



## 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

**15.30** Orario di partenza da Montalcino – Viale della libertà 12

## 15.40 CONTI COSTANTI

La quattrocentesca villa del “**Colle al Matrichese**” è residenza della famiglia **Costanti** dalla metà del 1500; in questa area già dall’ottavo secolo si segnalavano vigne ben coltivate. L’azienda è situata a circa due chilometri di distanza a Sud Est del centro abitato di **Montalcino**

## 17.15 PODERE LE RIPI

**Podere Le Ripi** è una azienda vitivinicola biodinamica a Montalcino (SI) il cui proprietario è **Francesco Illy**. 12 ettari divisi tra Merlot, Syrah e il Sangiovese Grosso per la produzione del famoso vino *Brunello di Montalcino*. Gli obiettivi di Francesco sono: qualità e il rispetto per una natura incontaminata.

**DURATA** 3,5 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 2 cantine
- Degustazione guidata di Rosso e Brunello di Montalcino in ogni cantina

## Cantine

---

### CONTI COSTANTI

La quattrocentesca villa del “**Colle al Matrichese**” è residenza della famiglia Costanti dalla metà del 1500; in questa area già dall’ottavo secolo si segnalavano vigne ben coltivate.

L’azienda è situata a circa due chilometri di distanza a Sud Est del centro abitato di Montalcino, ad un’altitudine di 458 metri s.l.m.

Dal 1983, anno in cui è venuto a mancare Emilio Costanti, è condotta da Andrea Costanti, con la consulenza tecnica di Vittorio Fiore.

Nei decenni che si sono poi succeduti abbiamo assistito all'esprimersi sempre più sicuro di una sintonia totale, come una congeniale complementarità, tra le caratteristiche del territorio e quindi del Brunello di questi particolari vigneti e la sensibilità al vino e la complessiva idea estetica di Andrea Costanti.

Quanto più l'uno ha mirato all'eleganza, all'espressione della bellezza olfattiva, allargando il più possibile il ventaglio aromatico dei vini, tanto più le vigne con un'altitudine che supera anche i 400 metri e la conseguente forte escursione termica lo hanno ripagato arricchendosi in profumi.

---

## PODERE LE RIPI

**Podere Le Ripi** è una azienda vitivinicola biodinamica a Montalcino (SI) il cui proprietario è **Francesco Illy**. 12 ettari divisi tra Merlot, Syrah e il Sangiovese Grosso per la produzione del famoso vino *Brunello di Montalcino*. Gli obiettivi di Francesco sono: qualità e il rispetto per una natura incontaminata. Il metodo biodinamico è stato una scelta inevitabile e pone i microorganismi nelle condizioni perfette per moltiplicarsi e creare così ricchezza nel terreno che poi passa nelle uve. I vini diventano così più complessi e le piante rimangono in salute trasudando la gioia di vivere.

Per la costruzione della "**Cantina Aurea**" sono stati posati a mano 750.000 mattoni durante un periodo di 4 anni.

Al centro si trova il **Duomo**, una semisfera che ricorda il Pantheon di Roma, e tutto intorno

un corridoio voltato che si avvolge intorno al Duomo per circa 2 giri. La cantina in discesa per permettere di fare la maggior parte dei travasi per gravità. Nella prima parte ci sono i tini per la fermentazione seguita dalle botti per l'invecchiamento e l'imbottigliato nella parte finale

## Prezzo

**Prezzo per persona:** € 80,00

Se vuoi, alla fine del tour pomeridiano, avrai tempo per cenare in agriturismo, (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). L'agriturismo si trova a 10 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.

## Quando

Tutti i VENERDI' pomeriggio 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 7 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