



Descrizione

In giro per le cantine del Brunello a bordo di un minivan.

Artemisia Viaggi in collaborazione con alcune aziende di produzione locali, ogni anno, da marzo a novembre, dà vita ad originali enoviaggi che condurranno turisti ed appassionati all'interno delle più suggestive cantine che producono il re del vino italiano: il **Brunello di Montalcino**.

Un'esperienza tra le vigne e i grappoli del Brunello per narrare la storia, i segreti produttivi, gli uomini che hanno reso "prestigioso" Montalcino ed il suo territorio.

Il **BRUNELLO WINE BUS** vi condurrà dai produttori vitivinicoli di Montalcino per scoprire le cantine, i colori e i profumi delle vigne, degustare i vini e i prodotti tipici locali!

Una bella opportunità per conoscere l'affascinante mondo del vino: visite guidate, degustazioni e, soprattutto, la possibilità di rimettersi in viaggio decisamente sereni, ovvero senza avere l'assillo dell'etilometro dopo aver sorseggiato un buon calice di vino.

La migliore occasione per un Brunello wine tours!!

Itinerario

10.00 Orario di partenza da Montalcino – Via Circonvallazione, 3

10.15 SASSODISOLE

L'azienda SassodiSole, a conduzione familiare, ha la rara peculiarità di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino che all'interno del **Parco Naturale Artistico della Val d'Orcia** patrimonio **UNESCO**. Gli 8 ettari di vigneti sono situati ad un'altitudine di circa 300 mt. Slm. con esposizione prevalente a sud – sud/ovest.

11.50 MARTOCCIA

Quella della Martoccia è una **storia** di passione e amore, passione per il vino e per la terra, amore per la tradizione.

Negli accoglienti locali della cantina riposano dal rosso più giovane al prestigioso Brunello. Qui, botti di rovere e barriques donano inconfondibili aromi e avvolgenti profumi a ogni vino.

13.15 Rientro a Montalcino – Pausa **pranzo**

15.30 Orario di partenza da Montalcino – Via Circonvallazione, 3

15.45 FRIGGIALI

Nel cuore di Montalcino, ha sede la Tenuta Friggiali, un'azienda vitivinicola apprezzata a livello mondiale.

La signora Olga Peluso, general manager dell'azienda e figlia della fondatrice Marisa Centolani, conosciuta nel mondo del vino come Donna Olga vi accoglie presso la sua azienda, dove oltre al museo a cielo aperto, avrete l'opportunità di condividere la passione e l'amore per il mondo del vino.

17.30 **COSTANTI**

Una delle aziende storiche di Montalcino. La quattrocentesca villa del “**Colle al Matrichese**” è residenza della famiglia Costanti dalla metà del 1500. L’azienda produce anche Olio Extravergine d’Oliva, Grappa di Brunello, e Grappa di Brunello Riserva.

19.00 Rientro a Montalcino - Via Circonvallazione, 3

DURATA 7/8 ore

Include

- Prelievo e rientro in hotel/agriturismo (se ubicato entro 5 chilometri dal centro di Montalcino) oppure presso l’ufficio di ARTEMISIA VIAGGI sito in Viale della Libertà n. 12
- Autista/accompagnatore bilingue (Italiano/Inglese)
- Visita guidata di 4 cantine
- Degustazione guidata di Rosso e Brunello di Montalcino in ogni cantina

Cantine

SASSODISOLE

L’azienda **SassodiSole**, a conduzione familiare, ha la rara peculiarità di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino che all’interno del **Parco Naturale Artistico della Val d’Orcia** patrimonio **UNESCO**.

Gli 8 ettari di vigneti sono situati ad un’altitudine di circa 300 mt. Slm. con esposizione prevalente a sud – sud/ovest. Sono interamente costituiti dal vitigno autoctono Sangiovese, allevati a cordone basso speronato e coltivati esclusivamente con le pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese. Un’accurata selezione manuale delle uve e un processo di invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 Hl. rigorosamente in rovere di Slavonia, fanno da garanti della

volontà della famiglia **Terzuoli** di ricercare la qualità unita al rispetto della tipicità di Montalcino.

MARTOCCIA

Quella della Martoccia è una **storia** di passione e amore, passione per il vino e per la terra, amore per la tradizione.

L'Azienda Martoccia si estende a Montalcino su una superficie di circa 20 ettari di cui 8 Ha coltivati a vigneto, dei quali 6 iscritti all'albo del Vino Brunello di Montalcino D.O.C.G. La proprietà si completa con 4 Ha nel territorio del Montecucco. Il resto è ricoperto da oliveti e boschi.

I più importanti **vigneti** dell'Azienda si estendono a circa 250 metri di altitudine, nel versante SUD-OVEST. Proprio per la loro posizione, sono irradiati dal sole nell'intero arco della giornata e possono altresì beneficiare della protezione dai venti freddi del NORD.

Negli accoglienti locali della cantina riposano dal rosso più giovane al prestigioso Brunello. Qui, botti di rovere e barriques donano inconfondibili aromi e avvolgenti profumi a ogni vino.

FRIGGIALI

Nel cuore di Montalcino, ha sede la Tenuta Friggiali, un'azienda vitivinicola apprezzata a livello mondiale.

La famiglia Peluso Centolani è proprietaria da oltre trent'anni de due famose realtà vitivinicole: la Tenuta Friggiali dove ha sede la cantina ed il centro amministrativo, e la Tenuta Pietranera con un totale di 200 ettari circa, tra vigneti, oliveti, seminativo e bosco.

La signora Olga Peluso, general manager dell'azienda e figlia della fondatrice Marisa Centolani, conosciuta nel mondo del vino come Donna Olga vi accoglie presso la sua azienda, dove oltre al museo a cielo aperto, avrete l'opportunità di condividere la passione e l'amore per il mondo del vino.

COSTANTI

La quattrocentesca villa del **“Colle al Matrichese”** è residenza della famiglia Costanti dalla metà del 1500.

L'azienda si estende su 25 ettari ed i vigneti coprono circa 10 ettari.

Il vitigno coltivato è per la quasi totalità appartenente alla varietà “Sangiovese” localmente denominata “Brunello”.

La vendemmia ha luogo normalmente ad inizio ottobre.

L’affinamento del Brunello si svolge in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30 Hl, di età variabile tra 13 e i 15 anni ed in barriques da 3.5 Hl. I vini giovani sono affinati in barriques di rovere.

L’azienda produce anche Olio Extravergine d’Oliva, Grappa di Brunello, e Grappa di Brunello Riserva.

Prezzo

Prezzo per persona: € 210,00

Se vuoi, alla fine del tour mattutino, avrai tempo per pranzare in una piccola cantina di produzione all'interno di una bellissima villa Liberty, (menù a 4 portate, a partire da antipasto tradizionale toscano, piatto principale, pasta fatta a mano condita con ragù di chianina, secondo piatto carne con verdure grigliate dell'orto della fattoria condite con olio extravergine di oliva) e finire con il dolce abbinato al Vin Santo e al caffè espresso). La villa, si trova a 2 km da Montalcino, è un bel modo per scoprire la vera tradizione culinaria toscana. Il pasto è abbinato al Rosso di Montalcino e al Vino Brunello di Montalcino. (il cibo è genuino e delizioso).

Il tour verrà effettuato al raggiungimento di minimo 2 partecipanti. Max. 8 persone

Quando

Tutti i **GIOVEDI'** da marzo a novembre

Policy

CANCELLATION POLICY

- penalty of 30% of the total amount for cancellation within 90 days before the date of the tour
- penalty of 50% of the total amount for cancellation within 21 days before the date of the tour
- penalty of 90% of the total amount for cancellation within 14 days before the date of the tour
- no refund for further cancellations or no shows. There will be no refunds for clients who will be not present at the meeting point on time for the start of the tour and clients who lose contact with the guide or do not complete the excursion