

Albergo Il Giglio



Descrizione

Il **Giglio** nasce alla fine dell'800 come stazione di posta, dove i viaggiatori si rifocillavano ed i cavalli si riposavano dalla salita che porta a **Montalcino**. E' proprio in quegli anni che nasce il **Brunello di Montalcino**, ed è probabilmente grazie a quest'ultimo che anche Il Giglio inizia a crescere.

Ai primi del 1900 il Giglio è Albergo - Ristorante, unico nella zona, e già nel 1912 viene premiato in occasione delle Esposizioni Riunite di Viareggio come uno dei migliori Alberghi della Toscana. Da allora in poi Il Giglio rimane punto di riferimento per la vita del paese: è nella sua "**Sala dei Fattori**" che si fanno gli affari più importanti, dove si incontrano i facoltosi dell'epoca,

e dove prima o dopo passano tutti i principali personaggi del '900 montalcinese, attraverso guerre e matrimoni. Agli inizi degli anni '90, forse a causa della sua unicità, il Giglio attraversa un periodo di luci ed ombre, ed è proprio allora che la famiglia **Machetti** interviene a restituirgli la dignità di un tempo, con una radicale ristrutturazione.

Oggi gli arredi, ed i materiali (ferro battuto, legno massello, pietra di travertino) con cui un secolo prima era stato costruito Il Giglio, si fondono con i confort e la tecnologia attuale.

Noi ci mettiamo la passione, gestendo questo albergo come una "grande casa", Montalcino ci mette gli scenari ed i paesaggi, il resto mettetece lo voi...

Ricavato da un antico palazzo costruito a ridosso delle mura castellane della città del Brunello, proprio nel punto in cui, con un panorama vertiginoso, si affacciano sulle **Crete** e su **Siena**, il Giglio è un piccolo tre stelle gestito in famiglia, con passione e semplicità.

Camere

Ricavato da un antico palazzo costruito a ridosso delle mura castellane della città del **Brunello**, proprio nel punto in cui, con un panorama vertiginoso, si affacciano sulle Crete e su Siena, il Giglio è un piccolo tre stelle gestito in famiglia, con passione e semplicità.

Le camere sono appena **12**, con una vista bellissima sulla campagna circostante. La stessa che si può godere dalla saletta delle colazioni.

Ristorante

A rendere l'atmosfera familiare ci pensano i baffoni di **Mario**, oste simpatico, e la gentile cordialità di **Anna** che si dedica ai fornelli per rifornirvi di quanto di suggestivo ha la cucina tra **Siena** e **Maremma**. **Pinci al sugo, scottiglia di cinghiale, trippe, costolette, fiorentina, fagioli**. Questa la declinazione classica che comincia dai **crostini misti** (quelli alla cipolla sono notevoli) e dai **salumi** e chiude con i fritti di qualità (buono in stagione quello di porcini così come la **zuppa di porcini**). Buoni i dolci. La cantina parla soprattutto di **Rosso** e di **Brunello**. Ed è già molto.

Oltre al menù alla carta, ogni giorno proponiamo un **menù degustazione** preparato in base agli ingredienti più freschi trovati sul mercato, al quale abbiniamo una degustazione di vini. Ogni piatto trova il suo giusto abbinamento con un calice di vino, affinché l'uno esalti il gusto e gli aromi dell'altro.

Ristrutturato da alcuni anni, è anche un albergo nel pieno centro del paese e si segnala per la buona cucina di tradizione aperta a novità, come il **paté di fegato di fagiano al Moscadello**, gli **involtini di lardo di Cinta Senese** e **Farro con tartufo fresco**, la **Faraona Ripiena in salsa di**

Melograno ma anche i **Pinci con le Briciole**, la **Zuppa di Funghi** con farro e ceci, , la **scottiglia di cinghiale con polenta** . Tra i dessert il **semifreddo al miele di lavanda** e la **mousse di castagne su composta di cachi**.

Cantina

La passione per il **vino** è una passione travolgente, intrigante, che spinge ad andare sempre avanti a scoprire ed assaggiare nuove cose.

Mario iniziò molti anni fa con meno di 10 etichette, poi spinti da questa passione siamo arrivati ad oggi, quando il posto in cantina non è mai sufficiente e la carta dei vini ha sempre troppe poche pagine, dopo aver reso la nostra cantina un punto di riferimento per gli amanti del **Brunello di Montalcino** e una gemma nella ristorazione Toscana.

Solo per te

Se prenoti una vacanza dal nostro portale www.winetravelsforyou.com, avrai diritto ad uno **sconto del 10% su tutti i tours** da noi proposti