

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

Leonardo Romanelli @ 25hours Hotel Firenze

“Degustazione guidata da Leonardo Romanelli”
Parteciperanno cinque aziende i cui Chianti saranno presentati tramite il racconto dei produttori e le suggestioni suggerite da Leonardo.

Dopo la degustazione, il pubblico gusterà un piatto preparato dalla cucina dell'hotel, i prodotti del salumificio Mannori e la torta al cioccolato Pistocchi.

Aziende presenti:
Cantine Gentili Cetona
Fattoria San Michele Scandicci
Fattoria Montepescini Murlo
Marzocco di Poppiano Montespertoli
Ormae Vinae Pontassieve

Dalle 19.30 alle 23

Piazza di San Paolino, 1 – 50123 Firenze
Per informazioni e prenotazioni tel. 055 2966955 / 055 296
6911

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 20 alle 23
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 Rùfina 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

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

Fattoria di Poggiopiano | Galardi @ OSA Bistrot

“Il Chianti a giro”

Cena-degustazione di sapori dal Mondo preparati dalla Cucina di OSA Bistrot, in abbinamento ai vini chiantigiani della Fattoria di Poggiopiano

Menù

Pizza con lardo, pecorino e cime di rapa

Gyoza con tofu, cipollotto, zenzero e cavolo verza in salsa di Chianti e aceto di riso

Arepa con polpo al Chianti, avocado e ricotta di bufala

Raviolo ripieno di lingua con pesto di acciuga e pomodoro secco

Pavlova con fragole caramellate al Chianti e crema di vaniglia

Vini

RosaE' 2024 – Rosato di Toscana IGT, Sangiovese 100%

Com'Era 2020 – Rosso di Toscana IGT, Sangiovese e Canaiolo

Voce alla Terra 2028 – Chianti Superiore DOCG – Sangiovese e Colorino

Riserva 2018 – Chianti Riserva DOCG – Sangiovese

Grappa da Uve Chianti Galardi

Posti limitati

Via Quintino Sella, 13° - 50137 Firenze

Per info e prenotazione eventi Tel. 3286767774

Mail agriturismo@poggiopiano.it

**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

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 Stolli 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

**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 abbinate 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



Chianti® lovers week²⁰²⁵

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 Rùfina 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 Piante”, abbinamento dei vini di Agricola Ludus con piatti dello chef.

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

Fattoria di Poggiopiano l Galardi presenta:

“Vini scrocCHIANTI a Poggiopiano”

Immersi nei vigneti e oliveti di Poggiopiano, assapora tutte le sfumature del Sangiovese nel Chianti in diverse annate!

Degustazione vini scrocCHIANTI: Voce alla Terra 2018, Riserva 2018, RosaE' 2024 l'anima leggera del Chianti

Verticale Superiore: Chianti Superiore Voce alla Terra 2018 (annata in commercio), 2019 e 2016

Verticale Riserva: Chianti Riserva 2018 (annata in commercio), 2017 e 2016

Lo sCHIANTo finale: Grappa da Uve Chianti

[le annate delle verticali potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità]

Via dei Bassi, 13, 50061 - LOC GIRONE FI
Per info e prenotazione eventi Tel. 3286767774
Mail agriturismo@poggiopiano.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. 3477487020
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**

“Profumo di Chianti. Cuore di Toscana”

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 Rùfina 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

**Fattoria di Poggiopiano |
Galardi presenta:**

“Vini scrocCHIANTI a Poggiopiano”

Immersi nei vigneti e oliveti di Poggiopiano, assapora tutte le sfumature del Sangiovese nel Chianti in diverse annate!

Degustazione vini scrocCHIANTI: Voce alla Terra 2018, Riserva 2018, RosaE' 2024 l'anima leggera del Chianti

Verticale Superiore: Chianti Superiore Voce alla Terra 2018 (annata in commercio), 2019 e 2016

Verticale Riserva: Chianti Riserva 2018 (annata in commercio), 2017 e 2016

Lo sCHIANTo finale: Grappa da Uve Chianti

[le annate delle verticali potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità]

Via dei Bassi, 13, 50061 - LOC GIRONE FI
Per info e prenotazione eventi Tel. 3286767774
Mail agriturismo@poggiopiano.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'aziende 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



Chianti® lovers week²⁰²⁵

**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

Chianti - fattoria Poggio Capponi

Chianti Montespertoli - Fattoria Poggio Capponi

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 3520372

Enoteca I Lecci 3278219056



Chianti lovers week 2025

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



Chianti® lovers week 2025

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

Fattoria di Poggiopiano l Galardi presenta:

“Vini scrocCHIANTI a Poggiopiano”

Immersi nei vigneti e oliveti di Poggiopiano, assapora tutte le sfumature del Sangiovese nel Chianti in diverse annate!

Degustazione vini scrocCHIANTI: Voce alla Terra 2018, Riserva 2018, RosaE' 2024 l'anima leggera del Chianti

Verticale Superiore: Chianti Superiore Voce alla Terra 2018 (annata in commercio), 2019 e 2016

Verticale Riserva: Chianti Riserva 2018 (annata in commercio), 2017 e 2016

Lo sCHIANTo finale: Grappa da Uve Chianti

[le annate delle verticali potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità]

Via dei Bassi, 13, 50061 - LOC GIRONE FI

Per info e prenotazione eventi Tel. 3286767774

Mail agriturismo@poggiopiano.it

Consorzio Chianti Rufina @ Il Conventino Caffè Letterario

“Il Chianti Rufina al Conventino - Assaggi di arte, vino e bellezza”

Banco di assaggio dalle 12 alle 19 (ingresso gratuito)

La nostra degustazione si inserisce in un pomeriggio speciale al Conventino:

Dalle ore 17.00: Presentazione del libro “Profumo di mare e fichi d'India” di Rachele Nigro.

Dalle ore 19.30: Live Jazz a cura di “Acousitc Smooth Jazz” trio, con Rachele Nigro, voce, Beppe Nobile, piano e Alessandro Bruno, chitarra.

Via Giano della Bella, 20 – 50124 Firenze

Per informazioni: info@chiantirufina.com

Prenotazione tavoli: 055 7092563

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. Parte del ricavato dell’evento sosterrà La Mensa che Viaggia: il progetto di Fondazione Solidarietà Caritas Firenze che ogni giorno trasforma lo spreco alimentare in pasti caldi per chi è in difficoltà. Scopri e sostieni il progetto su fondazione-solidarieta-caritas.it

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 Quartetto Zenit con un programma musicale che sarà un viaggio da Beethoven a Morricone 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 Rùfina 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

**Fattoria di Poggiopiano I
Galardi @ C.R.U. - Cucina
Rustica Urbana**

“CRUnch – cibi e vini scrocCHIANTI”

Il Brunch domenicale di C.R.U. si sposta in campagna, vi presentiamo il CRUnch di Poggiopiano!

In occasione del CRUnch puoi:

lasciare a casa la frenesia quotidiana, senza allontanarsi troppo dalla città

assaggiare i nostri vini più scrocCHIANTI al calice:

RosaE' 2024 – Rosato di Toscana IGT , Sangiovese 100%

Voce alla Terra 2028 – Chianti Superiore DOCG – Sangiovese e Colorino

Riserva 2018 – Chianti Riserva DOCG – Sangiovese

- succo di frutta per i minori di 18 anni -

assaporare la cucina di C.R.U. in un contesto unico

ascoltare la migliore musica del mondo: i suoni della Natura!

Via dell' Agnolo 48r – 50121 Firenze

Per info e prenotazione eventi Tel. 3286767774

Mail agriturismo@poggiopiano.it

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

