**AREZZO**

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

**Date:** Sabato 13 e Sabato 20 Settembre 2025

**Evento**: La Vendemmia dei Bambini

L’orario previsto dell’esperienza è dalle 10:30 alle 15:00  
10:30 Vendemmia manuale dell’uva e tour in cantina per pigiare l’uva, vedere il processo di trasformazione e affinamento.  
12:30 Degustazione di due vini e il nostro olio Evo;  
13:00 Consegna cestino pic-nic per il pranzo in pineta

**Prenotazione obbligatoria:**Esclusivamente previa prenotazione confermata e concordata con la Cantina.  
Piccoli gruppi - Posti limitati

Email: info@buccianera.it / WhatsApp: 3492419716 / Telefono Fisso: +39 (0)5751696461

**EVENTO INDICATO PER I BAMBINI!**

**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)

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

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

**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 in Vendemmia

**Date:**Domenica 21 Settembre 16:00-19:00

🍇🥂 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: domenica 21 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 🧺 Picnic 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.

**📝 Prenotazione:**

Visita il nostro sito al link [Calendario Eventi Tenuta di Frassineto](https://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/), seleziona la data del 21 settembre e prenota il tuo posto.

💰 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 mancare, la vendemmia ti aspetta!

**GROSSETO**

**AZIENDA AGRICOLA PUROVINO  
PODERE CORSO, 27, MONTIANO 50051 (GR)**[**INFO@PUROVINO.IT**](mailto:INFO@PUROVINO.IT)**- 353 4099166**

**Date:**Sabato 6 Settembre 2025

**Evento**: Vendemmia con noi

Solo una volta all’anno apriamo le porte della nostra cantina per farti vivere la vendemmia da protagonista. **Di prima mattina, forbici in mano, sarai protagonista della raccolta del nostro vermentino.**Una giornata passata in vigna effettuando un tour tra i vigneti ed in cantina con il nostro enologo. La giornata inizia nel vigneto dove mostreremo tutti i dettagli e i segreti delle tecniche di raccolta. L’esperienza continuerà in cantina per seguire l’uva nelle sue trasformazioni con l’assaggio del mosto e la spiegazione di cosa succede durante il processo di vinificazione e per festeggiare la vendemmia, verrà allestito un pranzo sulla nostra terrazza, sotto il sole toscano, con ingredienti genuini e tipici del nostro territorio con una selezione di formaggi e salumi toscani, olio da noi prodotto.

**EVENTO INDICATO PER I BAMBINI DAI 10 ANNI IN POI!**

**Prenotazione obbligatoria entro il 1 settembre:** [INFO@PUROVINO.IT](mailto:INFO@PUROVINO.IT) - VENDITE@PUROVINO.IT -  TEL + 39 3534099166

**Costo a persona:**50 EURO ADULTI - € 28 FINO A 18 ANNI

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

**Date:**13 settembre e 11 ottobre 2025

**Evento**: Cantina & Gusto: storia di gusto locale

Intraprendi un affascinante viaggio nel cuore della Toscana con una visita Cantina i Vini di Maremma. La tua avventura inizia con un tour esclusivo delle aree di produzione dove la magia della vinificazione prende vita.

Al termine del tour, la tua guida ti accompagnerà nell'area degustazione per un assaggio di 3 vini diversi: un bianco, un rosato ed un rosso (2IGT & 1DOC); abbinati ad un assaggio di prodotti del territorio.

Ogni sorso racconta una storia, svelando una parte della tradizione vinicola della Maremma. Scopri i sapori della Maremma e crea ricordi che dureranno una vita. Prenota il tuo posto oggi!

**EVENTO INDICATO ANCHE PER I BAMBINI!**

**La prenotazione è obbligatoria:**[eventi@ivinidimaremma.it](mailto:eventi@ivinidimaremma.it) / [negozio@ivinidimaremma.it](mailto:negozio@ivinidimaremma.it)- +39 3428439229 - 0564 34426

**Costo a persona:** €35,00 adulti / €20,00 bambini (ai quali verrà servito un succo di frutta artigianale a scelta ed assaggio di prodotti locali)  
  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Evento:**La merenda del vignaiolo

**Date:**20-21 settembre e 11-12 ottobre 2025

Vieni a trovarci a Fattoria La Maliosa durante la vendemmia! Potrai goderti una breve pausa nel verde delle campagne maremmane durante il periodo più entusiasmante dell’anno.

Per celebrare con voi la raccolta di quest’anno, abbiamo pensato a una merenda a km 0 con un panino con porchetta locale e la nostra schiaccia all’uva fatta in casa. Perfetta per godersi due calici dei nostri vini naturali inclusi, e visitare la fattoria nel fermento dei primi momenti di lavorazione del raccolto.

L’evento è pensato in occasione di Cantine Aperte in Vendemmia 2025 di MTV Toscana.

**EVENTO INDICATO PER I BAMBINI!**

**Costo a persona:** €19,00

**Prenotazione obbligatoria:**+39 327/1860416, info@fattorialamaliosa.it

**Altre indicazioni utili:** Per raggiungerci ti consigliamo di utilizzare l’app Waze.

**PISTOIA**

**FATTORIA CASALBOSCO  
VIA MONTALESE 117, 51100 SANTOMATO (PISTOIA)**[**INFO@FATTORIACASALBOSCO.IT**](mailto:_INFO@FATTORIACASALBOSCO.IT)**/ 3456540544**

**Date:**14 e 21 Settembre 2025

**Evento**: La Vendemmia dei Bambini (17:00 - 20:00).

**EVENTO INDICATO PER BAMBINI E FAMIGLIE!**

RIMASTI POCHI POSTI DISPONIBILI

SOLO PER Turno pomeriggio: 17.00-20.00

(VISTO LE TANTE ADESIONI SI PREGA IN CASO DI RINUNCIA DI AVVISARE TEMPESTIVAMENTE IN MODO DA POTER DARE LA POSSIBILITA’ AD ALTRI BAMBINI DI PARTECIPARE)

Un evento creato per mostrare il "Ciclo del Vino" a grandi e piccini.

Passando una domenica a contatto con la natura, i bambini avranno l'occasione di provare in prima persona (accompagnati da almeno un genitore) la vendemmia manuale esattamente come si svolgeva una volta, pigiare l'uva con i piedi mettere a prova l'immaginazione realizzando l'etichetta che apporranno alla loro bottiglia di vino ed infine fare una merenda all'aria aperta.

I genitori potranno poi visitare la nostra cantina e degustare alcuni dei nostri vini più pregiati.

Sarà presente alla manifestazione anche uno stand di prodotti tipici con cui i grandi potranno abbinare i nostri vini per una merenda in campagna.

Il costo dell'evento sarà di 20 euro a bambino, darà diritto oltre alla partecipazione alla vendemmia ad uno zainetto con logo Casalbosco, una bottiglia da 0.75 di vino con etichetta che il bambino dovrà disegnare ed alla merenda composta da succo, acqua e merendina (forbici non incluse)

**PER I GENITORI:** degustazione facoltativa di 3 vini al costo di 15 euro a persona

**CONSIGLI UTILI:**

Portare forbici ed un asciugamano

Indossare abiti e scarpe comodi

Un cappellino per il sole

Proteggersi con Antizanzare

**COSA TROVO ALL’INTERNO DELLO ZAINETTO?**

* Etichetta da colorare
* Merendina
* Succo di frutta
* Bottiglietta di acqua
* Tagliando da presentare alla cassa per ritirare la bottiglina ricordo di vino

**COME SI SVOLGE LA GIORNATA?**

* Ritrovo ed iscrizione
* Prima di iniziare coloriamo la nostra etichetta
* Passeggiata fino alla vigna
* Vendemmia
* Pigiatura dell’uva e lavaggio piedi
* Visita alla cantina
* Ritiro bottiglietta ricordo
* Merenda

**Costo a persona:** 20,00€.

**Prenotazione obbligatoria:**+39 3456540544 (Whatsapp) **/**[info@fattoriacasalbosco.it](mailto:info@fattoriacasalbosco.it)

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

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

**Date:**Sabato 6 Settembre 2025

**🍇 LaVendemmia Didattica – Un’esperienza unica per bambini e famiglie!**

Vieni a scoprire la magia della vendemmia!  
Grandi e piccini potranno vivere in prima persona la raccolta dell’uva e divertirsi con la tradizionale pigiatura con i piedi.

Dopo la vendemmia, ci aspetta una visita speciale alla nostra **Vinsantaia**, tra grappoli in appassimento e racconti affascinanti su come nasce il prezioso **Vin Santo**.

E per concludere in bellezza… la **“Merenda di una volta”**!

* **Per i bambini:** bruschette con il nostro olio e succo d’uva fresco.
* **Per gli adulti:** degustazione dei nostri vini, accompagnati da bruschette e salumi tipici.

🎓 Ogni piccolo vignaiolo riceverà il **Diploma di Vignaiolo per un giorno** come ricordo di questa giornata speciale.

**Consigli utili:**Indossare abbigliamento comodo “adatto a sporcarsi”, cappellino e antizanzare.

* Le forbici per la raccolta dell’uva non saranno fornite dall’azienda.
* Consigliato un asciugamano
* I bambini devono essere accompagnati da un adulto.
* È richiesta la compilazione della liberatoria di responsabilità.

**Costo a persona:**

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

**Prenotazione Obbligatoria POSTI LIMITATI:**0573 451162 – +39 3929587997 -  info@marinifarm.it

**SIENA**

**CAMIGLIANO  
VIA D’INGRESSO 2 LOCALITA’ CAMIGLIANO 53024 MONTALCINO (SI)  
info@camigliano.it +390577816061-844068**  
[**www.camigliano.it**](https://www.camigliano.it/)

**Evento:**Colazione in vigna

**Data:**Sabato 11 Ottobre 2025

11,30 Cooking class di focacce con chef Francesco, dalle 11,30 alle 14,30 picnic in vigna con prodotti dell’orto e della zona, dalle 11,30 alle 14,30 degustazione nella piazzetta del borgo medievale di Brunello di Montalcino, dalle 11,30 alle 14,30 degustazione di olio biologico e miele dell’azienda

**Evento indicato anche per i bambini!**

**Prenotazione obbligatoria:**info@camigliano.it +390577816061-844068

**Costo a persona:**25 euro a persone per evento: 11,30 Cooking class di focacce con chef Francesco, dalle 11,30 alle 14,30 picnic in vigna con prodotti dell’orto e della zona, dalle 11,30 alle 14,30 degustazione nella piazzetta del borgo medievale di Brunello di Montalcino, dalle 11,30 alle 14,30 degustazione di olio biologico e miele dell’azienda

**In aggiunta:**60 euro a persona per evento: dalle 11,30 alle 14,30 picnic in vigna con prodotti dell’orto e della zona