

PROGRAMMA

5 MAGGIO

Campo del Monte @ Ristorante La Martinicca

"Cena dello Chef del Ristorante La Martinicca con presentazione del Campo del Monte Chianti Riserva 2020 biologico."

Dalle ore 20.30
Via del Sole 27/r, 50123 Firenze
Tel. 055 218928
info@ristorante-lamartinicca.com - Prenotazione obbligatoria

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

6 MAGGIO

SAVINO DEL BENE VOLLEY & CONSORZIO VINO CHIANTI @ LA RINASCENTE FIRENZE

"Shopping Night"

Firenze festeggia e saluta la squadra femminile Savino del Bene Volley al rientro dalla Final Four di Champions League con una speciale private shopping night. Tutti i piani de La Rinascente saranno allestiti in esclusiva collaborazione con partner del food, tra cui il Consorzio Vino Chianti con una selezione di vini in assaggio per i visitatori.

Dalle 18:30
Piazza della Repubblica, 4, 50123 Firenze FI

**Campo del Monte &
Mannucci Droandi @ La
Vineria Moderna**

"Il Chianti Colli Aretini: le rive destra e sinistra dell'Arno"
Degustazione e considerazioni sui vini Chianti Campo del
Monte della riva destra e Chianti Mannucci Droandi della riva
sinistra dell'Arno

Dalle 18.30
Via Arnolfo 13/a, 50121 Firenze
Tel. 055 286203
info@vineriamoderna.it

**Marchesi Gondi @ Ristorante
Griglieria Il Bargello**

"Una cena con i vini di Marchesi Gondi"
Dalle 20

Piazza della Signoria 4/r, 50122 Firenze
Tel. 055 214071

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"
Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special
(antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti
in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il
Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del
Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

**Agricola Ludus@Bocca
Medicea**

"Show cooking con Bocca Medicea e Agricola Ludus"

Abbinamento cibo/vino – Serata dedicata agli antipasti
Via Bocca di Stella, 3 – 590015 Carmigniano (PO)
Tel. 055 8705975
Mail boccamedicea@gmail.com

7 MAGGIO

Campo del Monte @ Sughero La Vineria

"Seminario sul Chianti Campo del Monte secondo gli osti di Sughero la Vineria"
Degustazione e considerazioni sui vini Chianti di Campo del Monte

Dalle 18.30 alle 22
Via Romana 46/b, 55100 Arancio (LU)
Tel. 0583 413993
info@sugherolavineria.it

Pietraserena

"La voce dei Colli Senesi"
Degustazione di tre interpretazioni di Chianti Colli Senesi, abbinamento tagliere e crostini.
Via Casale 5, 53037 - San Gimignano (SI)
Tel. 393 0286328
Mail pietraserena@arrigoni1913.it

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

Il Palazzo @ Hotel Minerva

"Gusto Chianti: un viaggio tra vini e piatti tradizionali"
Via Fiorentina 4, 52100 Arezzo
Tel 0575 370390

Marchesi Gondi @ Carnam

"Una Cena con Marchesi Gondi da Carnam"
Via Pier Paolo Pasolini, 30 – 50013 Campi Bisenzio (FI)
Tel. 378 3053350

Il Podere degli Olmi

“Il Chianti al Podere, serata di degustazioni”

Via d'Arezzo Foiano della Chiana snc 52045 (AR)
Mail Ilaria52100@gmail.com
Tel. 33394902627

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

O' Munaciello

“Un morso di Napoli, un calice di Chianti”

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

8 MAGGIO

**CONSORZIO VINO
CHIANTI & NANA BIANCA
PRESENTANO**

“Chianti Lovers Wine & Cinema Experience”

Il Chianti è il vino italiano più citato nella storia del Cinema. Un'esperienza immersiva che unisce cultura del vino e cultura pop: masterclass con degustazione e proiezione di clip cinematografiche legate al Chianti. A seguire, aperitivo conviviale.

Piazza di Cestello, 10, 50124 Firenze FI
Info e prenotazioni: eventi@consorziovinochianti.it

**Trattoria Da Burde presenta:
Chianti & Valdarno**

Piatti tipici del Valdarno in Dimora Palagina con i Chianti del territorio, menu completo valdarnese con abbinamento di Chianti di varie sottozone e Riserva. In cucina a quattro Eros Ghezzi residente chef e Paolo Gori della Trattoria da Burde.

Via Grevigiana, 4 – Ponte Agli Stolti 50063 Figline e Incisa Valdarno
Prenotazioni burdedj@gmail.com

**Fattoria Uccelliera @La Corte di
San Leonardo**

"Cena degustazione con Fattoria Uccelliera"

Dalle ore 20
Via Roma, 40, 56126 Pisa
Tel. 050 2200976 – 329 3116400

**Ma.Mi Ristobottega &
Marzocco di Poppiano**

"Rosso da MaMi"

Un aperitivo vivace, brioso, contemporaneo. Sangiovese e delizie gourmet
Dalle 19 alle 21

Via Giampaolo Orsini, 80/R - 50126 Firenze
Tel. 055 6801351

**Villa Travignoli @ Fattoria di
Maiano**

"Villa Travignoli in città: degustazione prodotti di Villa Travignoli presso la Fattoria di Maiano"

Via Benedetto da Maiano, 11 – 50014 Fiesole
Tel. 055 599 600

**Campo del Monte, Ais Lucca &
Palazzo Pfanner**

"Chianti Lovers a Lucca"

Degustazione guidata da Sommelier AIS con considerazioni sui vini Chianti di Campo del Monte
Dalle 18 alle 22

Via degli asili, 33 – 55100 Lucca
Mail Duccio.roni@campodelmonte.it
Delegato.lucca@aistoscana.it

**Colle Adimari @ Campaccio
Bistreet**

"Pizza Loves Chianti. Più di una proposta di pizze alla pala da condividere farcite con prodotti stagionali di zona e studiate per essere abbinare perfettamente ai nostri Chianti durante una serata dall'atmosfera informale e rilassata di chiacchiere sulla nostra realtà, la denominazione e nuovi possibili accostamenti vino/cibo"

Via Curtatone e Montanara 17, 50053 Empoli
Tel. 371 3161941

Ristorante Megabono

"Incontri di sapori. Menù di piatti tipici regionali con vini del Chianti in abbinamento"

Via Ser Lapo Mazzei, 20 - 59100 Prato
Tel. 347 8908892
Mail ristorantemegabono@gmail.com

**Osteria Merope presenta
"Chianti & Chianina"**

Cena degustazione con vino Chianti in abbinamento

Via Giuseppe Ulivi, 4 – 54033 Carrara
Tel. 0585 776961

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

**Enoteca Ristorante Innocenti
Wines**

“Chianti & Il volto di Dante”

Durante il giorno saranno proposti vini e abbinamenti con varie etichette dell'azienda agricola Il Palagione

Via del Proconsolo 16r Firenze
Tel. 055 8893394
Email: gianni@innocentiwines.it

**Fattoria di Petrognano @
Enoteca Aromi Di Vino**

"La Fattoria di Petrognano nel bicchiere"

Serata alla scoperta delle varie espressioni del territorio dove nascono i vini della Fattoria di Petrognano, azienda biologica composta da circa 85 ettari di cui 25 vitati che sorgono nel comune di Montelupo Fiorentino (FI). Gli assaggi saranno accompagnati da un tagliere con specialità tipiche toscane.

Via Roma, 17 - 50054 Fucecchio
Tel. 339 336 0128 Giacomo Carusi
Evento su prenotazione

**San Gregorio & Montechiaro @
Tre Filari Wine Bar**

"Chianti Colli Senesi – CHE FAI TE NE PRIVI? – Wine Party"

L'Azienda San Gregorio di Chiusi e l'Azienda Montechiaro di Siena faranno conoscere i loro prodotti a base di vini Chianti Colli Senesi durante un aperitivo conviviale. Dalle ore 18.00.

Via Banchi di Sotto, 51/53 - 53100 Siena
Tel. 3420166188

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

**Agricola Ludus @ Toscana Fair-
Ristorante con l'orto**

"Anteprima dell'Aperitivo dell'orto con Agricola Ludus"

Nella splendida cornice di serre "Mati Pianta", abbinamento dei vini di Agricola Ludus con piatti dello chef.

Via Bonellina, 49 – 51100 Pistoia
Tel. 0573 986520
Mail giulia@toscanafair.it

9 MAGGIO

Alle Vettovaglie presenta:

"Chianti Ribelle. Perché il Chianti è tradizione, ma anche carattere e identità forte, proprio come Livorno."

Degustazioni e Cena in abbinamento ai vini di Poggio al Chiuso Tavarnelle Val di Pesa

Dalle 19
Scali Aurelio Saffi, 27, 57121 Livorno LI
Tel. 3343299063
Mail info@allevettovaglie.com

Fattoria Montellori @ Pannullo & Figli

"Chianti: un vino a 360 gradi"

Tre annate giovani di Chianti (2022, 2021, 2020) ed una matura del 1977, abbinata ai piatti creati dallo Chef Pannullo e commentati dal titolare di Montellori, Alessandro Nieri.

Via Pistoiese 1, 50054 – Fucecchio
Tel. 0571 245716

Tenute Piccini presenta

"I love Chianti"

Il gruppo Piccini 1882 invita appassionati e operatori nella sede del Geografico Castellina, in Loc. Piazzole, Castellina in Chianti (SI) per degustare le nuove annate dei Chianti DOCG, Chianti Colli Senesi DOCG e Chianti Riserva DOCG a marchio PICCINI e GEOGRAFICO

Dalle 10 alle 18
Tel. 0577 54011
Mail a.cicarelli@piccini1882.it

Marini farm @ Agriturismo a Casa Nostra

"A cena con il Chianti"

Serata Enogastronomica dedicata al Chianti, Chianti Riserva e Vin Santo del Chianti della cantina Marini abbinati a prelibati piatti cucinati dall'Agriturismo A Casa Nostra di Pistoia.

Via Acciaio e Agnolaccio, 7 – 51100 Pistoia
Tel. 0573 1935032

**Vecchia Cantina di
Montepulciano presenta**

"Chianti & Chianina in terra Nobile"

Una serata all'insegna di due prodotti, la Chianina ed il vino Chianti in versione street food
Dalle 19

Via Provinciale 7, 53045 Montepulciano
Tel. 0578 776092

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

**La Querce @ Ristorante
Battibecco**

"Il Chianti Colli Fiorentini si esalta ad Impruneta"

Cena evento con presentazione del Chianti Colli Fiorentini dell'azienda La Querce che accompagna il menù preparato dal ristorante Battibecco, per esaltare i particolari vini prodotti ad Impruneta.

Viale Vittorio Veneto, 38 – 50023 Impruneta
Tel. 055 2313820
Mail prenotazioni@ilbattibecco.it

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

Mercato Coperto degli Agricoltori di Montevarchi

“Aperitivo “We love Chianti” al Mercato Coperto degli
Agricoltori di Montevarchi – Arezzo”

Un Aperitivo insieme ad amici e clienti del Mercato a base
di Chianti D.O.C.G. delle aziende partecipanti con
accompagnamento di prodotti del territorio del Valdarno,
tutti rigorosamente a K0.

Aziende partecipanti:

- Az. Agricola Paterna di Loro Ciuffenna (AR)
 - Az. Agricola Tenuta San Jacopo di Cavriglia (AR)
 - Az. Agricola F.lli Bonaccini di Loro Ciuffenna (AR)
 - Az. Agr. Tenuta la Pieve di Pieve a Bresciano (AR)
 - Az. Agr. Campo del Monte di Campogialli – Terranuova
Bracciolini (AR)
 - Az. Agr. Mannucci Droandi di Montevarchi (AR)
 - Az. Agr. Tenuta le Muricce di Mercatale Valdarno (AR)
 - Az. Agr. Poggi del Chianti – Monnanni di Cavriglia (AR)
- Dalle 18 alle 21

Via Trieste, 30
52025 Montevarchi (AR)
Tel. 055 9851425
Mail info@mercatoagricoltori.it

10 MAGGIO

CONSORZIO VINO CHIANTI & MUSEO SANT'ORSOLA PRESENTANO

"Riscrivere la Storia"

Open day straordinario al sito dell'Ex Monastero di
Sant'Orsola: visita guidata tra storia, arte e vino Chianti.

Dalle 12:00 alle 20:00
Via Sant'Orsola, 50123 Firenze FI
Info e prenotazioni: eventi@consorziovinochianti.it

Campo del Monte presenta

"Coral Chianti a Campo del Monte"

Ore 11: Verticale di Chianti d.o.c.g. con la speciale
presentazione del Chianti Campo del Monte in versione
Coral Wine.

Ore 15: Verticale di Chianti d.o.c.g. Riserva
Via comugni 51/53, 52028 Campogialli Terranuova
Bracciolini (AR)
Mail. segreteria@campodelmonte.it
Prenotazione obbligatoria

Chiantineria

“Chianti Colli Aretini”

Degustazione di 3 Chianti Colli Aretini in abbinamento con prodotti del territorio, a cura di un sommelier.

Via Seteria 6, 52100 Arezzo
Tel. 328 9553784
Email: lauramigliorini6@gmail.com

Antico Borgo La Torre

Scopri la tradizione vinicola di Vaggio di Reggello!

Visita una piccola azienda vitivinicola a Vaggio di Reggello. Inizierai con una piacevole passeggiata tra i vigneti, per poi entrare nella nostra storica cantina, dove scoprirai il processo di produzione dei nostri vini autentici. La visita si concluderà con una degustazione dei nostri vini, tra cui due Chianti DOCG, accompagnata da una selezione di stuzzichini tipici. Un'esperienza da non perdere per gli amanti del buon vino e della tradizione!

Via della Torre 171, Fraz. Vaggio, 50066 Reggello (FI)
Tel. 320 6275789
Email info@anticoborgolatorre.it

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

La Querce & Fattoria Poggiopiano @ Vineria Moderna

"Il Chianti dei vignaioli in vineria"

Degustazione dei vini Chianti dell'azienda La Querce e della Fattoria di Poggiopiano presso La Vineria Moderna a Firenze.
Via Arnolfo, 13/a – 50121 Firenze
Tel. 334 6437355
Mail info@promowine

**Enoteca I' Licchio, Il Fiaschetto,
Enoteca Paolini ed Enoteca i
Lecci presentano:**

“Il Chianti a Montespertoli”

Apericena e cena con degustazione di vini a denominazione Chianti presso i seguenti locali:

Enoteca Paolini

Chianti Montespertoli Riserva - Casa di Monte
Chianti Colli Fiorentini "Il Cortile" - Castello di Poppiano
Chianti Montespertoli Riserva - Castello Sonnino

Il Fiaschetto

Chianti Montespertoli - Tenuta Ripalta
Chianti - Tenuta Il Castello

I' Licchio

Chianti Superiore - La Leccia
Chianti Montespertoli - Valle Prima
Chianti Montespertoli - Montalbino
Chianti “Serafino” - Tenuta Barbadoro

I Lecci

Chianti - Podere Ghisone
Chianti “Tenuta il Monte” - Fattorie Parri
Chianti Montespertoli - Podere Guiducci

Dalle ore 19 - Enoteca I' Licchio 338 3118322
Paolini 0571657075 - Il Fiaschetto 339 3520370032
Enoteca I Lecci 3278219056

Parco d'Arte Pazzagli presenta

“Chianti Wine Party al Parco d'Arte Pazzagli a
Firenze”

Degustazione di Vini Biologici dell'Azienda Agricola Malenchini accompagnati da taglieri toscani con visita al Parco di Arte Contemporanea Enzo Pazzagli. Uno dei più importanti Parchi della Toscana, nel quale sono presenti oltre 250 sculture.

Dalle 17 alle 22 - Evento su prenotazione WhatsApp:
3477335332

**Fattoria Fibbiano Winery
presenta**

“Chianti Lovers in ebike”

Ti guideremo attraverso le nostre colline per farti scoprire un territorio affascinante e ancora incontaminato, per poi rifocillarti al wine bar di Fibbiano con il nostro Chianti Superiore Casalini. Una guida qualificata ti accompagnerà nel tour in ebike della durata di circa 2 ore per poi condurti a Fibbiano per una degustazione di 3 annate di Chianti Superiore accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi toscani.

Ritrovo alle 9.30 presso:
Biking Tuscany Tour
Anfiteatro Fonte Mazzola
Str. Vicinale delle Serre
56037 Peccioli PI

Tel. 0587-635677

O' Munaciello

“Un morso di Napoli, un calice di Chianti”

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

Agricola Ludus @ La Bottega

Serata di degustazioni dei vini di Agricola Ludus

Piazza Sant'Antonino, 10 – 59100 Prato
Tel. 0574 1828554
Mail benedettapiccibonacchi@gmail.com

11 MAGGIO

CONSORZIO VINO CHIANTI PRESENTA

"Chianti Lovers Closing Party"

Gran finale alla Manifattura Tabacchi per la Chianti Lovers Week 2025!
Free tasting di Chianti D.O.C.G. e specialità toscane a cura di Tosca – Eccellenze Toscane, musica live con il DJ set vintage de La Màquina Parlante e performance dei ballerini di Studio Swing 22 Firenze.
Ingresso con calice serigrafato e sacchetta porta bicchiere inclusi

Dalle 17:00 alle 22:00
Manifattura Tabacchi – Firenze
Info e prevendita: www.ticketone.it

La Querce presenta

"Il Chianti e la Sua Musica"

Concerto del gruppo I Tre Moschettieri con musiche contemporanee eseguite con i loro violoncelli a seguire degustazione del Vino Chianti Colli Fiorentini dell'azienda La Querce accompagnata da finger food

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 – 50023
Impruneta
Tel. 055 2011380
Mail info@laquerce.com

Campo del Monte presenta

"Coral Chianti a Campo del Monte"

Ore 11: Verticale di Chianti d.o.c.g. con la speciale presentazione del Chianti Campo del Monte in versione Coral Wine.
Ore 15: Verticale di Chianti d.o.c.g. Riserva

Via comugni 51/53, 52028 Campogialli Terranuova
Bracciolini (AR)
Mail. segreteria@campodelmonte.it
Prenotazione obbligatoria

Buccia Nera presenta

"TREK & WINE - Escursione enogastronomica"

Percorso attraverso i vigneti del Chianti Colli Aretini da Antria alla cima di Campriano e ritorno con la guida ambientale Riccardo di Animali Notturmi - In EBike - con la guida Ambientale Valentin di EpikBike
Dalle 9.30 alle 16.30. E' richiesto abbigliamento, scarpe comode e borraccia d'acqua

Per programma ed info prenotazione:
Trekking con animali notturni - Riccardo 339 4298982
Escursione Ebike con Epik Bike – Valentin 371 5325872

La Prosciutteria

"La settimana del fiasco!"

Via de' Neri 54/r, 50122 – Firenze
Tel. 055 0938306

Pietraserena

"La voce dei Colli Senesi"

Degustazione di tre interpretazioni di Chianti Colli Senesi, abbinamento tagliere e crostini.
Via Casale 5, 53037 - San Gimignano (SI)

Tel. 393 0286328
Mail pietraserena@arrigoni1913.it

O' Munaciello

"Un morso di Napoli, un calice di Chianti"

Per tutta la settimana abbinamenti dei nostri special (antipasti, primi, pizze), pensati dalla nostra chef Lisa Conti in collaborazione con la macelleria agricola Patrone, con il Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva 2020 Bio del Castello del Trebbio – famiglia Casadei.

Via Maffia 31/r, 50125 Firenze
Tel. 392 6373963
Mail firenze@munaciello.com

Chianti® lovers week²⁰²⁵

5 - 11 MAGGIO 2025

Una settimana di eventi per celebrare il Chianti Docg.

Il Consorzio Vino Chianti lancia la **Chianti Lovers Week 2025**: una **settimana dedicata al Chianti Docg.**, con un calendario diffuso di eventi ospitati da ristoranti, enoteche, cantine, spazi culturali e location esclusive in tutta la Toscana.

Degustazioni, cene a tema, esperienze enogastronomiche e appuntamenti culturali animeranno il territorio, celebrando il Chianti Docg. come simbolo di eccellenza enologica toscana nel mondo.

11 MAGGIO 2025, MANIFATTURA TABACCHI

Si terrà l'**evento conclusivo** della **Chianti Lovers Week**, un appuntamento che riunirà appassionati, produttori e operatori del settore per celebrare il Chianti Docg. con musica, degustazioni e ospiti speciali.

Consorzio Vino Chianti

Viale Belfiore, 9 – 50144 Firenze

www.chiantiloversweek.it

