

CANTINE APERTE 2021

19 - 20 giugno

Tutti gli eventi sono a prenotazione obbligatoria

CANTINE ADERENTI

AREZZO

Baldetti

Date: 20 giugno

www.baldetti.com

Programma

VISITE GUIDATE DEI VIGNETI, DELLA CANTINA E DEL FRANTOIO - Che consentiranno agli appassionati di approfondire i vari processi di lavorazione.

ART GALLERY TRA I FILARI - Una visita guidata della "Vigna 600" e della cantina in cui verranno esposte le opere pittoriche realizzate nella FACTORY "DARDANO 44", un laboratorio artistico creato da Aldo Calussi dove le persone si possono riunire e dipingere in libertà.

DEGUSTAZIONI - calici di vino a scelta fra:

Chagrè, Piet Rosè, Marius - 3€

Metodo Classico, Crano - 5€

Arenite, Vinsanto - 8€

Dalle 14:00 alle 17:00 - musica live "Gli Orfei"

Dalle 17:00 - DJ SET con selezione musicale curata da Alex Paoletti Dj.

SPECIAL GUESTS - Per questa edizione di Cantine Aperte abbiamo deciso di prendervi per la gola proponendovi due scelte gastronomiche del territorio e di altissima qualità:

PANINO "PORCOBRADO" - Visto l'enorme successo riscosso, il food truck del Porcobrado tornerà anche per la seconda edizione di questo anno per proporvi l'unico panino italiano eletto migliore in Europa: un panino gourmet con pane di Grano Verna, gustosa carne di Cinta Senese allevata allo stato brado e poi affumicata, marinata e lavorata per più di 100 ore, il tutto accompagnato da salse a scelta. Costo: 9€

TAVOLOZZA DI FRUTTA - un piatto colorito ricco di golosa frutta di stagione proveniente da La Frutteria, storica realtà del territorio, che dagli anni '60 si contraddistingue per l'alta qualità delle materie prime. Costo: 1€

Prenotazione a: info@baldetti.com

Costo a persona: 10-30 euro



Buccia Nera

Date: 19-20 giugno

www.buccianera.it

Programma

Sabato 19 giugno la cantina rimarrà aperta dalle 12.00 alle 21.30 in orario continuato per degustazioni vini e visite guidate del vigneto e della cantina. possibilità di acquistare un singolo calice o **degustazione completa dall'Empireo all'Inferno** e di acquistare taglieri misti come pranzo o merenda o aperitivo. possibilità di effettuare un piccolo trekking in autonomia tra vigneti e bosco. L'evento è all'aperto in caso di maltempo potrebbe essere annullato o ridotto il numero di persone. possibilità di soggiornare in agriturismo preventivi su richiesta.

Domenica 20 giugno la cantina rimarrà aperta dalle 11.30 alle 19 in orario continuato alle 12,30 **Pranzo in vigna:** barbecue in collaborazione con maia toscana, numero limitato di posti; dalle 15 alle 19 possibilità di acquistare un singolo calice o **degustazione completa dall'Empireo all'Inferno** e di acquistare taglieri misti come merenda o aperitivo. possibilità di effettuare un piccolo trekking in autonomia tra vigneti e bosco. L'evento è all'aperto in caso di maltempo potrebbe essere annullato o ridotto il numero di persone. possibilità di soggiornare in agriturismo preventivi su richiesta.

Prenotazione a: agriturismo@buccianera.it

Costo a persona: singolo calice 3-5 euro, degustazione completa 4 vini 20 euro, tagliere misto 15 euro. Domenica 20 giugno pranzo (antipasto, grigliata contorno dolce) 45 euro a persona incluso vino.

Camperchi

Date: 19-20 giugno

www.camperchi.com

Programma

A SPASSO TRA I VIGNETI Vi aspettiamo il 19 e 20 giugno dalle 10 alle 18, in occasione di Cantine Aperte organizzato da MTV Toscana, per una passeggiata tra i nostri meravigliosi vigneti in compagnia dei versi più rappresentativi della Divina Commedia. A seguire visita alla cantina e degustazione dei nostri vini.

Potrete partecipare al DivinQuiz ed assegnarvi i premi in palio

Per i più piccoli ColorDante, laboratorio di disegni e giochi

10€ Degustazione di 3 vini con stuzzichini

20€ Degustazione di 3 vini, cestino con piatto di salumi/formaggi e bottiglia di vino

5€ Bimbi 6-12 anni bibita/acqua e merenda

Gratuiti sotto i 6 anni

Prenotazione a: hospitality@camperchi.com/ 3664006326

Costo a persona: specificato nel programma

I Vicini Winery

Date: 19-20 giugno

www.iviciniwinery.com



Programma

Sabato 19 Giugno e Domenica 20 giugno, dalle ore 10:00 alle ore 19:00, accoglieremo i winelover sia in vigna che in cantina, degusteremo con loro i nostri vini in abbinamento a prodotti tipici locali, e illustreremo le principali caratteristiche dei vini ed i loro abbinamenti. Per evitare assembramenti la prenotazione è obbligatoria via mail a: info@ivicinicortona.it, oppure telefonica al n. 338 5962031 Sig. Claudio Camorri, al n. 338 8629569 Avv. Romano Antonioli.

Prenotazione a: info@ivicinicortona.it

Costo a persona: € 5,00 - € 10,00 - € 15,00

FIRENZE

Agricola Tamburini

Date: 19-20 giugno

www.agricolatamburini.it

Programma

Vino e Arte. Degustazione in anteprima delle nuove annate e visita guidata della cantina, dove per l'occasione saranno esposti i **quadri d'autore dell'artista Cinzia Fiaschi**.

Prenotazione a tour (sabato pomeriggio alle 15:00 | Domenica alle ore 10:00 e alle ore 15:00)

Prenotazione a: 0571 680235 emanuela@agricolatamburini.it

Costo a persona: 25 euro solo su prenotazione

Castello di Barbialla

Date: sabato 19 giugno

www.castellodibarbialla.com

Programma

Sabato 19 giugno dalle 10.00 alle 18.00.

Visita dei nostri vigneti di Sangiovese, Merlot e Chardonnay e della cantina storica con degustazione finale dei vini di nostra produzione nella sala di degustazione.

Prenotazione a: mob. 3357253934 email: info@castellodibarbialla.com

Costo a persona: € 15 a persona per visita con degustazione di 3 vini di nostra produzione (IGT Toscana Rosso 2012 e 2013; IGT Toscana Chardonnay 2018) e del nostro olio Extra Vergine di Oliva servito su pane toscano

€ 25 a persona con l'aggiunta di tagliere di salumi in abbinamento

Castello di Querceto

Date: 19-20 giugno

www.castellodiquerceto.it

Programma



Sabato 19 giugno e Domenica 20 giugno l'azienda sarà aperta dalle 11 alle 18 in orario continuato con visite guidate gratuite e degustazioni gratuite di vini. Sarà possibile visitare gli ambienti della produzione e le cantine medievali con una collezione unica di bottiglie centenarie. In questa giornata dedicata a Dante Alighieri le degustazioni potranno essere accompagnate da **menù gastronomici di prodotti locali dedicati alla Divina Commedia**. Inoltre si svolgerà un simpatico **concorso legato sempre alla Divina Commedia con la possibilità di vincere premi**. Gli appassionati della natura avranno l'occasione di visitare gratuitamente il **Parco botanico del Castello** dove risiedono più di 200 piante diverse e alberi secolari.

A 15 minuti di auto dal casello Incisa-Valdarno della A1 . La prenotazione è obbligatoria.

Prenotazione a: 055 85921 - 334 6641670 anche su Whatsapp ; agriturismo@castellodiquerceto.it

Costo a persona: Visita guidata gratuita e degustazione gratuita.

Castello Vicchiomaggio

Date: 19-20 giugno

<https://www.vicchiomaggio.it/>

Programma

Visita delle cantine con pranzo degustazione alle ore 11:30

Visita delle vigne (tempo permettendo) e delle storiche cantine, a seguire pranzo degustazione servito nel giardino all'italiana del castello.

Menù:

Bruschette con il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Maltagliati al ragù di cinghiale

Spezzatino di manzo al chianti classico servito con un contorno di stagione

Selezione di pecorini Toscani

Dalla cantina:

Chianti Classico Guado Alto

Chianti Classico Riserva Agostino Petri

Chianti Classico Gran Selezione La Prima

Un calice di ciascun vino a persona

Costo a persona: € 47.00 p.p.

Visita delle cantine con degustazione alle ore 15:30

Visita delle vigne (tempo permettendo) e delle storiche cantine, a seguire degustazione di 3 vini di nostra produzione in abbinamento a pane Toscano condito con il nostro olio extra vergine di oliva biologico.

La degustazione sarà servita sulla terrazza panoramica della nostra sala degustazione.

Costo a persona: € 25.00 p.p.

Degustazione del Sommelier dalle 10:00 alle 17:30

Degustazione di quattro vini di nostra produzione in abbinamento a pane Toscano condito con il nostro olio extra vergine di oliva biologico.

Costo a persona: € 15.00 p.p.

Prenotazione a: 055854079 / info@vicchiomaggio.it



Davinum

Date: 19-20 giugno

www.davinum.it

Programma

Degustazione in cantina e visita con piccoli stuzzichini di prodotti locali.

Prenotazione a: cristian@davinum.it

Costo a persona: 20.00 euro a persona

Fattoria di Poggiopiano

Date: 19-20 giugno

www.poggiopiano.it

Programma

Visita all'azienda con degustazione conviviale - Domenica 20/06 h. 15.30

Visita guidata alle vigne vecchie di Sangiovese e in cantina, all'area di fermentazione e di affinamento.

Degustazione guidata di 4 vini biologici di nostra produzione:

- RosaE'2019 | Rosato di Toscana IGT | Sangiovese 100%
- Erta al Mandorlo2019 | Bianco di Toscana IGT | Trebbiano Toscano 60%, Verdicchio 40%
- Voce alla Terra2016 | Chianti Superiore DOCG | Sangiovese 85%, Colorino 10%, Cabernet S 5%
- Poggio Galardi in Anfora2016 | Rosso di Toscana IGT | Merlot 55%, Cabernet S 45%

EXTRA! Degustazione di VinOrange 2018 con biscottini - 5,00 €/persona

La degustazione è accompagnata da pane e olio extravergine di oliva di nostra produzione biologica e piccoli assaggi toscani (salumi, formaggi, crostini - secondo disponibilità). Durata 2 ore circa

Costo a persona: 20€ a persona visita+degustazione | 15€ a persona solo degustazione

Visita all'Azienda e Apericena con Degustazione Pittoresca - Sabato 19/06 h. 19.00 | Domenica 20/06 h. 19.00

Visita guidata alle vigne vecchie di Sangiovese e in cantina (max 10 persone), all'area di fermentazione e di affinamento.

Degustazione guidata di 4 vini biologici di nostra produzione:

- RosaE'2019 | Rosato di Toscana IGT | Sangiovese 100%
- Erta al Mandorlo2019 | Bianco di Toscana IGT | Trebbiano Toscano 60%, Verdicchio 40%
- Voce alla Terra2016 | Chianti Superiore DOCG | Sangiovese 85%, Colorino 10%, Cabernet S 5%
- Poggio Galardi in Anfora2016 | Rosso di Toscana IGT | Merlot 55%, Cabernet S 45%

EXTRA! Degustazione di VinOrange 2018 con biscottini - 5,00 €

La degustazione è accompagnata da pane e olio extravergine di oliva di nostra produzione biologica e apericena a base di assaggi toscani (salumi, formaggi, crostini, panzanella - secondo disponibilità).

Durante la serata il pittore fiesolano Valerio Mirannalti realizzerà un dipinto a tema dantesco spiegandoci la sua tecnica e le sue scelte stilistiche: una battaglia all'ultima goccia tra cavatappi e pennello!

Costo a persona: 28€ a persona visita inclusa | 23€ a persona solo degustazione

Luoghi di Dante, Luoghi diVini - domenica 20/06 h. 15.30 MAX 6 PERSONE

Ore 15h30 - Visita guidata alle vigne vecchie di Sangiovese e in cantina, all'area di fermentazione e di affinamento.

Ore 16h30 - Pedalata in e-bike guidati da Giovanni, Guida Ambientale escursionistica, alla scoperta dei luoghi di Dante sulle colline fiesolane (3 h circa). Il noleggio della e-bike è incluso.



Capacità richieste: perfetto equilibrio, percorrimto di brevi discese a tratti ripide su strada asfaltata, percorrimto su fondo strada asfaltata o brevi tratti su strada bianca in ottime condizioni.

Ore 19h30 circa - Rientro in Fattoria per la degustazione guidata di 4 vini biologici di nostra produzione con apericena

- RosaE'2019 | Rosato di Toscana IGT | Sangiovese 100%

- Ertà al Mandorlo2019 | Bianco di Toscana IGT | Trebbiano Toscano 60%, Verdicchio 40%

- Voce alla Terra2016 | Chianti Superiore DOCG | Sangiovese 85%, Colorino 10%, Cabernet S 5%

- Poggio Galardi in Anfora2016 | Rosso di Toscana IGT | Merlot 55%, Cabernet S 45%

La degustazione è accompagnata da pane e olio extravergine di oliva di nostra produzione biologica e un apericena a base di assaggi toscani (salumi, formaggi, crostini, panzanella - secondo disponibilità).

Costo a persona: 65€ a persona

Prenotazione a: È richiesto il pagamento anticipato a conferma della prenotazione. Possibilità di disdetta con rimborso totale fino a 48 ore prima dell'evento. Per informazioni e prenotazioni Martina Galardi - 338 43 42 483 -info@poggiopiano.it

per "LUOGHI DI DANTE, LUOGHI DIVINI" Giovanni - Fiesole Bike - 345 33 50 926

Fattoria La Leccia

Date: 19-20 giugno

www.laleccia.it

Programma

Visita dei vigneti e delle cantine della fattoria con degustazione vini.

Prenotazione a: 3666227644

Costo a persona: gratuito

Guidi 1929

Date: domenica 20 giugno

www.guidi1929.it

Programma

[Apertura dalle 10.30 alle 19.30. Indirizzo: loc san silvestro, barberino tavarnelle \(fi\)](#)

[Visita alle cantine e alla vigna del chianti classico libero e gratuito. Venite a visitarci, staremo in compagnia e vi aprireremo il nostro mondo.](#)

[Degustazione guidata dei vini aziendali € 10](#)

[Degustazione guidata dei vini aziendali e light lunch € 15](#)

Prenotazioni a: nicola@guidi1929.com 379/1396642

Costo a persona: [visita in cantina gratuita - degustazioni 10 / 15 euro](#)

Lamole di Lamole

Date: 19-20 giugno

www.lamole.com

Programma

Visita guidata della cantina con degustazione di 4 vini Chianti Classico e assaggi gastronomici del territorio Orari Visite: 11:00 13:00 15:00 17:00 Degustazione disponibile dalle ore 10:00 alle 17:00



Prenotazione a: visit@lamole.com

Costo a persona: 15,00€ Tour e Degustazione / 10,00€ Degustazione

Torraccia di Presura

Date: 19-20 giugno

www.torracciadipresura.com

Programma

Degustazione in Villa. Ore 10.30. Degustazione presso l'agriturismo dalle 10,30 alle 19,30 all'aperto nei giardini della storica Villa Ulivello. La degustazione comprende l'assaggio di 4 vini. Indirizzo: via della Montagnola, 94.

Costo a persona: 10 euro a persona

Wine Trekking "Vigne e Cantina". Ore 10:00. Wine trekking attraverso i vigneti e gli oliveti dell'azienda con visita alla cantina e rientro all'agriturismo per una degustazione di spumante e 3 vini accompagnati da un tagliere di affettati e formaggi toscani. Partenze alle ore 10 e alle ore 17, durata: 1 ora e mezza - 2 ore, percorso medio-facile, si consigliano calzature adatte. La passeggiata si svolgerà con un minimo di 8 persone e un massimo di 20 per ogni turno. Indirizzo luogo di partenza: via della Montagnola, 94.

Costo a persona: 30 Euro

Sabato 19 giugno. Ore 20.30. Cena degustazione con la presenza del produttore con piatti tipici toscani appositamente preparati (antipasto, primo, secondo con contorno, dolce) abbinati ai migliori vini di produzione aziendale. Indirizzo: via della Montagnola, 94.

Costo a persona: 40 euro

Pacchetto Cantine Aperte: Pacchetto comprendente (per due persone): • 1 pernottamento (sabato 29/5 o sabato 19/06) in camera matrimoniale o doppia nella storica Villa Ulivello • Prima colazione • Wine trekking (vedi evento) • Cena degustazione (vedi evento) • Sconto del 10% su tutti gli acquisti di vino e olio aziendali comprese le speciali offerte proposte per l'evento. Indirizzo di riferimento: via della Montagnola, 94 presso Villa Ulivello in Chianti.

Costo per due persone: 250 euro

Speciale offerta vini "Dante in Vigna". Per la celebrazione dei 700 anni dalla morte di Dante, durante tutte le giornate di Cantine Aperte nella nostra enoteca saranno disponibili offerte speciali dei migliori vini aziendali, anche di annate storiche, a prezzi irripetibili in confezioni a tema. Indirizzo: via della Montagnola, 94.

Pranzo degli amanti del vino. Pranzo con taglieri di affettati e/o formaggi toscani, primi piatti e calici di vino presso l'agriturismo dalle 12,30 alle 14,30. Indirizzo: via della Montagnola, 94. Prezzi vari,

Prenotazione a: 388 4630015 - email: info@villaulivello.it

Villa Calcinaia

Date: 19-20 giugno

<https://www.conticapponi-wineclub.it>

Programma

Tour con Degustazione di Villa Calcinaia. Dalle 10 alle 18 sarà possibile partecipare alla visita guidata con degustazione, ogni 30 minuti partirà un Tour! Potrete visitare la cantina e la barricaia del 1730 e godere dei paesaggi mozzafiato di Villa Calcinaia. Possibilità di acquisto di panini gourmet e acqua in loco, ampi spazi all'aperto per consumazioni. Parcheggio gratuito.

Prenotazione a: commerciale@villacalcinaia.com

Costo a persona: 5 euro

Villa Il Pozzo

Date: 19-20 giugno

www.villailpozzo.it

Programma

Visita e degustazione

Accoglienza con presentazione della proprietà nel contesto di storia, natura ed enogastronomia. Percorso itinerante nel parco con degustazione dinamica di vini e olio prodotti in azienda attraverso alcune sale della Villa per finire nel piccolo museo di famiglia. La visita con degustazione standard è gratuita.

Wine Trekking (su richiesta): partenza sabato e domenica ore 10.00 con percorso guidato attraverso vigneti con spiegazione delle varietà e le varie lavorazioni, della potatura, cimatura e trattamenti.

Arrivo con visita della Cappella del 1500 con piccolo ristoro e rientro alla cantina per le ore 12.30. Visita alla cantina e degustazione dei vini con assaggio di sapori locali. Costo: € 20,00 a persona e posti limitati

Prenotazione a: donato@tenutailpozzo.it

Costo a persona: La visita con degustazione standard è gratuita. Trekking nei vigneti 20 euro a persona

Villa Le Corti

Date: 19-20 giugno

www.principecorsini.com

Programma

Sabato 19 e Domenica 20 Giugno vi aspettiamo per la visita guidata della cantina storica sotterranea di Villa Le Corti alle ore 10,30 e 15,30.

La visita sarà seguita da degustazione di 3 vini biologici Principe Corsini: Le Corti Chianti Classico, Cortevicchia Ch. Cl. Riserva e Don Tommaso Ch. Cl Gran Selezione

Osteria Le Corti sarà aperta:

- Sabato a pranzo, aperitivo e cena
- Domenica a pranzo

Prenotazione a: shop@principecorsini.com ; 348 7215125 - 0558293026

Costo a persona: Tour e degustazione 14 euro

GROSSETO



Agricola Il Ponte

Date: 19-20 giugno

www.agricolailponte.com

Programma

Passeggiata con degustazione. Ritrovo presso l'Azienda Il Ponte alle ore 9,00. Percorreremo un anello semplice con a seguire visita della cantina, degustazione di vino e olio aziendale e salumi locali. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.** Equipaggiamento richiesto: scarpe da trekking o da ginnastica, acqua, mascherina e gel igienizzante mani.

Prenotazione a: capalbio@agricolailponte.com

Costo a persona: 20 euro a persona

Antica Fattoria La Parrina

Date: 19-20 giugno

www.parrina.it

Programma

Degustazione, presso la nostra cantina dei vini DOC Parrina, formaggi bio Parrina e pani dal forno interno bio. (su prenotazione)

Prenotazione a: info@parrina.it

Costo a persona: 10 euro

Capua Winery

Date: 19-20 giugno

www.capuawinery.com

Programma

19-20 giugno: Degustazione Saturnia! Cantina aperta dalle 17 alle 21. In assaggio tutte le nostre etichette con eccellenze gastronomiche del territorio in abbinamento per ciascun calice. Per i bambini ci sarà il Wine Painting with Dante: dipingere illustrazioni dalla Divina Commedia col vino. 10% di sconto sugli acquisti per chi verrà a trovarci in azienda a Cantine Aperte.

Prenotazione a: 3284832758 mgcaliandro@cauawinery.com

Costo a persona: 30 euro per la degustazione completa con abbinamento cibo, 15 euro per 3 calici

Castello di Montepò

Date: 19-20 giugno

www.castellodimontepo.it

Programma

AMOR PER LA MAREMMA - Sabato e domenica ore 11:00-15:00-17:00.

Accolti ai piedi del castello dalla nostra guida, ci si potrà incamminare alla scoperta del territorio, della natura e del nostro modo di fare viticoltura. Si potrà degustare il "JeT", il nuovo rosé di Jacopo e Tancredi Biondi Santi, si potranno ammirare le incontaminate colline della tenuta. Si potrà visitare la preziosa cantina di affinamento, che vanta fra i più pregiati legni al mondo. La visita terminerà con la



degustazione guidata di Sassoalloro 2018 e Castello di Montepò - Morellino di Scansano 2017. Durata: 1 ora e 30 min. Disponibile il: 19 e 20 giugno 2021 Orari di partenza del percorso: 11.00- 15.00- 17.00
Costo a persona: 40 euro

E QUINDI USCIMMO A RIVEDER IL TRAMONTO - Sabato e domenica ore 19:00

Si inizierà la serata degustando il "JeT", il nuovo rosé di Jacopo e Tancredi Biondi Santi, e ascoltando la storia di Castello di Montepò e del suo territorio. Mentre il sole starà tramontando, si potrà entrare nel castello per la visita della preziosa cantina di affinamento, che vanta legni fra i più pregiati al mondo, e alla vostra uscita parteciperete alla degustazione guidata da Tancredi Biondi Santi di Sassoalloro 2018 e Schidione 2016.

Costo a persona: 50 euro

Prenotazione a: visite@castellodimontepo.it cell +39 3455730272

Fattoria La Maliosa

Date: 19-20 giugno

www.fattorialamaliosa.it

Programma

Picnic dantesco sulle colline maremmane

Un picnic a Fattoria La Maliosa, in un'area relax comoda e in totale privacy.

Potrai degustare l'inferno, il purgatorio e il paradiso dantesco, assaporando i vini naturali, l'olio EVO biologico, i formaggi e i salumi che troverai all'interno del tuo cestino picnic, per un'esperienza sensoriale, unica e divertente!

Orario flessibile da accordare al momento della prenotazione in base alle disponibilità.

"Il vino semina la poesia dei cuori." Dante Alighieri

Prenotazione a: info@fattorialamaliosa.it

Costo a persona: 29 euro a persona

Tenuta Fertuna

Date: 19-20 giugno

www.fertuna.it

Programma

Tenuta Fertuna aderisce al format Cantine Aperte nei giorni di sabato 19 e domenica 20 giugno 2021. Sarà un piacere per noi guidarvi alla scoperta della nostra villa, del giardino e della cantina con visita delle vasche di fermentazione, della barriccaia e della zona dedicata all'imbottigliamento. Per questa iniziativa abbiamo organizzato tre visite per ogni giornata con prenotazione obbligatoria. Gli arrivi saranno tutti contingentati. Vi preghiamo di prenotare per tempo, lasciando il vostro nominativo e numero di telefono. SABATO: 11:00 - 15:00 e 17:00 DOMENICA: 11:00 - 15:00 e 17:00 Ci auguriamo di avervi come nostri graditi ospiti anche per offrirvi un assaggio del nostro Rosè 2020 e Lodaì 2016. La nostra enoteca è aperta dalle ore 10:00 alle 13:00 e dalle ore 15:00 alle 20:00.

Prenotazione a: 0566 88 138

Costo a persona: gratuito



LIVORNO

Campo alle Comete

Date: 19-20 giugno

www.campoallemete.it

Programma

Campo alle Comete Emotions! Visita della cantina alla scoperta della filosofia produttiva e passeggiata tra i vigneti. A seguire degustazione di 3 vini e dell'olio di nostra produzione in abbinamento ad una degustazione di salumi e formaggi locali. Durata 2 ore circa. Orario di apertura: dalle 10:00 alle 18:00. **OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE.**

Prenotazione a: info@campoallemete.it / 334 6374611

Costo a persona: 30 euro

LUCCA

Tenuta del Buonamico

Date: 19-20 giugno

www.buonamico.com

Programma

Dante al Buonamico: un viaggio attraverso Inferno, Purgatorio e Paradiso - Sabato 19 e domenica 20 alle 11 e alle 15. La Tenuta del Buonamico organizza un tour guidato della cantina ripercorrendo il viaggio di Dante attraverso Inferno, Purgatorio e Paradiso. Saranno letti brani della Divina Commedia, e ci sarà l'assaggio di 7 vini, che saranno rappresentativi delle tre Cantiche. Potrete calarvi nell'atmosfera dantesca, e contemporaneamente deliziare il palato con i nostri prodotti, che saranno presentati in abbinamento a salumi, formaggi tipici, bruschette, cioccolato e cantuccini. Prenotazione a: buonamico@buonamico.com 058322038 costo a persona 50 euro

Prenotazione a: buonamico@buonamico.com

Costo a persona: 50 euro a persona

PISA

Agricola Castelvecchio

Date: 19-20 giugno

www.agricastelvecchio.it

Programma

Tour e degustazione alle ore 10.30 / 11.30 / 15.30 / 16.00

Visita guidata dell'azienda con degustazione Bianco, Rosato, vini rossi DOC Terre di Pisa e Vin Santo del Chianti



Prenotazione a: 0587 658318 info@agricastelvecchio.it

Costo a persona: 10 euro

Badia di Morrone

Date: sabato 19 giugno

www.badiadimorrone.it

Programma

dalle ore 10:00 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 18:30.

Visite guidate in cantina e degustazione di 3 vini e dell'olio evo di nostra produzione.

Prenotazione obbligatoria

Prenotazione a: tramite link qui <https://shop.badiadimorrone.it/pages/dimore-storiche-e-cantine-aperte-2021-apertura-straordinaria-a-badia-di-morrone>

Costo a persona: 15 euro a persona

Podere la Regola

Date: 19-20 giugno

www.laregola.com

Programma

Visita guidata, degustazione con un percorso ascensionale dall'Inferno al Paradiso Dantesco

Prenotazione a: info@laregola.com 0586698145

Costo a persona: su richiesta

Sator Wines

Date: 19-20 giugno

www.satorwines.com

Programma

La "passeggiata" all'interno dell'azienda SATOR inizia con la visita guidata ai vigneti, alla cantina e termina con la degustazione dei nostri vini. Orari di apertura 29-30 Maggio 2021: Mattino 9.30-12.30 // Pomeriggio 14.30-18.30 Orari di apertura 19-20 Giugno 2021: Mattino 9.30-12.30 // Pomeriggio 15.30-19.30

Prenotazione a: enoteca@satorwines.com

Costo a persona: Sfumature in abbinamento € 20 a persona . Equilibrio Sensoriale € 25 a persona. Sinfonia Divina € 30 a persona.

PISTOIA



Soc. Agr. Marini Giuseppe

Date: 19-20 giugno

<http://www.marinifarm.it/>

Programma

Finalmente torniamo ad aprire le nostre Cantine per accogliere gli Enoturisti con l'appuntamento annuale di "**Cantine Aperte**" quest'anno eccezionalmente **anche a Giugno**.

Per l'occasione abbiamo organizzato un Tour per mostrarvi tutta la nostra azienda e farvi assaggiare la nostra produzione in **TUTTA SICUREZZA**.

Tour MariniFarm: un percorso affascinante, per conoscere la storia della Famiglia Marini (viticoltori a Pistoia) passeggiando tra i vigneti, visitando le cantine e la suggestiva Vinsantaia in cui viene prodotto il tradizionale Vin Santo, che nella tradizione toscana simboleggia ospitalità ed amicizia. Il tour prosegue con la visita del frantoio aziendale dove viene prodotto direttamente l'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP. Al termine del tour i Winelovers, potranno degustare tutti i Vini dell'azienda abbinati a bruschette miste, salumi e formaggi. La degustazione si conclude con l'assaggio del Vin Santo del Chianti DOC abbinato ai fragranti Biscottini la cui ricetta è stata arricchita con l'olio ed il Vin Santo dell'azienda.

ORARIO DEI TOUR:

Sabato 19 dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 18:30

Domenica dalle ore 15:00 alle ore 18:30

Prenotazione a: 0573 451162 / 3929587997 (WhatsApp) o scrivi a info@marinifarm.it

Costo a persona: 15 euro a persona

PRATO

Fattoria di Bacchereto - Terre a Mano

Date: 19-20 giugno

Programma

Visite guidate alla cantina ed alle vigne con degustazione dei nostri vini.

Prenotazione a: 333 4173501 Annalisa

Costo a persona: maggiori informazioni contattando la cantina

SIENA

Badia a Coltibuono

Date: 20 giugno

<https://www.coltibuono.com/>



Programma

Visita e degustazioni.

Prenotazione a: 0577 74481 / reception@coltibuono.com

Costo a persona: 5 euro solo visita / 7 euro con degustazione vini

Bindi Sergardi

Date: Domenica 20 giugno

www.bindisergardi.it

Programma

"Guarda il calor del sol che si fa vino" - Degustazione nel cuore del Chianti Classico domenica 20 giugno dalle ore 11 alle ore 19.

Villa aperta per visite su prenotazione e degustazione.

Prenotazione a: 340 3715492 ; visit@bindisergardi.it

Costo a persona: contattare la cantina

Cesani

Date: 19-20 giugno

www.cesani.it

Programma

Visita alla cantina di produzione con spiegazione del processo produttivo e a seguire degustazione guidata di 5 vini, olio evo e snack toscani. H. 11:00 e H. 16:00

Prenotazione a: 0577/955084 e info@cesani.it

Costo a persona: 18 euro

Canneto

Date: 19-20 giugno

www.cannetowinetasting.com

Programma

visita dei vigneti e cantina gratuita, degustazione di 3 vini a scelta Euro 10,00 per persona, degustazione di 3 vini abbinata ad un tagliere di prodotti tipici toscani euro 20,00 per persona, degustazione "il Muffato" in abbinamento a Sigaro toscano e pecorini di Pienza Euro 15,00 per persona. Possibilità di trekking libero nei vigneti. Orario apertura 10.00 - 18.00

Prenotazione a: booking@cannetowinetasting.com

Costo a persona: dai 10 ai 20 euro

Carpineto

Date: 19 e 20 giugno

<https://carpineto.com/tenute/montepulciano/>



Programma

Degustazione Merenda Toscana - Ore 11:00 e 17:00 - 19 e 20 Giugno

Introduzione alla filosofia e storia aziendale. Il tour ha inizio con la visita "in quota" per uno sguardo sui vigneti dall'alto e paesaggi instagrammabili, segue una passeggiata tra i vigneti, tra i quali il vigneto ad alta densità più esteso d'Italia, il tour si conclude con la visita alla splendida barricaia del Vino Nobile di Montepulciano.

PICNIC open air con vista sui vigneti e sul lago circondato dal bosco.

Nel cestino, una bottiglia di Dogajolo Rosso IGT 2019, giovane Supertuscan fresco, fruttato, di grande piacevolezza perfetto con pane, salumi e formaggi tipici toscani.

Vini in degustazione: Dogajolo Rosso IGT

Costo a persona: €20 a persona - Tour disponibile su prenotazione almeno 24 ore prima

Degustazione Vini e Dialetti della Terra - Ore 11:00 e 17:00 - 19 e 20 Giugno

Introduzione alla filosofia e storia aziendale. Il tour ha inizio con la visita "in quota" per uno sguardo sui vigneti dall'alto e paesaggi instagrammabili, segue una passeggiata tra i vigneti, tra i quali il vigneto ad alta densità più esteso d'Italia, il tour si conclude con la visita alla splendida barricaia del Vino Nobile di Montepulciano.

Tasting esperienziale in sala degustazione - con vista sulla barricaia.

Ad apertura il Dogajolo Bianco, secco ma dal finale vellutato, ideale per cominciare. A seguire 3 vini Carpineto a denominazione + 1 Supertuscan.

Un percorso che permetterà di scoprire le peculiarità delle varie denominazioni e percepire l'essenza del Sangiovese, espressione ed interprete del territorio.

Vini in degustazione: Dogajolo Bianco IGT, Chianti Classico DOCG, Brunello di Montalcino DOCG, Vino Nobile Riserva DOCG, Farnito Cabernet Sauvignon IGT

Costo a persona: € 25 a persona - Tour disponibile su prenotazione almeno 24 ore prima

Visita in cantina e degustazione informale di 3 vini - dalle 13:00 alle 16:00:

Vini in degustazione: Rosso di Montepulciano, Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Poggio Sant'Enrico

Costo a persona: 10€ a persona

Prenotazione a: +39 0578 08906331 - 334 3327945 - tour@carpineto.com

Costo a persona: specificato nel programma

Casato Prime Donne

Date: 19 e 20 giugno

<https://www.cinellicolombini.it/cantine-e-vini/casato-prime-donne/>

Programma

Sabato 19 giugno ore 16,00.

Brunello experience

Visita in vigna e in cantina, aneddoti e assaggi itineranti

Assaggio di Rosso, Brunello di Montalcino e Brunello Riserva L'esperienza dura circa un'ora e permette di vedere i luoghi di vinificazione e maturazione in botte, i vigneti biologici di sangiovese e le installazioni artistiche come le stelle delle vendemmie di Brunello, il Modernacolo creato per Carla Fendi, la cornice per farsi i selfie Le spiegazioni introducono i visitatori alla storia di Montalcino e ai segreti produttivi del Brunello. Nella Tinaia una proiezione di immagini e suoni trasportano il visitatore nello spirito del Borgo di Montalcino.

Prezzo a persona: 18,00 euro a persona

Domenica 20 giugno ore 12.00

Degustazione enomusicale

Degustazione itinerante di 4 vini abbinati a 4 brani musicali selezionati appositamente da Igor Vazzaz, musicista e sommelier. Un ruolo particolare è stato attribuito ai 4 ambienti che ospitano gli assaggi: l'ingresso, la tinaia, la bottaia e la sala da degustazione. La musica, i vini e i luoghi suscitano suggestioni ed emozioni davvero intense. Completano le esperienze olfattive 3 assaggi di formaggio pecorino con diverse tipologie di maturazione e dei cantucci fatti in casa per un finale dolce. La visita della tinaia comprende la proiezione di immagini, suoni e voci che esprimono lo spirito più autentico di Montalcino

Prezzo a persona: 24,00 euro a persona

Domenica 20 giugno ore 16.00

Brunello experience

Visita in vigna e in cantina, aneddoti e assaggi itineranti

Assaggio di Rosso, Brunello di Montalcino e Brunello Riserva L'esperienza dura circa un'ora e permette di vedere i luoghi di vinificazione e maturazione in botte, i vigneti biologici di sangiovese e le installazioni artistiche come le stelle delle vendemmie di Brunello, il Modernacolo creato per Carla Fendi, la cornice per farsi i selfie Le spiegazioni introducono i visitatori alla storia di Montalcino e ai segreti produttivi del Brunello. Nella Tinaia una proiezioni di immagini e suoni trasportano il visitatore nello spirito del Borgo di Montalcino.

Prezzo a persona: 18.00 euro a persona

Prenotazione a: 345 5495154 / casato@cinellicolombini.it

Castello di Meleto

Date: 19-20 giugno

www.castellomeleto.it

Programma

Degustazione dei nostri vini dalle 10.00 alle 18.00 presso l'Enoteca del Castello. Visita con degustazione di 30 minuti agli orari 10:30 e 15:30. Aperto il Parco delle Api e la Big Bench.

Prenotazione a: enoteca@castellomeleto.it o allo 0577749129

Costo a persona: 25 a persona

Viticola Toscana Società Agricola - Località Ponte di Meleto - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

enoteca@castellomeleto.it - 0577749129

Contucci

Date: 19-20 giugno

www.contucci.it

E' possibile visitare la cantina liberamente ed assaggiare i nostri vini. Ingresso e degustazione vini gratuita. Orario di apertura: 11.00 - 18.30 Per sapere la disponibilità è necessario scrivere a info@contucci.it

Prenotazione a: info@contucci.it

Costo a persona: [Ingresso e degustazione vini gratuita.](#)

Fattoria del Colle

Date: domenica 20 giugno

<https://www.cinellicolombini.it/cantine-e-vini/fattoria-del-colle/>

Programma

Scoperta e assaggi alla Fattoria del Colle segreta - ore 10:30 e 15:00

Assaggio itinerante e scoperta della Fattoria del Colle segreta Panorami mozzafiato, la Villa e la Cappella di San Clemente costruita nel 1592 con le sue storie di eretici e Madonne, il Giardino all'italiana sul quale si affaccia l'antica limonaia della fattoria, l'orto delle piante antiche fino ad arrivare alle cantine. Durante il tour è previsto l'assaggio di 3 vini L'esperienza, resa unica grazie al racconto di aneddoti e storie.

Prenotazione a: holiday@cinellicolombini.it 0577 662108

Costo a persona: 13,00 euro a persona

Prenotazione a: holiday@cinellicolombini.it 0577 662108

Costo a persona: 13,00 euro a persona

Fattoria di Cinciano

Date: 19-20 giugno

www.cinciano.it

Programma

Sabato e domenica ore 19.00 **TOUR DELLE CANTINE CON PICNIC AL TRAMONTO**

Vi aspettiamo a Cinciano per un tour delle nostre cantine. Vedrete come nasce il nostro vino, visitando la cantina di vinificazione la bottaia e la barricaia. Poi sarà il momento di assaggiarlo! Potrete gustare il nostro Chianti classico insieme a un picnic preparato dalla Osteria 1126, seduti su un bellissimo prato e con la vista sul tramonto. Avrete la possibilità di acquistare i nostri vini con uno sconto del 10%. La prenotazione è obbligatoria e potete scrivere a wine@cinciano.it o chiamare a 0577 936588 (la partecipazione è limitata a 20 persone).

Prenotazione a: 0577936588 wine@cinciano.it

Costo a persona: 25 euro a persona

Fattoria Lornano

Date: 19-20 giugno

www.lornano.it

Programma

Qui dove domina il Sangiovese, amanti dei vini Bianchi lasciate ogni speranza voi che entrate. Torna, come ogni anno l'appuntamento più celebre del Movimento Turismo del Vino 'Cantine Aperte' e noi siamo felici di prenderne parte aprendo le porte della nostra cantina storica a tutti gli appassionati di vino Sabato 19 e Domenica 20 Giugno dalle 10:00 alle 19:00.

1. TOUR IN VIGNA E NELLA CANTINA STORICA (SU PRENOTAZIONE) ALLE 10:30 E ALLE 17:30. Il tour inizia con una splendida camminata attraverso i vigneti di Lornano alla scoperta dei segreti del



territorio del Chianti Classico, proseguendo con la visita della cantina storica risalente al XV Secolo. E termina con la degustazione di 4 vini (igt Toscana Rosato 'Etél' 2020 (100% Sangiovese), Chianti Classico docg 2017 (100% Sangiovese, Chianti Classico Riserva 'Le Bandite' 2015 (100% Sangiovese), IGT Supertuscan Commendator Enrico 2015 (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) in abbinamento ad un tipico tagliere Toscano.

2. CANTINA APERTA. Dalle 10,00 alle 19,00 avrete la possibilità di degustare i nostri prodotti, di acquistare un singolo calice e taglieri con prodotti tipici di Lornano.
3. SCONTO Solo per questo weekend. Su ogni bottiglia acquistata riceverete uno sconto del 10%.

Prenotazione a: +39 3475886370 (Angioletta)/ 0577 310528; Email: lornano@lornano.it

Costo a persona: Tour in vigna e della cantina storica: 20€ a persona + 10% di sconto su ogni bottiglia acquistata (prezzo del vino al calice e dei taglieri variabile)

Fèlsina

Date: 19-20 giugno

<https://www.felsina.it/>

Programma

Tour alla cantina storica e degustazione di vini su prenotazione. Possibilità di abbinare la degustazione di vini ad una selezione di prodotti della fattoria.

Prenotazione a: welcome@felsina.it - 05771523789 - +393888047352

Costo a persona: 10 euro solo degustazione

Franco Pacenti

Date: 19-20 giugno con 18 giugno **Vigneti Aperti**

www.francopacenticanalicchio.it

Programma

Weekend in Pic Nic con Picnic Chic

Date: 19-20 giugno 2021 e 18 giugno con **Vigneti Aperti**

Benvenuto degli ospiti, tour della cantina, picnic nell'oliveto, con degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino abbinato ad una selezione di prelibatezze toscane. Sarà possibile prenotare nei seguenti orari: 11.00, 14.00 e 17.00.

Prenotazione obbligatoria tramite link:

19 giugno 2021: <https://picnicchic.it/event/franco-pacenti-19-06/>

20 giugno 2021: <https://picnicchic.it/event/franco-pacenti-20-06/>

Costo per persona: 35.00 adulto/ 15.00 bambino

Poggio Landi

Date: 19-20 giugno

www.poggiolandi.it

Programma



Apertura con orario 10:00 - 18:00 con un massimo di 10 persone ogni ora - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Una breve visita guidata della cantina di Poggio Landi che include un Tasting a scelta tra le due seguenti opzioni: -Bolgheri Vermentino IGT 2020 Tenuta Le Colonne -Rosso di Montalcino DOC 2019 BIO Poggio Landi-Rosso di Montalcino DOC 2019 BIO Poggio Landi -Brunello di Montalcino DOCG 2016 Poggio Landi

Prenotazione a: enoteca@poggiolandi.it

Costo a persona: 10 o 15 in base alla scelta

Tenuta La Braccasca

Date: domenica 20 giugno

www.labraccasca.it

Programma

- Tour + degustazione (con accompagnamento di pecorino) / orario preferibile di prenotazione: ore 10.30 o ore 16.00

- Tour + degustazione con tagliere di prodotti tipici / ore 10.30 o ore 16.00

- Tour e light lunch con degustazione / ore 12.30

*il light lunch è composto da un ampio tagliere e un dessert.

- Tour e lunch con degustazione / ore 12.30

*il lunch è composto da un ampio tagliere, un primo di picci al ragù di chianina e un dessert.

- Tour, cooking class e lunch con degustazione / Ore 11.30

*il tour della tenuta comprende un overview dei vigneti e la visita della barriaccaia.

*La degustazione conta sempre 4 vini, compresi i nostri due top di gamma.

Prenotazione a: +39 347 4751308 - visite@labraccasca.it

Costo a persona: maggiori informazioni contattando la cantina

Tolaini

Date: 20 giugno

www.tolaini.it

Programma

Dopo il grande successo del primo weekend 29-30 maggio, non potevamo tirarci indietro e quindi... eccoci con il secondo appuntamento di **CANTINE APERTE 2021!!**

Vi aspettiamo Domenica 20 Giugno, dalle ore 11.00 alle ore 18.00 per goderci un'altra giornata all'insegna del divertimento!!

Questo il programma:

Tour della cantina + degustazione di 3 vini e spuntino con prodotti del territorio.

Visite in cantina ai seguenti orari: 11:00 - 12:30 - 15:00 - 16:30 Importante: PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Costo: 20,00 € adulti - 5,00 € (4-17 anni)

E per tutti i partecipanti una fantastica occasione: per ogni acquisto in enoteca, uno sconto del 10%!

Se non avete fatto in tempo la prima volta, questa non potete proprio perderla!



Prenotazione a: Tel. 0577356972 Email hospitality@tolaini.it

Costo a persona: 20,00 € a persona + 10% di sconto su ogni acquisto in enoteca

Villa a Sesta

Date: 19-20 giugno

Programma

Visite guidate e degustazioni

Prenotazione a: shop@villasesta.com

Costo a persona: contattare la cantina