AREZZO

BALDETTI

loc. Pietraia 71/A, Cortona (AR)

info@baldetti.com - **057567077**

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte

Cantine Aperte sta tornando!

Il 30 e 31 maggio la nostra cantina si trasforma in un posto dove stare bene, brindare e divertirsi insieme!

🌙 Sabato 30 maggio (sera) Si parte al tramonto e si va avanti senza fretta… calice dopo calice, fino a tarda notte 🎧

☀️ Domenica 31 maggio (tutto il giorno) dalla mattina alla sera, con un ritmo che cresce tra degustazioni, cibo e musica 🍷

Cosa troverai entrambi i giorni?

🍷 I nostri vini in degustazione (calice o bottiglia… scegli tu!)

🚚 Food truck Billis per accompagnare ogni sorso

🎶 Musica live e dj set

Porta solo amici, voglia di stare bene e lasciati trasportare dall'atmosfera, a tutto il resto ci pensiamo noi!

👉 Segna le date e vieni a brindare!

Sabato 30 Maggio | 19:00 - 00:00

Domenica 31 Maggio | 11:00 - 00:00

📍 Cantina Baldetti - loc. Pietraia 71/A 52044

per prenotazioni BILLIS'BOX di Sabato o SUSHI DI CARNE di Domenica a pranzo (entro 29/05):

💬 +39 3669982029

📞 057567077

Prenotazioni: Evento free entry, prenotazioni necessarie solo per la BILLIS'BOX e SUSHI DI CARNE

BUCCIA NERA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Cantine Aperte | "I Vitigni della Toscana – 3 calici, una storia"

Un'esperienza per scoprire la Toscana attraverso i suoi vitigni più autentici.

Ti accompagneremo in un **tour guidato tra vigneto e cantina**, per poi concludere con una degustazione di **3 vini da vitigni autoctoni locali**.

- Malvasia e Trebbiano
- Ciliegiolo
- Sangiovese

Tour disponibili Sabato 30 e Domenica 31 Maggio:
• Ore 11.00
• Ore 15.00
• Ore 16.30

Durata: 90 minuti

Accoglieremo i nostri ospiti in **piccoli gruppi**, per garantire un'esperienza autentica e coinvolgente. Ti chiediamo di arrivare qualche minuto prima per iniziare puntuali con il gruppo.

Segnalare allergie ed intollerante e la lingua richiesta per il tour ITA/ENG

Prenota obbligatoria: buccianerawine@gmail.com

- Degustazione 3 vini: **€15**
- Degustazione + tagliere: **€30**

TENUTA DI FRASSINETO
STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO
371 4956539 SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM
www.tenutadifrassineto.com

Data: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte 2026

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.

Domenica 31 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**

Info: shop@tenutadifrassineto.com / +39 371 49 56 539 / +39 0575 367033

TENUTA LA PINETA

Via Setteponti, 65, Castiglion Fibocchi (AR)

0575 477716 / info@tenutalapineta.it WA 3348591381

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Selezioni&Identità

Sabato 30: Ore 10:30, apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno.

Ore 16:00, inaugurazione della mostra d'arte *Selezioni & identità*

In esposizione i lavori di Pinuccia Scatizzi, alias Stick Hatsy, con le sue opere in mixed media art, che integrano collage identitari, pittura e supporti eterogenei. Accanto, spuntano le sculture umanoidi polimateriche selezionate da Alessandro Bernardini, in dialogo con i temi della trasformazione e della personalità.

Ore 17:00, Presentazione delle nuove etichette della collezione creativa LA4.

Ore 19:00, chiusura cantina.

Domenica 31: Ore 11:00, apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno.

A partire dalle 13:00, "Taglieri e Filari" pranzo in vigna con tagliere di prodotti locali e vini della Pineta (opzione vegetariana disponibile su richiesta).

Nel pomeriggio nuovo incontro con gli artisti, degustazioni e visite guidate tra le opere.

Ore 19:00, chiusura cantina.

Collegamento con il Tema 2026
Il tema della "**la vetrina enoturistica all'avanguardia**" è dunque interpretato come un mondo interattivo, in cui il visitatore della cantina va oltre il vino e le bottiglie per toccare con mano un'esperienza olistica, multisensoriale. La vetrina non è un "acquario da contemplare esternamente", ma un microcosmo immersivo che spazia dal gusto di un pranzo in campagna, all'olfatto di un Canaiolo, al piacere estetico visivo della forma d'arte, alla sensazione tattile dello sdraiarsi sull'erba.

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

Costo a persona:

Degustazione: €15

Pranzo in vigna con tagliere (opzione vegetariana disponibile su richiesta): €35

Altre indicazioni utili: Si raccomanda di accedere alla Tenuta arrivando dalla Strada Provinciale Setteponti, l'altro accesso (via Maestà di Scopeto) presenta una strada più ripida e difficile. Opzione vegetariana disponibile per il pranzo.

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

Date: Sabato 30 Maggio dalle 17:30

Evento: Arte & Vino a villa la Ripa; Vernissage della Mostra: KATHÉDRA, L'Anima del Vino

Ore 17.30 presso la cantina di Villa La Ripa inaugurazione della mostra**:** KATHÉDRA, L'Anima del Vino . Quest'opera nasce dalla materia viva della nostra vigna: i filtri organici utilizzati per purificare il vino. L'artista, Edmona, trasforma questi moduli in un mosaico di silenzio e spiritualità, capace di assorbire i rumori del mondo.

Kathédra è un invito a fermarsi: qui la purezza del minimalismo incontra la storia della nostra terra, fondendo il piacere della vista con l'armonia dei sensi. Un omaggio alla vite che si fa icona.

Dalle 18 alle 19.30 : aperitivo nella nostra sala degustazione che si affaccia sulle vigne con un calice di vino e stuzzichini tipici toscani .

L’aperitivo è possibile solo dietro prenotazione alla email: events@villa la ripa.it.

La prenotazione è obbligatoria: events@villalaripa.it

Costo a persona:

Ingresso libero con prenotazione alla mostra.

Cauzione calice: 10 euro

Costo aperitivo: 15 euro a persona . Include un calice di vino & bruschetta con il

nostro olio extra vergine d’oliva e stuzzichini tipici toscani .

FIRENZE

AZIENDA AGRICOLA TAMBURINI
Via Catignano,106 – 50050 – Gambassi Terme - FI
info@agricolatamburini.it emanuela@agricolatamburini.it

Evento: Cantine Aperte con TambuGin

Data: Domenica 31 Maggio 2026

Degustazione dei vini aziendali e presentazione del nuovo gin toscano “TAMBUGIN"

Prenotazione obbligatoria: +39 0571 680235 / info@agricolatamburini.it

Costo a persona: € 30,00

CASTELFALFI
Castelfalfi Wine Shop & Garden 50050 Castelfalfi (FI)
Tel. 366 7568680 | 0571 891014. Email: winery@castelfalfi.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

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 30 Maggio alle ore 10:00 (max 20 persone); Domenica 31 Maggio alle ore 10:00 (max 20 persone).

Durata esperienza: 2h/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

Esperienza adatta ai seguenti target: Giovani, Enoturista curioso, Enoturista in cerca di esperienze autentiche, Amante della Natura.

CASTELLO DI QUERCETO

Via Alessandro François 2 50022, Greve in Chianti - Firenze

+39 334 664 1670 – agriturismo@castellodiquerceto.it

Date: Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2026 Cantine e enoteca aperte dalle 11 alle 18

Evento: Cantine Aperte

Visita guidata alle cantine e degustazione

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

Costo a persona: visita guidata gratuita in cantina

DAVINUM

Via Bernardino Ciurini 46, 50051 Castelfiorentino (FI)

cosimo@davinum.it - 05711/735082

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: DaVino a Davinum - *Non tutto il vino è Davinum. Vieni a scoprire il perché.*

Un percorso enogastronomico che ti farà scoprire i nostri vini. Tour della nostra cantina e barriccaia a cui seguirà un degustazione suddivisa in tre fasi, accompagnata ciascuna da salumi e prodotti di stagione.

Prenotazione obbligatoria: cosimo@davinum.it / cristian@davinum.it

Costo a persona: 40€

FATTORIA LA LECCIA

VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTESPERTOLI (FI)

barbara.soldi@laleccia.it/ +39 335 195 3395

Date: 30 e 31 Maggio 2026 ore 12:00-19:00

Evento: Scopri, assaggia, crea"

Fattoria La Leccia propone ai visitatori della cantina un viaggio di scoperta e rigenerazione fatto di tre diversi percorsi con relative postazioni, volti a far scoprire ai partecipanti non solo la nostra storia e la nostra produzione biologica, ma anche alcune delle nuove proposte di enoturismo focalizzate su benessere e creatività.

- **Percorso terra e natura**, durata 45 minuti (partenza ore 12:00, 14:00, 16:00, 17:30)

Gli ospiti verranno accolti davanti alla nostra bottaia per la presentazione del territorio e dei nostri metodi di lavorazione e vinificazione biologica, con presentazione dei nostri prodotti. Verranno poi condotti ad una breve passeggiata in vigna e alla visita della spumantaia, dove viene realizzato l'oro de La Leccia, Rubedo Metodo Classico Pas Dosé.

- **Percorso sensoriale**, durata 30 minuti (degustazione guidata alle ore 12:45, 14:45, 16:45, 18:15)
  Nel giardino della Fattoria verrà allestita una "postazione sensoriale" dove sarà possibile assaggiare i nostri vini, spumanti, olio, miele ed altri prodotti del territorio guidati dal nostro sommelier. Verrà anche allestito un **angolorelax-picnic** sul prato per rilassarsi con un buon bicchiere di vino e una merenda.

- **Percorso creativo**, durata 45 minuti (sessione di pittura guidata da un rinomato artista alle ore 14.00, 16:00, 18:00)
  A seguito della nostra collaborazione con uno studio d'arte di Prato, gli ospiti avranno a loro disposizione una "postazione creativa" con tavoli allestiti con mini-tele e mini-cavalletti, colori, pennelli e… VINO! per stimolare la creatività e dipingere aggiungendo anche il vino alla tavolozza colori.

Prenotazione obbligatoria: Barbara Soldi +39 335 1953395 / barbara.soldi@laleccia.it

Costo a persona
Percorso sensoriale:

- Degustazione di 3/4 vini, 20/25 euro
- Degustazione olio con bruschetta, 5 euro

Percorso creativo 15 Euro

Bicchiere di vino 5 euro
Merenda (pane e formaggio e/o pane e salame) 10 Euro

FATTORIA LAVACCHIO
VIA MONTEFIESOLE, 48 50065 Pontassieve (FI)
+39 055 8317472 (Giada) info@fattorialavacchio.com
www.fattorialavacchio.com

Date: Sabato 30 Maggio dalle 15:00 alle 20:00 e Domenica 31 Maggio dalle 11:00 alle 20:00

Evento: Sorsi in Vigna

Per due giornate speciali ti invitiamo a vivere il vino dove nasce davvero.

Potrai acquistare un carnet da 3, 4, 5 o 6 assaggi dei nostri vini di produzione e degustarli all'aperto, **a** pochi passi dalla vigna, accompagnati da una genuina "coppetta toscana".

Non una semplice degustazione in cantina, ma un'esperienza immersiva tra filari, profumi di campagna e calici serviti nella vigna accanto al nostro Wine Shop La Bottega del Mulino.
Qui il vino non si racconta soltanto: si respira, si osserva e si assapora nel suo ambiente naturale.

Un modo diverso, autentico e rilassato di scoprire i nostri biologici e biodinamici vini, lontano dai percorsi convenzionali.

Prenotazione obbligatoria: +39 055 8317472 (Giada) / info@fattorialavacchio.com
Costo a persona: 3 assaggi €12; 4 assaggi €14; 5 assaggi €16; 6 assaggi €18

Altre indicazioni utili Davanti alla "Bottega del Mulino" si trova un parcheggio. Animali ammessi

---

LAMOLE DI LAMOLE

VIA LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI

3420912853 – VISIT@LAMOLE.COM

Date: 30 Maggio + 31 Maggio

Evento: Le unicità di Lamole

Vieni a scoprire le unicità di Lamole, il punto più alto del Chianti Classico, dove da sempre viene coltivato il Sangiovese che da vita a vini eleganti e profumati.

Durante il weekend sarà possibile scoprire la cantina Lamole di Lamole con diversi percorsi di visita e degustazione, su prenotazione al link Lamole.com.

L'enoteca è aperta dalle ore 11 alle ore 17 e sarà possibile fermarsi per una degustazione di un calice con in abbinamento una selezione di prodotti locali e degustarlo nella nostra terrazza panoramica con vista sulle vigne.

Prenotazione obbligatoria: per visite guidate al link https://www.lamole.com/visite-degustazioni/ - prenotazione non obbligatoria per degustazione di un calice

Costo a persona a partire da €35 per percorso di visita e degustazione; a partire da €15 per degustazione al calice

Altre indicazioni utili Orario di apertura dalle ore 10 alle ore 18. Le visite sono disponibili solo su prenotazione.

TENUTA BOSSI – MARCHESI GONDI

VIA DELLO STRACCHINO, 32 PONTASSIEVE (FIRENZE)

+39 0558317830 – INFO@TENUTABOSSI.COM

www.tenutabossi.com

Date: Domenica 31 Maggio 2026 dalle 10:00 alle 20:00

Evento: Saperi e Sapori: degustazione, mercato artigianale e street food

L'evento **"SAPERI & SAPORI"** prevede l'accesso gratuito al pubblico accompagnato da visita delle cantine, degustazioni di vino, prodotti tipici toscani, come miele e altre delizie locali, e la possibilità di apprezzare l'arte artigianale toscana.

Degustazioni speciali a pagamento durante la giorna, obbligo di prenotazione.

A pranzo saranno organizzati grazie a dei truck di street food picnic nel frutteto e nell'oliveta adiacente alla villa.

durante la giornata verranno organizzati dei laboratori per bambini dale 18 sarà possible fare un un brindisi.

Evento indicato anche per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: info@tenutabossi.com / +39 0558317830
Costo a persona: gratuito visite in cantina ed un bicchiere di vino di chianti rufina; degustazioni speciali nella villa rinascimentale ogni ora dalle 10 alle 17. solo su prenotazione costo per persona 25 €.

GROSSETO

FATTORIA LA MALIOSA
Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)
3271860416 – info@fattorialamaliosa.it
www.fattorialamaliosa.it

Evento: Wine & Bike Maremma

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Per questa edizione di **Cantine Aperte**, scegli un'esperienza che unisce natura, movimento e gusto, e sali in sella per scoprire la Maremma toscana in modo autentico e divertente.

🚵‍♂️ Con Andrea e Francesca **pedalerai in e-bike tra paesaggi naturali** unici, vigneti e strade panoramiche, lasciandoti guidare dai profumi e dai colori primaverili della Maremma.

🍷 Il tour ti porterà a scoprire **due cantine del territorio**, **La Maliosa** e **Villa Acquaviva**, dove potrai immergerti in due realtà vinicole locali grazie a **due degustazioni di vini di produzione propria e prodotti locali**. Le due tappe sono un'occasione per conoscere la filosofia produttiva, assaporare vini locali e conoscere storie di tradizione. 🍇

💛 Tra una sosta e l'altra, potrai visitare **Montemerano**, **storico borgo a forma di cuore**, per un mix perfetto tra avventura e relax.
L'e-bike permette di vivere un'esperienza accessibile e coinvolgente per tutti, ideale con amici, in coppia o per conoscere persone nuove, tutto accompagnato da buon vino, guide e vibes indimenticabili.

Preparati a pedalare, brindare in compagnia e goderti la Maremma come mai prima d'ora!

Prenotazione obbligatoria: info@fattorialamaliosa.it

Costo a persona €99

TENUTA MONTAUTO

Loc XI Montauto snc – 58014 Manciano (GR)

0564 384521 / info@montauto.org

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Taste and Chill

La filosofia di Montauto vede i vini centrali nelle occasioni di convivialità. Per questo abbiamo pensato ad una degustazione semplice, che possa farvi entrare un po' nel nostro mondo e in quello di chi circonda con una degustazione pensata per tutte le tasche: un calice di vino a persona e un tagliere da condividere per 19 euro.

Prodotti del territorio e l'incentivo alla condivisione.

Consapevoli di come il mondo stia cambiando e l'atteggiamento nei confronti del consumo del vino.

Prenotazione obbligatoria: +39 3314597165

Costo a persona: 19€ per due persone

Altre indicazioni utili: per la giornata di sabato sono disponibili anche tutte le altre nostre esperienze prenotabili sul sito www.tenutamontauto.com

---

FATTORIA ACQUAVIVA

LOC. ACQUAVIVA 10 – MONTEMERANO

0564602890 – fattoria@villacquaviva.com

Evento: Wine & Bike Maremma

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Per questa edizione di **Cantine Aperte**, scegli un'esperienza che unisce natura, movimento e gusto, e sali in sella per scoprire la Maremma toscana in modo autentico e divertente.

🚵‍♂️ Con Andrea e Francesca **pedalerai in e-bike tra paesaggi naturali** unici, vigneti e strade panoramiche, lasciandoti guidare dai profumi e dai colori primaverili della Maremma.

🍷 Il tour ti porterà a scoprire **due cantine del territorio**, **La Maliosa** e **Villa Acquaviva**, dove potrai immergerti in due realtà vinicole locali grazie a **due degustazioni di vini di produzione propria e prodotti locali**. Le due tappe sono un'occasione per conoscere la filosofia produttiva, assaporare vini locali e conoscere storie di tradizione. 🍇

💛 Tra una sosta e l'altra, potrai visitare **Montemerano**, **storico borgo a forma di cuore**, per un mix perfetto tra avventura e relax.

L'e-bike permette di vivere un'esperienza accessibile e coinvolgente per tutti, ideale con amici, in coppia o per conoscere persone nuove, tutto accompagnato da buon vino, guide e vibes indimenticabili.

Preparati a pedalare, brindare in compagnia e goderti la Maremma come mai prima d'ora!

Prenotazione obbligatoria: al seguente **LINK** oppure scrivi a fattoria@villacquaviva.com

Costo a persona €99

Altre indicazioni utili:

- la tariffa comprende noleggio bici con casco e guida e assicurazione, 2 degustazioni in 2 cantine.

- sono Ebike quindi il percorso è di bassa/media difficoltà accessibile a tutti i livelli di preparazione atletica

---

ROCCA DI FRASSINELLO
SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)
333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Date: Sabato 30 Maggio 2026

Evento: Rigenerarsi immersi nel verde di Rocca di Frassinello

Gli orari di ingresso saranno i seguenti: 10:30, 11:30, 15:00, 16:00.

Ogni visita prevederà una piccola passeggiata all'esterno tra i vigneti oltre alla parte interna (barricaia e museo etrusco) e si concluderà con la degustazione di 3 calici di vino.

Prenotazione obbligatoria: https://www.castellare.it/it/rocca-di-frassinello-wine-experience/

Costo a persona: visita + degustazione 25,00 euro a persona. Solo visita gratis. I ragazzi sotto i 12 anni non pagano.

Altre indicazioni utili: è consigliabile indossare scarpe comode

---

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE
LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA
+39 0565 766056; hospitality@campoallecomete.it

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi:

- VIANDANTI DEL GUSTO: 3 SENTIERI ALLA SCOPERTA DI CAMPO ALLE COMETE
- SCORCI & SORSI
- PIC-NIC

VIANDANTI DEL GUSTO: 3 SENTIERI ALLA SCOPERTA DI CAMPO ALLE COMETE

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

STRABILIO Bolgheri Bianco DOC

Viaggiatore: 2 IGT + 1 DOC

30€ per persona

Esploratore: 2 IGT + 2 DOC

40€ per persona

Pioniere: 3 IGT + 2 DOC

50€ per persona

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

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.

60 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

PIC-NIC

ORE 10:30; 12:30;

Cestino da pic-nic comprensivo di primo piatto freddo, un panino farcito, il dessert e l'acqua.

Una delle nostre sommelier Vi aiuterà a scegliere ed acquistare una bottiglia e/o un calice di vino tra quelli proposti da Campo alle Comete,

Non è consentito introdurre cibo e/o bevande dall'esterno.

È possibile aggiungere al pacchetto pic-nic la visita in cantina.

Il costo del pic-nic è di **35 euro a persona**.

Il costo del pic-nic comprensivo della visita è di **50 euro a persona**.

Prenotazione obbligatoria.

DALLE 10:00 ALLE 17:00

Tutti i nostri vini possono essere consumati al calice.

I prezzi dei calici variano da 5 € a 18 €.

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 30 €.

Per entrambe le opzioni non è necessaria la prenotazione.

Prenotazione obbligatoria:

Tiziana & Alessia alla mail: hospitality@campoallecomete.it

Telefono: +39 0565/766056

Altre indicazioni utili: gli amici a 4 zampe sono i benvenuti.

MASSA CARRARA

MONASTERO DEI FRATI BIANCHI
Località La Rocca, 3, 54013 Monzone MS
Ellen: +39 391338234 / ellen@monasterofratibianchi.it
www.monasterofratibianchi.it

Evento: Cantine Aperte

Date: Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2026

CANTINE APERTE AL MONASTERO DEI FRATI BIANCHI

Sabato e domenica prossimi vi aspettiamo all'Azienda Vitivinicola Monastero dei Frati Bianchi per un fine settimana imperdibile all'insegna del gusto, della storia e della natura!

Visita in azienda: Venite a scoprire i nostri vigneti e la passione con cui coltiviamo la nostra terra.
Degustazioni guidate: Potrete assaporare i nostri vini d'eccellenza
sapientemente abbinati a prodotti a KM zero, tipici e genuini del nostro
territorio.

Storia e Cultura: Sarà l'occasione perfetta per visitare la nostra storica struttura "La Rocca",
passeggiando tra le antiche mura e
lasciandosi affascinare dai suoi racconti.

Relax nella natura: O semplicemente, potrete rilassarvi sorseggiando un ottimo calice di vino,
immersi nella splendida e suggestiva cornice naturale racchiusa tra gli Appennini e le Alpi Apuane.

Che siate appassionati di vino, amanti della storia o semplicemente in cerca di una giornata di relax in un panorama mozzafiato, le nostre porte sono aperte!

Non mancate, vi aspettiamo!

Info e prenotazioni: Ellen: +39 391338234 / ellen@monasterofratibianchi.it

---

PISA

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA
Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)
+39 3803238845 / +39 0587658318 / info@agricastelvecchio.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte a Castelvecchio

Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate della cantina alle 11:00, alle 15:30 e alle 17:00
proponiamo 2 tipi di degustazione:

- classica: 3 vini, pane e olio € 15,00

- tagliere: 3 vini, pane e olio, tagliere d i salmi e formaggi,
vin santo e cantuccini €30,00

Prenotazione obbligatoria: +39 3803238845 – info@agricastelvecchio.com

---

BADIA DI MORRONA

VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)

www.badiadimorrona.it / + 39 0587/658505

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

Giro in cantina con guida esperta e degustazione di 3 vini con bruschette

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

Costo a persona: 15€

Altre indicazioni utili: prenotazione online sul sito www.badiadimorrona.it

---

PODERE LA REGOLA

LOC. ALTAGRADA SR68 KM 6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)

EVENTI@LAREGOLA.COM / 0586 698145

Date: Sabato 30 Maggio 2026 ore 14:30

Evento: Wine Color, *acquerello in vigna*

Esperienza unica tra Arte e Natura! Attività di Wine Color: *acquerello in vigna*, ci sarà l'opportunità di esprimere la propria creatività immerso nei suggestivi paesaggi vinicoli seguiti da ArielArt, artista e illustratrice. Dopo aver dipinto, visita guidata della nostra Cantina Artistica e la nostra barricaia, opera d'arte del Maestro Stefano Tonelli, ed infine una degustazione dei nostri vini bio e stuzzichini misti d'accompagnamento.

Un'occasione imperdibile per unire arte, vino e sostenibilità!

Prenotazione obbligatoria entro il 28 maggio: Tel. 0586-698.145

Costo a persona: €50,00 escluso materiale ad utilizzare per dipingere

Altre indicazioni utili: Contattaci per maggior informazione e scoprire i materiali da portare.

PISTOIA

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 - Pistoia

0573 451162 – info@marinifarm.it

Date: Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte

INFORMAZIONI GENERALI

Ingresso libero
L'accesso alla cantina e alle aree dell'evento è libero.

Esperienze su prenotazione (a pagamento)
Alcune attività sono a numero limitato e prevedono prenotazione obbligatoria e quota di partecipazione.

VISITE IN CANTINA & DEGUSTAZIONI

Scopri la nostra azienda con visite guidate tra vigneti e cantina, accompagnate da degustazioni dei nostri vini.

ARTE IN CANTINA

Durante tutto l'evento sarà visitabile la mostra di Rossella Baldecchi e Franco Balleri.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

I vini della cantina saranno presentati e serviti da SOMMELIER ESPERTI.

SABATO 30 MAGGIO

PROFUMO D'OLIO – EXPERIENCE SENSORIALE
Ore 19:00
Su prenotazione – €30,00 a persona
Un percorso sensoriale alla scoperta dell'olio extravergine di oliva di qualità, con degustazione tecnica e abbinamenti gastronomici.

DOMENICA 31 MAGGIO

ALLA SCOPERTA DELLA CAMPAGNA
10:00 – 12:00
Percorso per bambini tra vigneti, oliveti e cantina.

TIRO CON L'ARCO
Ore 16:00
Esperienza guidata con i campioni Esterina Giannini, Pino Basile e Fedele Soria.

ANIMAZIONE PER BAMBINI CON IL MAGO BRODINO
Ore 17:00
Giochi, bolle di sapone e palloncini.

APERICENA & MUSICA LIVE
Dalle ore 18:00
Prenotazione consigliata.

ESPERIENZA IN CANTINA

Wine Experience Kit
Cauzione bicchiere €10 – restituzione: 1 bottiglia omaggio

Sapori del territorio (abbinamenti gastronomic)
Taglieri tipici a partire da €10

VINI IN DEGUSTAZIONE

Fioras Spumante Brut

Savium Bianco di Toscana IGT

Birbante Rosso di Toscana IGT

Chianti DOCG

Villa Paternino Chianti DOCG Riserva

Vin Santo del Chianti DOC Riserva

Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice Riserva

CONTATTI

0573 451162
392 9587997
info@marinifarm.it
www.marinifarm.it

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: Sabat0 30 Maggio 2026

Evento: Wine Brunch & DJ Set

Brunch in Tenuta Querciamatta, tra vino e good vibes.

In occasione dell'iniziativa Cantine Aperte 2026 - organizzata da Movimento Turismo del vino Toscana - il brunch firmato Dimora lascia il centro e arriva direttamente tra vigne e olivi per una giornata fatta di gusto, vino e musica con DJ set, immersi nell'atmosfera unica della Tenuta!

Menu brunch a 35€ con fettunta con olio evo querciamatta, piatto salato, dolce, calice di vino e caffè.
Dalle 10:00 alle 15:00.

Prenota il tuo posto e vieni a goderti l'atmosfera 🍇🎶
📞 0572 1790971 per chiamarci, oppure
scrivici al +39 376 036 0630.

Vivi il sapore, senti il ritmo!

La prenotazione è obbligatoria: commerciale@querciamatta.it 376 / 036.0.630

Costo a persona: 35,00€ a persona

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 30 e Domenica 31 Maggio

Visite guidate al vigneto ed alla cantina con degustazione dei nostri vini "Terre a Mano" esclusivamente su prenotazione alle 15:00 e alle 17:00 in ognuna delle due giornate su prenotazione "Assaggiare il territorio un percorso in 4 tappe dove il vino incontra la cucina e racconta una terra", laboratorio di degustazione.

Prenotazione obbligatoria: +39 333 41 73 501 (anche WhatsApp)

Costo a persona:
€ 20,00 a persona per la visita guidata alla vigna e cantina con degustazione dei nostri vini
€ 45,00 a persona per il laboratorio di degustazione con abbinamenti vino e cucina

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 (PO)

+39 3356911593

info@ilsassolo.it

Evento: Cantine Aperte 2026

Date: Domenica 31 Maggio 2026

Esperienza in cantina con degustazione

Un percorso alla scoperta delle nostre cantine, pensato per vivere da vicino la tradizione vinicola del territorio. La visita sarà accompagnata da un pranzo e da sfiziose merende con taglieri di affettati e formaggi locali, selezionati per esaltare i sapori autentici della zona.

Costo a persona: degustazioni da 5€ a 8€ a calice

Per informazioni e prenotazioni: +39 3356911593 / info@ilsassolo.it

---

TENUTA DI ARTIMINO

Viale Papa Giovanni XXIII, 1 Carmignano (PO)

+39 3938588573 ; wine@artimino.com

www.artimino.com

Data: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte ad Artimino

Cantine Aperte ad Artimino si svolgerà all'esterno, nel giardino della Villa Medicea La Ferdinanda. Saranno presenti dei food truck per poter acquistare panini e gelato e la possibilità di godersi la sosta su tappeti che predisporremo nel giardino.

Ci saranno due tipi di degustazione:

- Classic (15€ - 2 calici a scelta fra Artumes, Vin Ruspo e Ser Biagio)
- Premium (20€ - 2 calici a scelta tra Poggilarca, Grumarello e Spumanti)

Inoltre, saranno organizzati dei tour nelle vigne in jeep con un costo di €10 pp

L'evento si svolgerà dalle 11:00 alle 18:30.

Prenotazione obbligatoria: +39 3938588573 / wine@artimino.com

Costo a persona: In base al tipo di degustazione ed attività

Altre indicazioni utili: L'esperienza è prenotabile tramite il nostro sito web artiminowines.com nell'apposita pagina "esperienze".

Sarà necessario lasciare una cauzione di €5 per il calice.

TENUTA DI CAPEZZANA
Via Capezzana 43 - Carmignano (PO) 59015
3311757918 - agriturismo@capezzana.it
Data: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte

1 calice di Vin Ruspo doc 2025 + 1 calice di Villa di Capezzana docg 2021

€10,00 tour delle cantine incluso

• 1 calice di Monna Bianco igt 2025 + 1 calice di Trefiano Riserva docg 2021

€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 acquistati al wine shop

Merenda disponibile al Wine Bar la Vinsantaia dalle 16:00 alle 19:30

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

Info e prenotazioni: +39 3311757918 - agriturismo@capezzana.it

---

SIENA

CAMIGLIANO
VIA D'INGRESSO 2 LOCALITà CAMIGLIANO 53024 MONTALCINO (SI)
info@camigliano.it | +39 0577 816061
www.camigliano.it
Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi:

- Il respiro del vigneto (durata ½ ora più degustazione)
- Wine tour
- Wine brunch

Il Respiro del vigneto: potrai esplorare i nostri suggestivi vigneti, ricchi di storia, tra i caratteristici calanchi, i laghetti naturali, gli oliveti secolari, i seminativi coltivati ed i boschi. Al termine del tour,

ti attenderà una visita guidata alla cantina, seguita da una degustazione dei nostri vini. La degustazione prevede l'assaggio di 3 vini, compreso il Brunello di Montalcino

Wine tour: visiterete la cantina di Camigliano e scoprirete i segreti della vinificazione e della maturazione, per poi concludere con una degustazione guidata dei nostri vini nell'antica cantinetta ricavata nei sotterranei del "castello", con travi a vista e pareti in pietra. La degustazione prevede l'assaggio di 3 vini, compreso il Brunello di Montalcino.

Wine brunch: degustazione di 3 vini pregiati compreso il Brunello di Montalcino, accompagnata da un delizioso brunch preparato con ingredienti locali freschi e genuini. Quest'ultimo prevede l'assaggio di con accompagnamento di salumi e pecorini tipici toscani

Costo a persona:

Wine tour: euro 25 per persona

Wine brunch: euro 40 per persona (bambini fino ai 5 anni gratis- dai 5 ai 15 euro 20)

Il respiro del vigneto (durata ½ ora più degustazione): euro 125 per persona (min 2 persone, max 4)

Prenotazione obbligatoria: +39 3479911454 | +39 0577844068 | info@camigliano.it

---

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

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi: Merenda in vigna e Brunch in Cantina

- **Sabato 30 maggio ore 17:30 Merenda in vigna**: 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.

- **Domenica 31 maggio Brunch in cantina:** 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: 30,00€

CARPINETO

Strada Provinciale della Chiana 62, 53042 Montepulciano - (Siena)

tour@carpineto.com - +39 3477603727

www.carpineto.com

Date: Sabato 30 Maggio 2026

Evento: PICNIC TOSCANO IN VIGNA

Concediti un momento di relax immerso nella quiete della campagna toscana. Dopo una breve introduzione alla tenuta, potrai goderti un picnic tra i vigneti con un cestino ricco di prodotti tipici: salumi, pecorino, miele e bruschette condite con olio extravergine di oliva di produzione Carpineto. Il tutto accompagnato da una bottiglia di vino da condividere, per vivere un'esperienza semplice, autentica e indimenticabile.

Cosa include: Breve visita della tenuta e del Museo LE MACCHINE DEL VINO

| Cestino picnic con prodotti tipici | 1 bottiglia di O'riginove (ogni 4 persone), **nuovo vino frizzante naturalmente low alcol firmato Carpineto.**

Prezzo: €30 a persona

Durata: 2 ore circa

Disponibilità: ore 11:30 | 15:00

Prenotazione obbligatoria: +39 347 7603727 tour@carpineto.com / +39 342 1952575 hospitality@carpineto.com

Costo a persona €30 a persona

Altre indicazioni utili Durata: 2 ore circa

Disponibilità: ore 11:30 | 15:00

CASATO PRIME DONNE

LOCALITA' CASATO 17 53024 MONTALCINO

casato@cinellicolombini.it +39 3455495154

Date: Domenica 31 Maggio ore 11:00 e ore 15:00

Evento: Campione Sommelier per un giorno

L'appuntamento di Cantine Aperte 2026, grande festa dell'enoturismo, è anche l'occasione per far vivere ai wine lovers un momento memorabile. Al Casato Prime Donne di Montalcino i visitatori avranno l'opportunità di cimentarsi in un assaggio bendato di 4 vini che simula quello dei concorsi da sommelier con tanto di quiz, premiazione con attestato, cappello da graduation e foto celebrativa. L'unica differenza dai concorsi veri è che questa non è una gara e chi partecipa diventa campione. È un gioco a cui tutti possono partecipare: chi è bravo diventa ancora più esperto e chi è alle prime armi impara in un modo divertente

Prenotazione obbligatoria: casato@cinellicolombini.it / +39 3455495154 / 0577 849421

Costo a persona: 27,50€

CASISANO

LOCALITA' CASISANO , 52 53024 Montalcino SI

+390577835540 INFO@CASISANO.IT

www.casisano.it

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi:

1. Pic nic in cantina

2. Calice in Cantina

In occasione di **Cantine Aperte**, il **30 e 31 maggio** vi invitiamo a scoprire l'anima di **Montalcino** con due esperienze pensate per voi.

- **Calice in cantina**: esperienza **gratuita** con **visita della cantina** e **un calice di Rosso di Montalcino DOC in omaggio**. Le visite partiranno **ogni ora dalle 10.00**.

Ultima visita: sabato alle **17.00**, domenica alle **15.00**.

- **Pic nic in cantina**: esperienza **su prenotazione**, per **minimo 2 persone**.

Costo: 35 € a persona — gratuito sotto i 6 anni e **12 € dai 7 ai 17 anni**.

Include **tour in cantina**, **una bottiglia di Rosso di Montalcino DOC**, **panzanella** e **tagliere**.

I tour partiranno **ogni ora dalle 10.00**.

Ultima visita: sabato alle **16.00**, domenica alle **14.00**.

Prenotazione obbligatoria: info@casisano.it +39 3499044021

Costo a persona: 5€ MINIMO 2 PERSONE

CASTELLO DI RADDA

Loc. Il Becco 101/A, Radda in Chianti SI, 53017

info@castellodiradda.com +39 0577 738992

Data: Sabato 30 Maggio 2026

Evento: Profumi di vigna, sapori del Chianti a Castello di Radda

Tour della cantina e degustazione di 4 vini + Vermouth. I vini saranno: IGT Toscana Rosato 2025, IGT Toscana Granbruno 2023, Chianti Classico DOCG 2023, Chianti Classico Riserva DOCG 2021

Prenotazione obbligatoria: Prenotare utilizzando il link: https://www.castellodiradda.com/esperienze-in-cantina/

info@castellodiradda.com +390577738992

Costo a persona: 20€

CASTELLARE DI CASTELLINA

STRADA PROVINCIALE DI CASTAGNOLI SP 130 – LOC. CASELLE – CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)

0577 742903 – VISITE@CASTELLARE.IT

Date: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte a Castellare di Castellina

Torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte e vi aspettiamo domenica 31 maggio per vivere insieme una giornata tra vino, natura e convivialità.

Potrete partecipare a una visita guidata in cantina con degustazione dei nostri vini Chianti Classico e Chianti Classico Torre Alta, accompagnati da un assaggio di pecorino e del nostro Olionovo.

Le visite, solo su prenotazione, saranno disponibili nei seguenti orari: 10:00 – 11:30 – 15:30 – 17:00.
Ogni esperienza avrà una durata di circa 45 minuti; due turni saranno in italiano e due in inglese.

Durante la giornata sarà inoltre possibile passeggiare liberamente tra i vigneti e godere della bellezza del paesaggio del Chianti Classico.

Per tutto il weekend sarà attiva la speciale **Promo Cantine Aperte**, che include la degustazione del Chianti Classico Riserva Il Poggiale e del nostro Supertuscan *I Sodi di S. Niccolò* al prezzo di €25.

Vi aspettiamo!

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

---

CESANI WINERY

LOC, PANCOLE, 82D – SAN GIMIGNANO - SIENA

+39 0577/955084 – info@cesani.it

www.cesani.it

Evento: CALICI NEL BORGO: degustazione itinerante di vini, wine cocktails e cibo.

Data: Sabato 30 Maggio 2026

Alla scoperta del Borgo Cesani attraverso un percorso in tappe enogastronomiche tra paesaggio mozzafiato, vini biologici di eccellenza, prodotti tipici del territorio e gli innovativi wine cocktail.

Dalle 15 alle 19 visita alla cantina con degustazione dei vini aziendali e un wine cocktail a scelta, piccoli abbinamenti gastronomici.

Prenotazione obbligatoria: +39 0577/955084 oppure info@cesani.it

Costo a persona: € 25

Altre indicazioni utili: in caso di pioggia l'attività non sarà itinerante ma si svolgerà all'interno della sala degustazione.

LA BRACCESCA

VIA STELLA DI VALIANO, 10- 53045, MONTEPULCIANO (SI)

347 4751308, VISITE@LABRACCESCA.IT

Date: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Tour "Tra natura, vino e creatività"

L'esperienza ha inizio alle ore 11.00 con una suggestiva passeggiata lungo il nostro iconico viale alberato, immerso tra i vigneti della tenuta. Un percorso lento e rigenerante che conduce fino al nostro boschetto, un angolo raccolto e autentico dove la natura si esprime nella sua forma più intima.

Qui vi accoglieremo per una degustazione di 3 delle nostre etichette, accompagnato da un'attività artistica unica: un'esperienza di pittura ad acquarello realizzata con il vino. Un momento creativo e conviviale, immersi in un'atmosfera bucolica, tra colori, profumi e silenzi della campagna.

Al termine, verso le ore 13.00, rientreremo in azienda per proseguire con il **pranzo di fattoria**, servito a **tavolo condiviso** per favorire la convivialità e lo scambio tra gli ospiti.

Il menù prevede:

- Taglieri della fattoria con selezione di prodotti locali
- Pici al ragù di Chianina
- Dessert

Durante il pranzo verrà servito il nostro Sabazio Rosso di Montepulciani DOC.

Un'esperienza completa che unisce paesaggio, gusto e creatività, per vivere la tenuta in modo autentico e memorabile.

Posti super limitati: max 16 posti.

*L'attività prenderà avvio con un minimo di 8 pax

+39 347 4751308 – visite@labraccesca.it

Costo a persona: € 100,00

RICASOLI 1141

Ricasoli 1141, loc. La Madonna, Gaiole in Chianti (SI)

castello@ricasoli.it / Tel. +39.0577.730280

Eventi: CANTINE APERTE a Brolio: Vino & Musica

Visite guidate in cantina gratuite ogni 20 minuti dalle ore 11:00 alle ore 17:30, senza prenotazione.
Degustazione di tre vini a 15€ con:

- Brolio 2024, Chianti Classico
- Brolio Riserva 2022, Chianti Classico
- Castello di Brolio 2022, Chianti Classico Gran Selezione
- Olio Extra Vergine d'Oliva 2025, DOP

Possibilità di abbinare taglieri con salumi e formaggi toscani presso l'Agribar ubicato davanti l'Enoteca di Brolio.
Musica DJ-set nel pomeriggio dalle ore 16:00 alle ore 20:00.

Saranno aperti al pubblico anche i giardini del Castello di Brolio (h10:00-18:00) e l'Osteria a pranzo dalle ore 12:30 (prenotazione consigliata).

Costo a persona: 15€ per la degustazione con tre vini.

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

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

Via Provinciale, 7 Montepulciano 53045 (Siena)

+ 39 335 5212004 / accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Wine Experience

L'enoteca sarà aperta per degustazioni guidate al tavolo senza prenotazione tutto il giorno nella bellissima location.
Visite alle cantine sotterranee + degustazione solo su prenotazione.

Prenotazioni e informazioni: + 39 335 5212004 /
accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com

Costo a persona: visita + degustazione 15€ / degustazione al tavolo dalle 10:00 alle 18:00 €10,00

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

Quando: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: CANTINE APERTE A VILLA A SESTA

Degustazione di 4 vini:
IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA
CHIANTI CLASSICO IL PALEI
IGT TOSCANA ROSSO VAS ROSSO
IGT TOSCANA ROSSO VAS ORO

Accompagnati da bruschette con il nostro OLIO EVO

Prenotazione obbligatoria: +39 0577/359014 – shop@villasesta.com

Costo a persona: 25,00€