

I PROGRAMMI DI CANTINE APERTE IN VENDEMMIA 2023 IN TOSCANA

FIRENZE

VILLA IL POZZO

VIA LUCARDESE 615, CERTALDO (FIRENZE)

3286135978 DONATO@TENUTAILPOZZO.IT

WWW.VILLAILPOZZO.IT

Date: 8-9-21-24-28 ottobre

Eventi: Degustazione di Chianti e di un Supertuscan accompagnati da schiacciata con l'uva e cantuccino con Vinsanto

8 e 9 ottobre 2023 – Sciame meteorico delle Draconidi

21 ottobre 2023 – Sciame meteorico delle Orionidi

24 ottobre 2023 – Venere visibile e Luna in congiunzione con Saturno

28 ottobre 2023 – Eclissi parziale di Luna (ben visibile)

Prenotazione obbligatoria: donato@tenutailpozzo.it; simona@tenutailpozzo.it – +39 328 6135978

Costo a persona: 22€ pax adulti – Bambini gratis

MARCHESI GONDI – TENUTA BOSSI

VIA DELLO STRACCHINO 32, 50065 PONTASSIEVE (FI)

+39 0558317830 - INFO@TENUTABOSSI.COM

www.marchesigondi.com

Date: 23/9 e 15/10

Eventi: Festa della vendemmia

La festa della vendemmia è l'occasione per approfondire lo splendido territorio del chianti rufina, attraverso la Visita al parco secolare e alla cantina che sarà ovviamente in piena vendemmia, seguirà visita e degustazione nel piccolo museo contadino. La degustazione di 3 vini, consentirà di approfondire il territorio attraverso il sangiovese ed altri vitigni, qua prodotti. La degustazione sarà accompagnata da piccoli assaggi toscani. le degustazioni partono ogni ora 10-11-12-15-16-17-18

Evento indicato anche per i bambini

Prenotazione obbligatoria: info@tenutabobossi.com o 0558317830

Costo a persona: 15 € adulti, bambini gratis

TENUTA DI CASTELFALFI

LOCALITA' CASTELFALFI, 50050 MONTAIONE (FI)

winery@castelfalfi.com - 0571 891014

www.castelfalfi.com

Date:

- Da lunedì 11 a venerdì 15 settembre – dalle ore 9 alle 12
- Da lunedì 18 a venerdì 22 settembre – dalle ore 9 alle 12
- Da lunedì 25 a venerdì 29 settembre – dalle ore 9 alle 12

Eventi: È tempo di vendemmia

Anche quest'anno, per la seconda edizione dell'evento È tempo di vendemmia, potrai partecipare attivamente alla raccolta delle uve insieme a noi. Armato del kit come un vero vignaiolo, avrai la possibilità di vivere in prima persona tutte le fasi del processo di vinificazione: dalla vigna alla cantina potrai scoprire gli affascinanti stadi di lavorazione delle uve per comprendere al meglio la trasformazione in vino di questo magnifico frutto. Dopo aver partecipato all'attività all'aria aperta immerso nel nostro paesaggio incontaminato, l'esperienza della vendemmia continua presso la cantina e la Barriccaia, per assistere alla pigiatura delle uve e ai primi momenti della fermentazione. Un percorso gustativo alla scoperta dei nostri vini biologici ti rilasserà nel rinnovato Wine Shop & Garden della tenuta, presso il quale il nostro team di esperti potrà deliziarti con una degustazione guidata dei vini biologici di Castelfalfi.

Evento indicato anche per i bambini: la degustazione di vino dedicata agli adulti verrà sostituita con una speciale degustazione pensata per i più piccoli.

Prenotazione obbligatoria: winery@castelfalfi.com -0571 891014 - [web site](#)

Costo a persona: 90€

TORRACCIA DI PRESURA

VIA DELLA MONTAGNOLA 94, GREVE IN CHIANTI (FI) 50027, C/O AGRITURISMO VILLA ULIVELLO IN CHIANTI

INFO@ULIVELLO.IT - 3884630045

WWW.TORRACCIADIPRESURA.COM/IT

Date: Vendemmia in corso – Sabato 23/09 ore 9:30

Soggiorno in vendemmia – Da Sabato 23/09 ore 9:30 fino a Domenica 24/09 ore 10:30

Eventi:

Vendemmia in corso

Trekking tra i vigneti con assistenza alle attività di raccolta uva e visita alla cantina con assistenza alle attività di vinificazione e assaggio di mosti a vario stadio di fermentazione. Segue alle 12:00 la degustazione in compagnia del produttore dove, in abbinamento a specialità toscane si assaggeranno annate scelte dei vini aziendali più importanti.

Soggiorno in Vendemmia

Il sabato mattina si svolgerà il trekking tra i vigneti con assistenza alle attività di raccolta dell'uva a cui seguirà la visita alla cantina per assistere al processo di vinificazione e assaggiare mosti a vari stadi di fermentazione.

La sera, dalle 19:00 presso l'agriturismo, Cena Gran Degustazione per conoscere ed apprezzare i sapori tradizionali della cucina toscana in abbinamento con i nostri vini (la cena comprende 6 portate, ciascuna delle quali abbinata ad un nostro vino). Pernottamento di 1 notte nella storica Villa Ulivello in Chianti con sistemazione in camera matrimoniale con bagno privato interno. Prima colazione, wi-fi e parcheggio sono inclusi nel prezzo. Una bottiglia del nostro Chianti Classico in omaggio.

Prenotazione obbligatoria: info@ulivello.it, 3884630045

Costo a persona: Vendemmia in Corso € 60/persona / Soggiorno in Vendemmia € 330 per 2 persone

GROSSETO

FATTORIA LA MALIOSA

LOCALITÀ PODERE MONTE CAVALLO SNC – SATURNIA (GR) 58014

INFO@FATTORIALAMALIOSA.IT – 3271860416

WWW.FATTORIALAMALIOSA.IT

Date: Tutti i giorni su prenotazione dal 1/09 al 30/09 alle ore 12,00 e alle ore 16,00

Eventi: Picnic in vigna sullo Scovaventi Deck sotto la Grande Quercia con vista panoramica sulle colline maremmane

Un picnic totalmente immersi nella **vigna ad alberello di Sangiovese**, all'ombra della **Grande Quercia**, con **vista sulle colline maremmane** circostanti.

Lo Scovaventi Deck è un'installazione paesaggistica ispirata dal toponimo del luogo: il podere Scovaventi si affaccia a sud sul pendio di una collina maremmana dall'orizzonte aspro e selvaggio, all'interno dei poderi di Fattoria La Maliosa. Gli otto gradoni in legno indicano i nomi dei venti, diventano **seduta, belvedere** e merletto intorno tronco della quercia secolare. Mettono in prospettiva il **paesaggio agrario** e la cura umana.

Una location unica per un picnic in totale relax con le persone che ami.

Il picnic include:

- una selezione di formaggi del Caseificio di Sorano
- una selezione di salumi di Ercolani – Sorano
- pane toscano a fette
- 100ml di olio EVO biologico di nostra produzione
- pizza croccante

- biscottini artigianali
- acqua
- 1 bottiglia di vino naturale rosso di nostra produzione

Evento indicato anche per i bambini

Prenotazione obbligatoria: info@fattorialamaliosa.it – 3271860416

Costo a persona: 33€ adulti (19€ bambini sotto i 18 anni)

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

LOCALITÀ SUGHERICCIO VIA FORNACELLE 249 57022, CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

INFO@CAMPOALLECOMETE.IT – 0565 766056

WWW.CAMPOALLECOMETE.IT

Date: 9 settembre 2023

Eventi: Viaggio nel giardino incantato

La sorprendente cantina Campo alle Comete ospitata in una villa di inizi '900 si trova nel cuore di Bolgheri, uno dei territori del vino più prestigiosi al mondo, dove lavora su 26 ettari di vigna valorizzando le varietà Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc e Vermentino. A pochi chilometri dalla cantina, la meravigliosa Torre medievale di Donoratico domina i vigneti più alti di Bolgheri, dove sono stati piantati 3 anni fa i nuovi vigneti dell'azienda.

Il nostro tour inizia con una passeggiata nei vigneti, procedendo con la visita della cantina alla scoperta della nostra filosofia produttiva e infine visita della Villa che offre una spettacolare vista su Castagneto Carducci.

- Degustazione di vini: Bolgheri Bianco Doc – Bolgheri Rosso Doc in abbinamento ad un tagliere di prodotti locali;
- Durata 1,5h circa;
- Orari di visita: 11.30 e 16.

Prenotazione obbligatoria: info@campoallecomete.it – 0565 766056

Costo a persona: 30€

PISA

AGRICOLA CASTELVECCHIO – TERRICCIOLA

VIA DI BAGNO SNC 56030 TERRICCIOLA (PISA)

0587658318 – 3803238844 – INFO@AGRICASTELVECCHIO.IT

WWW.AGRICASTELVECCHIO.IT

Date: TUTTI I GIORNI DAL 1 SETTEMBRE AL 31 OTTOBRE 2023

Eventi: VISITA IN CANTINA E DEGUSTAZIONE DI VINI

Visita guidata della cantina tutti i giorni alle ore 11, alle ore 15:30 e alle ore 17:00, degustazione di 5 vini Bianco e Rosato di Toscana IGT, Terre di Pisa Rosso, Terre di Pisa Sangiovese, Vin Santo del Chianti; assaggio di pane con olio di nostra produzione.

Prenotazione obbligatoria: 0587658318 – 3803238844 – info@agricastelvecchio.it

Costo a persona: 10€ solo adulti

GIANNI MOSCARDINI

VIA MACCHIA AL PINO, POMAIA, SANTA LUCE (PI)

+39 347 6948937 – ENOTECA@GIANNIMOSCARDINI.COM

WWW.GIANNIMOSCARDINI.COM/IT

Date:

SABATO 16 SETTEMBRE ORE 16-18

SABATO 23 SETTEMBRE ORE 16-18

Eventi: Festa di Vendemmia

Per festeggiare l'inizio e lo svolgimento della raccolta 2023, vi aspettiamo in cantina per vedere insieme i vigneti, e seguire insieme le fasi di cantina in tempo di vendemmia. Il tutto accompagnato da due assaggi a scelta tra i nostri vini monovarietali autoctoni e non: Sangiovese, Ciliegiolo, Verdicchio, Merlot. Per godersi al meglio la purezza del vitigno. In abbinamento ci saranno anche dei finger food di pietanze tipiche toscane.

Evento indicato anche per i bambini

Prenotazione obbligatoria: +39 347 6948937 – enoteca@giannimoscardini.com si prega di specificare eventuali esigenze alimentari

Costo a persona: 20€ adulti e 10€ bambini

PISTOIA

MARINI FARM – SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

VIA BARTOLOMEO SESTINI, 274, 51100 PISTOIA PT

0573 451162 – 3929587997

WWW.MARINFARM.IT

Date: 9 settembre

Eventi: Bambini Vignaioli per un giorno

La vendemmia didattica dedicata ai Bambini e alle loro Famiglie. Potranno vivere l'esperienza della raccolta dell'uva e della pigiatura con i piedi. A seguire visita alla Vinsantaia, con l'uva in appassimento

e spiegazione di come nasce il Vin Santo. L'esperienza si conclude con la **"Merenda di una volta"** dove i bambini potranno assaggiare le nostre bruschette all'olio, ed il nostro Succo d'Uva, mentre gli adulti potranno degustare i nostri Vini, accompagnati con bruschette e salumi. In ricordo dell'esperienza, ogni bambino, riceverà il **"Diploma di Vignaiolo per un Giorno"**.

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

Prenotazione obbligatoria: 0573 451162 – 3929587997 – info@marinifarm.it

Costo a persona: Bambini € 13,00 – Adulti € 20,00 – Gratis da 0 a 3 anni

SIENA

FRANCO PACENTI

LOC. CANALICCHIO DI SOPRA 6, MONTALCINO (SI)

VISIT@FRANCOPACENTICANALICCHIO.IT – +39 0577/849277 – +39 320/7685330

www.francopacenticanalicchio.it

Date: 2-3 settembre 2023 e 7-8 ottobre 2023

Eventi: "Trekking & Picnic in vigna"

Aspettando la vendemmia 2-3 settembre 2023 ore 11:00/15:00

Benfinita della vendemmia 7-8 ottobre 2023 ore 11:00/15:00

Una passeggiata nei vigneti per conoscere le peculiarità del nostro terroir, degustando le eccellenze di Montalcino. Una giornata per grandi e piccini, immersi nella campagna toscana in totale relax, per deliziare il corpo e la mente.

Benvenuto degli ospiti con tour della cantina

Partenza per il Trekking in auto propria

TREKKING PANORAMICO alla scoperta dei vigneti: percorso di 2 KM nei vigneti di proprietà per circa 1 ora di cammino

PICNIC IN VIGNA: degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino in abbinamento alla merenda del contadino

*Si consiglia un abbigliamento comodo, adatto alle passeggiate

Indicato anche per i bambini

Prenotazione obbligatoria: Prenotazione online

2-3 settembre 2023: **<https://my.book-dnatasting.it/francopacenticanalicchio/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=132>**

7-8 ottobre 2023: **<https://my.book-dnatasting.it/francopacenticanalicchio/my/sitoweb/booking-engine/booking.php?id=133>**

Per info: visit@francopacenticanalicchio.it – 0577849277 – 320/7685330

Costo a persona: € 35.00 adulti – € 15.00 bambini (4/12 anni)

OLIVI – LE BUCHE

STRADA VICINALE DELLE BUCHE 25, SARTEANO (SI), 53047
BUSINESS WHATSAPP E LINEA FISSA +39 0578274066 –
WINERY@LEBUCHE.EU
WWW.LEBUCHE.EU

Date: DAL 4 SETTEMBRE AL 30 SETTEMBRE, APERTI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE ORE 10 ALLE ORE 18, SABATO DALLE ORE 11 ALLE ORE 17. DAL 2 OTTOBRE AL 21 OTTOBRE APERTI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE ORE 10 ALLE ORE 18, IL SABATO SOLO SU PRENOTAZIONE. DOMENICHE SEMPRE CHIUSI.

Eventi: Vivi la Vendemmia alla Cantina Olivi- Le Buche

Diventa vignaiolo per un giorno. A seconda dei momenti della raccolta potrete vedere la vendemmia in vigna, la selezione degli acini sul tappeto di cernita, la pressatura dell'uva o passeggerete tra i filari non ancora vendemmiati e potrete “rubare” gli acini direttamente dalla pianta. In cantina assaggerete il mosto non ancora fermentato

Durante la degustazione assaggerete 4 vini, un bianco e due rossi e a concludere la nostra vendemmia tardiva in abbinamento con degli assaggi di pecorini locali.

Prenotazione obbligatoria: Sì sempre, gradite le 24h ore di preavviso. Sala degustazione con capacità limitata. BUSINESS WHATSAPP E LINEA FISSA +39 0578274066 – winery@lebuche.eu

Costo a persona: 22€