toscano con olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

**50 € per persona.**

**Prenotazione obbligatoria.**

**SINFONIA DEI SENSI**

**ORE 11:30; 15:30;**

Nel cuore delle nostre vigne, lasciati guidare in un percorso dove profumi, sapori ed emozioni, si fondono in un’unica armonia.

Scopri il vino con tutti i sensi.

Lascia che sia il gusto a raggiungerti.

**Etichette in degustazione:**

STRABILIO Bolgheri Bianco DOC e STUPORE Bolgheri Rosso DOC

Pane toscano e olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

**30 € per persona.**

**Prenotazione obbligatoria.**

**DALLE 10:00 ALLE 18:00**

Tutti i nostri vini possono essere consumati al calice.

I prezzi dei calici variano da 5 € a 22 €.

È inoltre possibile scegliere tra diverse tipologie di degustazione accompagnate da pane toscano e olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

I prezzi delle degustazioni variano da 15 € a 25 €.

Per entrambe le opzioni non è necessaria la prenotazione.

**Prenotazione obbligatoria per le altre iniziative:**Tiziana & Alessia alla mail: info@campoallecomete.it
Costo a persona: Vedi sopra

**Altre indicazioni utili** Gli amici a 4 zampe sono i benvenuti.

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

**TENUTA LE COLONNE
Via Vecchia Aurelia, 418, 57022, Donoratico (LI)
+39 0565 775246 –** **enoteca@tenutalecolonne.it**

**Date:**Sabato 24 Maggio 2025

**Eventi**: Jeep Safari – Pranzo in Giardino – Wine&Bike

Il **jeep safari** consiste in un tour in jeep fra le vigne della proprietà, al quale seguirà una degustazione di tre vini abbinata ad un piccolo tagliere di specialità locali.

Il **Pranzo in Giardino** vi porterà alla scoperta del nostro menu con tanti assaggi dal Bistrò Toscano, in abbinamento ai vini della Tenuta.

Il **Wine&Bike** vi permetterà di vivere un tour in e-bike con una guida esperta, fra le vigne e il mare. Arrivati in azienda seguirà la degustazione dei vini della tenuta con tagliere di specialità in abbinamento

**Prenotazione obbligatoria:**39 0565 775246 – enoteca@tenutalecolonne.it / +39 348 9946725 (Whatsapp)

**Costo a persona**: Jeep Safari €40 – Pranzo in Giardino 50 – Wine&Bike€65

**PISA**

**AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA
Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)
0587658318 –** **info@agricastelvecchio.com**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte per Te

Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate della cantina e alla degustazione dei vini prodotti dall’azienda accompagnati da pane con olio d’oliva.

Gli orari disponibili sono: mattina ore 11:00 oppure pomeriggio ore 15:30 e ore 17:00

**Prenotazione obbligatoria:**0587658318 – info@agricastelvecchio.com

**Costo a persona**: gratuito

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

**BADIA DI MORRONA
VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)
+ 39 0587/658505**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

Sabato 24 e domenica 25 maggio 2025, in occasione della celebre manifestazione Cantine Aperte, la nostra cantina apre eccezionalmente le sue porte per un’esperienza autentica tra vino, sapori e tradizione.

Con soli 25€ potrete partecipare a un Wine Tour guidato, degustare 3 dei nostri vini selezionati, assaporare prodotti tipici locali e il nostro pregiato olio EVO toscano.
Scegli comodamente lo slot orario che preferisci tra le diverse opzioni disponibili e regalati un viaggio nel cuore della Toscana del vino.

**Prenotazione obbligatoria:**CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT / +39 0587/658505 (anche Whatsapp)

**Costo a persona**: 25€

**Altre indicazioni utili:**per richieste specifiche in merito ad allergie o altre richieste particolari contattare la struttura

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

**FATTORIA VARRAMISTA
Via Ricavo – Varramista – Montopoli in Val d’Arno - PI
+ 39 3393669639** **booking@varramista.it**

**Date:**Sabato 24 maggio

**Evento:** Vino, spezie e profumi

Visita alla villa e alle cantine.

Degustazione dei nostri quattro vini, abbinati ad erbe aromatiche e spezie, macinate sul momento.

In collaborazione con la chef Cristina Pistolesi che proporrà delizie abbinate ai vini e racconterà i segreti i segreti delle erbe aromatiche e delle spezie.

**Orari:** 10.30 / 14.00 / 17.00

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

**Costo a persona:** 35€/adulti, 10€/bambini

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

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

**Date:**Sabato 24 Maggio 2025

**Evento**: Pedalando tra vigne e mare: Tour in e-bike e degustazione vini

La primavera è il momento perfetto per esplorare in modo sostenibile il territorio della Cantina Gianni Moscardini. Le colline si accendono di verde, i filari si riempiono di vita e tra i vigneti sbocciano le prime rose, simbolo di bellezza e sentinelle naturali della vigna.

In collaborazione con MTV Toscana e Tuscany Loves Bike, ti proponiamo un’esperienza che unisce natura, vino e paesaggi mozzafiato, all’insegna del rispetto per l’ambiente.

Il Tour:

Un percorso di 21 km tra dolci colline e scorci unici sulla costa toscana. In sella a una e-bike (inclusa), attraverserai vigneti e strade panoramiche, passando per luoghi suggestivi come il Centro Buddista di Pomaia, un ranch di cavalli e il Lago di Santa Luce. Il dislivello di 300 metri è reso accessibile grazie alla pedalata assistita, per un'esperienza adatta a tutti.

In cantina:

Dopo il tour, goditi una merenda con prodotti locali, abbinata alla degustazione di due calici di vino ottenuti da uve Ciliegiolo, espressione autentica del nostro territorio.

Partenze: 9:00 e 14:30

Durata: Circa 4 ore

Bici: E-bike inclusa

Percorso: 21 km | Dislivello 300 m

Partenza: Cantina Gianni Moscardini, Pomaia

Prezzo: €90 (include e-bike, guida, merenda, 2 calici di vino, acqua)

Prenotazione obbligatoria, posti limitati

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

**Costo a persona**: €90,00

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

**PODERE LA REGOLA
Loc. Altagrada sr68 km 6+400, 56046 Riparbella - Pisa**

**eventi@laregola.com / 0586 698145**

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2024

**Evento**: Cantine Aperte 2025

🗓️Sabato 24 - ore 19.00
Visita della Cantina Artistica e aperitivo al tramonto
🗓️Domenica 25 - ore 11.00
Visita della Cantina Artistica e degustazione

**Prenotazione obbligatoria:**eventi@laregola.com, 0586 698145, info@laregola.com

**PISTOIA**

**FATTORIA CASALBOSCO
Via Montalese 117, 51100 Santomato (Pistoia)**

**info@fattoriacasalbosco.it / +39 3456540544**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: PIC NIC E PASSEGGIATA IN VIGNA IN AUTONOMIA / CACCIA AL TESORO BAMBINI (DOMENICA)

**UN'ESPERIENZA UNICA TRA GUSTO, DIVERTIMENTO E RELAX.**

IN OCCASIONE DI CANTINE APERTE, LA NOSTRA CANTINA APRIRA LE PORTE SABATO 24 E DOMENICA 25 MAGGIO CON: DEGUSTAZIONI DI VINO E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE, VISITE IN CANTINA, PICNIC CON PRODOTTI TIPICI E PASSEGGIATA TRA I VIGNETI IN AUTONOMIA E CACCIA AL TESORO PER I BAMBINI LA DOMENICA MATTINA.

**Costo a persona:** PICNIC: EURO 20 A PERSONA / TOUR DEGUSTAZIONE: EURO 15 + 5 (CAUZIONE BICCHIERE) A PERSONA / CACCIA AL TESORO (25/05): EURO 5 A BAMBINO

**Prenotazione obbligatoria:**+39 3456540544 **/**info@fattoriacasalbosco.it

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

**SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE
Via B. Sestini 274 - Pistoia
0573 451162 –** **info@marinifarm.it**

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte

**SABATO 24/05/2025**

Dalle ore 10:30 alle ore12:00 **Assaggi da Vasca**

Degustazione con il produttore direttamente in cantina SU PRENOTAZIONE

**SABATO 24 E DOMENICA 25 MAGGIO**

**Dalle ore 10:30 alle ore 18:00**

**Tour e Degustazioni Vini con prodotti tipici locali**SU PRENOTAZIONE

Nelle Cantine sarà visibile per l’intera durata dell’evento

**Esposizione di Opere d’Arte** (Rossella Baldecchi e Franco Balleri)

**DOMENICA 25 MAGGIO**

**Alle ore 10:30**

**Raduno di Auto e Trattori Storici**(per info e iscrizioni tel: 0573 451162)

**Nel pomeriggio dalle ore 16:00**

**Tiro con l’Arco**l’esperienza sportiva di concentrazione, per grandi e piccini,

guidata dai campioni  Esterina Giannini, Pino Basile e Fedele Soria

della **Compagnia Arcieri Città di Pescia.**

**Alle ore 17:00**

**Animazione per bambini**con la simpatica**“Puntina Animatrice”**

**Dalle ore 18:00 in poi (**SU PRENOTAZIONE**)**l’evento prosegue con

**L’APERICENA IN CAMPAGNA**e musica dal vivo con la Band PASSO UNO

**I vini in degustazione saranno:**

Fioras Spumante Brut,

Savium Bianco IGT,

Rosè IGT Toscano,

Chianti DOCG,

Birbante Rosso IGT,

“Villa Paternino” Chianti DOCG Riserva,

Vin Santo del Chianti DOC Riserva

 Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice Riserva

**Prenotazione obbligatoria:**Tel: 0573 451162 – +39 392 9587997 – info@marinifarm.it

**Costo a persona**: Bicchiere in Cauzione € 20,00 (Se riporti il bicchiere ricevi Gratis 1 Bottiglia di Vino)

Tagliere di Prodotti Tipici Locali a partire da € 10,00

**Altre indicazioni utili**  link con la posizione della nostra azienda per facilitare l’arrivo
<https://g.co/kgs/BMwSF5E>

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

**TENUTA QUERCIAMATTA
Via Brogi 1236, Monsummano Terme - Pistoia
0572 1790971 / 376 0360630**

**Date:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte – Tenuta Querciamatta

Preparati a un viaggio sensoriale tra gusto, bellezza e passione.

**Sabato 24 Maggio**

🕛 **12:00 – Tour & Pranzo Degustazione**

Iniziamo dagli spazi aperti della tenuta, attraversando vigneti e uliveti. Proseguiamo con la visita alla cantina e all’orciaia, dove i nostri prodotti riposano e si affinano.

A seguire, pranzo di due portate firmato dallo chef Alessio Mori, con una degustazione guidata dei nostri oli EVO, serviti con pane artigianale, e dei vini *Querciamatta*

🕟 **16:00 – Sorseggia Emozioni**

Durante il nostro Tour Degustazione visiteremo gli spazi esterni, la cantina e l’orciaia, per scoprire dove nascono e riposano i nostri prodotti.

In Sala Agave vi guideremo in una degustazione dei nostri oli EVO, serviti con pane e nei bicchieri da assaggio, e dei nostri vini: il rosso *D* e il Rosé.

**Domenica 25 Maggio**

Per tutta la giornata, sarà possibile svolgere il nostro Tour Degustazione Sorseggia Emozioni. Tour della Tenuta, della cantina e dell’orciaia seguito dalla degustazione guidata dei nostri quattro oli EVO, assaggi di pane artigianale e dei vini Querciamatta.

**Slot disponibili su prenotazione**:

🕚 11:00 – 12:30 **Sorseggia Emozioni**

🕑 14:00 – 15:30 **Sorseggia Emozioni**

🕟 16:30 – 18:00 **Sorseggia Emozioni**

Il nostro Shop sarà aperto dalle 11:00 alle 18:00. Passate anche solo per un calice di vino: vi aspettiamo!

**La prenotazione è obbligatoria:**info@querciamatta.it / + 39 376 0360630 / 0572 1790971

**Costo a persona**

* Sorseggia Emozioni: 25.00€ a persona
* Tour & Pranzo Degustazione: 45€ a persona

**Altre indicazioni utili:**Chiediamo di indicare possibili allergie o intolleranze

**PRATO**

**Fattoria di Bacchereto-Terre a Mano
Carmignano, Via Fontemorana 179 / +39 333 4173 501 -anche WhatsApp  / +39 338 8739 577 /** **terreamano@gmail.com**

**Evento:**Cantine Aperte

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio

Visite guidate al vigneto ed alla cantina con degustazione dei nostri vini “Terre a Mano” **esclusivamente su prenotazione**

Alle 15 e alle 17 in ognuna delle due giornate su prenotazione degustazione verticale: **“Verticale a confronto: il Respiro del Bianco, il Battito del Rosso”

Costo a persona:**€20,00 a persona

€ 30,00 a persona per la verticale di 2 vini, tre annate, 6 storie

**Altre indicazioni utili** sul navigatore NON scrivere “Fattoria di Bacchereto” ma scrivere l’indirizzo “VIa Fontemorana 179-Bacchereto”

**PODERE IL SASSOLO
Via di Citerna 5, Carmignano - Prato****info@ilsassolo.it**

**Evento:**Una Cantina, una passione

**Date:**25 Maggio 2025

ACCOGLIENZA-SPAZI VERDI

POSSIBILITA' DI PRANZO O MERENDA A BASE DI TAGLIERI SALUMI E FORMAGGI PORCHETTA

DOLCI

**Costo a persona:** 10€/15€ più bevute

**La prenotazione non è obbligatoria, per maggiori informazioni:**info@ilsassolo.it

**TENUTA DI CAPEZZANA
Via Capezzana, 43 - Carmignano - Prato, 59015**

**+39 3311757918 -****agriturismo@capezzana.it**

**Date:**Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: ”La novità incontra la tradizione” – Nuove etichette e grandi classici

Capezzana unisce in questa occasione 3 nuove etichette a 3 dei suoi grandi classici

* 1 calice di Monna Rosa igt 2024 + 1 calice di Villa di Capezzana docg 2020 €10,00 tour delle cantine incluso
* 1 calice di Monna Bianco igt 2024+ 1 calice di Trefiano Riserva docg 2020 €12,00 tour delle cantine incluso
* 1 calice di Chardonnay igt 2024 + 1 calice di Ghiaie della Furba igt 2021 €15,00 tour delle cantine incluso
* Solo tour €5,00
* Sconto del 10% su tutti i vini
* Merenda disponibile al Wine Shop la Vinsantaia dalle 16:00 alle 19:30

I tour partono ogni 20 minuti dalle 10,00 alle 13 e dalle 15 alle 19

**Prenotazione non obbligatoria. Per maggiori informazioni:** +39 3311757918 - agriturismo@capezzana.it

**SIENA**

**BADIA A COLTIBUONO
Loc. Badia a Coltibuono, 2 – 53013 Gaiole in Chianti (SI)
0577 74481 int. 250 /** **reception@coltibuono.com**

**Date:** 24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: Alle origini del Chianti

Visita ex abbazia e Cantine storiche, degustazione di due vini.

**Prenotazione obbligatoria:**reception@coltibuono.com**Tel. 057774481 int. 250\_**

**Costo a persona**: 27€

**Altre indicazioni utili:**24 maggio ore 11 e ore 15,  25 maggio ore 16

**Come raggiungerci**: Badia a Coltibuono, Loc. Badia a Coltibuono, 53013 Gaiole in Chianti (SI) - tel (+39) 0577 74481 int. 250

GPS: 43.494765, 11.449528

**CAMPOTONDO
C.s. Campotondo 7, 53023, Campiglia d’Orcia (SI)
+39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it**

**Date:**24 e 25 Maggio

**Eventi**:

* Merenda in vigna (24 Maggio)
* Brunch in cantina (25 Maggio)

**Merenda in vigna**(24 maggio ore 17:30): Una passeggiata accompagnata direttamente dalla produttrice alla scoperta del vigneto ad alberello immerso nel paesaggio magnifico della Val d’Orcia tra i racconti della storia del territorio e della famiglia. A seguire, degustazione en plein air di 3 vini accompagnati da una merenda con prodotti gastronomici locali e stagionali.

**Brunch in cantina** (25 maggio dalle 10:30) Visita della cantina accompagnata direttamente dalla produttrice e degustazione in giardino di 3 vini in accompagnamento a un brunch a base di prodotti locali e stagionali.

**Prenotazione obbligatoria: +**39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it

**Costo a persona**: Merenda in vigna (25 euro a persona) e Brunch in cantina (25 euro a persona

**CANNETO
Via dei Canneti, 14, 53045 Montepulciano - Siena**

**0578 757737 – booking@cannetowinetasting.com**

**Date:**Sabato 24 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte in Canneto

Visita alla cantina di affinamento, degustazione dei nostri vini e visita ai vigneti in forma autonoma.

**Prenotazione non obbligatoria:**0578 757737 – booking@cannetowinetasting.com

**Costo a persona**: 25€, con tagliere 50€

**COL D’ORCIA
VIA GIUNCHETI – 53024 MONTALCINO (SI)
0577 80891 –****INFO@COLDORCIA.IT**

**Date:**24 Maggio 2025

**Evento**: DAL CAMPO ALLA TAVOLA, DALLA VIGNA AL CALICE: IL B-SIDE DI COL D’ORCIA

Col d’Orcia non è solo un’azienda di Brunello, ma una vera e propria fattoria biologica nel cuore del comune di Montalcino.

Un “B-SIDE” che racconteremo ai nostri ospiti durante un breve trekking che attraverserà le diverse coltivazioni e gli allevamenti dell’azienda, e che avrà la sua naturale conclusione in un brunch all’aria aperta, con i prodotti di Col d’Orcia abbinati al Pinot Grigio 2024, il bianco che apre la stagione estiva, ed il Nearco 2020.

**Partenze:** Ore 11.00 - Ore 15:00

**Prenotazione obbligatoria:**Scrivere a info@coldorcia.it o shop@coldorcia.it

**Costo a persona**: 30€

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

**Date:** 24 Maggio 2025 dalle 11:00 alle 17:00

**Evento:**Doga Party per Cantine Aperte 2025

Nella splendida oasi naturale della Tenuta di Montepulciano con vigneti a perdita d’occhio per CANTINE APERTE 2025 Carpineto organizza un DOGA Partycon tanto di dress code. Al migliore un premio.

Per tutti una ricca merenda toscana con 4 vini Dogajolo in degustazione.

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:**<https://www.carpineto.com/shop/wine-experience/>**/**tour@carpineto.com / Tel. +39 347/7603727

**Costo a persona:**€15,00 a persona; bambini e ragazzi sotto i 16 anni €5. Possibilità di fare acquisti nel WINE SHOP

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

**Date:**Sabato 24 maggio ore 11:00 e ore 15:00 e Domenica 25 Maggio ore 11:00 e ore 15:00

**Evento**: **BRUNELLO E OLIO EVO DI FATTORIA**

Comprende la visita guidata della bottaia con due assaggi da botte “**barrel tasting” dei futuri Brunello 2024 e 2023**accompagnati **da pane toscano (sciapo**), sale e olio. Il percorso è particolarmente coinvolgente grazie ai pannelli che intercalano le botti e illustrano la storia di Montalcino. Nella tinaia video con suoni e immagini raccontano l’anima della popolazione ed è persino possibile imparare il trescone ballo tradizionale della vendemmia.

Nella sala da degustazione i visitatori trovano l’assaggio di tre oli extravergine prodotti nell’altra tenuta di Donatella Cinelli Colombini, la fattoria del Colle che si trova a Trequanda in una zona molto rinomata per i suoi oliveti. I tre oli sono nelle varietà **Moraiolo, Correggiolo e misto.** Insieme saranno in assaggio **Chianti Superiore DOCG, Brunello di Montalcino 2020 anche nella versione Prime Donne e il Brunello Riserva** accompagnati da uno spuntino di **pane e salsiccia secca**. L’esperienza insegna l’evoluzione del Brunello dalla botte alla riserva. In modo semplice è possibile imparare a distinguere il gusto e l’uso delle diverse tipologie d’olio evo.

Per l’amante della natura a seguire, **senza guida**, la possibilità di fare il trekking nei vigneti del Brunello dove ci sono istallazioni artistiche e le dediche delle vincitrici del premio

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

**Costo a persona**: 39,50€

NB: La degustazione si attiverà al raggiungimento di un gruppo minimo di 6 PERSONE

**CONTUCCI
Via del Teatro 1, 53045 Montepulciano (SI)**
**0578/757006 –** **info@contucci.it**

**Date:**Sabato 24 e Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: Cantine Aperte

La cantina è aperta dalle 10:30 alle 18:30.

**Costo a persona:** Visita della cantina gratuita

**CASTELLARE DI CASTELLINA
STRADA PROVINCIALE DI CASTAGNOLI SP 130 – LOC. CASELLE – CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)
0577 742903 –** **VISITE@CASTELLARE.IT**

**Date:**Domenica 25 Maggio

**Evento**: Cantine Aperte a Castellare

Torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte! E noi vi aspettiamo domenica 25 maggio per una visita in cantina con degustazione dei nostri vini: Governo di Castellare 2024 e Chianti Classico 2023, più un assaggio del nostro olio d'oliva.

Il tour sarà disponibile, su prenotazione, nei seguenti orari: 10:00 - 11:30 - 15:30 - 17:00. La durata di ogni esperienza sarà di 45 minuti.

Infine, per tutto il weekend, potrete approfittare della “Promo Cantine Aperte” che prevede un assaggio del Chianti Classico Riserva Il Poggiale e del nostro Supertuscan I Sodi di S. Niccolò al prezzo speciale di 25€.

**Prenotazione obbligatoria e da effettuare esclusivamente tramite sito web aziendale**: <https://shorturl.at/PfzAn>

**Costo a persona** €13

**Altre indicazioni utili** per info scrivere a visite@castellare.it

**RICASOLI 1141
Enoteca di Brolio, loc. La Madonna, Gaiole in Chianti (SI)****castello@ricasoli.it****/ Tel. +39.0577.730280**

**Date:**Domenica 25 Maggio 2025

**Evento**: L’enoturista in cerca di esperienze autentiche e su misura

*RICASOLI 1141 apre le porte agli appassionati di vino per ripercorrere la storia di un’azienda millenaria con lo sguardo rivolto sempre al futuro. Nella stessa giornata sarà possibile accedere gratuitamente anche ai giardini del Castello di Brolio.*

Degustazione a pagamento delle seguenti etichette:

*ALBIA ROSE’ 2024, Toscana Igt*

*BROLIO BETTINO 2023, Chianti Classico Docg*

*CASTELLO DI BROLIO 2021, Gran Selezione Ch.Cl, Docg*

**Visite guidate:** gratuite e senza prenotazione, dalle 11:00 alle 17:00, ogni 20 minuti circa

**Costo a persona:** degustazione a pagamento (15€) dalle 10:00 alle 18:30

**Altre indicazioni utili:** ampio parcheggio disponibile davanti l’Enoteca di Brolio, punto di ritrovo per le visite guidate.

**Brolio Agribar, Eroica Caffè**: aperto con orario continuato dalle ore 9:00 alle 19:00
Taglieri di salumi e formaggi toscani, piatti freddi e dolci fatti in casa.

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

**VILLA A SESTA
SP 484 NORD, 24 VILLA A SESTA, CASTELNUOVO BERARDENGA (SIENA)**
**0577359014 –****SHOP@VILLASESTA.COM**

**Quando:**24 e 25 Maggio 2025

**Evento**: CANTINE APERTE A VILLA A SESTA

Degustazione di 4 vini:

 IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA

CHIANTI CLASSICO DOCG IL PALEI

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA VILLA A SESTA

IGT TOSCANA ROSSO VAS

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI NOSTRA PRODUZIONE

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

**Altre indicazioni utili:** per i  bambini bruschette con olio extra vergine di oliva. (I bambini non pagano).

**Costo a persona**: 25,00€