



MAREMMA

Un percorso di Cantine d'Autore e Design, mare ed enogastronomia

'New Art & Wine in Tuscany', ovvero un circuito di cantine d'autore e di design, contemporanee per le loro strutture firmate da grandi maestri dell'architettura del XX secolo e per lo spirito culturale che le anima. La Toscana, è la regione italiana in cui, sin dalla prima metà degli anni '90, si è maggiormente concentrata la realizzazione di cantine 'griffate' da grandi architetti italiani e stranieri (Mario Botta, Renzo Piano, Tobia Scarpa,...): edifici di altissima qualità architettonica, cui sono associate tecnologie innovative di costruzione e produzione, nonché un rinnovato rapporto estetico fra spazio di produzione e prodotto lavorato.

Programma:

Mercoledì, 16 Maggio 2018

ore 7,00 - ritrovo e partenza con pullman G.T. da Milano MM Famagosta



ore 13,00 pranzo presso il Bio Resort Torre di Baratti – Baratti

Volontà di riappropriarsi di una dimensione umana in totale armonia con la natura. Al Resort Torre di Baratti questo concetto trova la sua massima espressione: un'azienda agricola biodinamica

*La cucina, diretta dallo **Chef Stefano Pinciaroli**, è da sempre attenta ad armonizzare il rapporto tra tavola e quello che di più naturale e sano offre la natura intorno. La cantina: vini toscani biodinamici prodotti nel rispetto della terra e dell'uomo*

ore 15,00 – Visita guidata al Parco Archeologico di Baratti e Populonia – Località Baratti

Populonia, unica città etrusca sul mare

Il Parco archeologico Baratti e Populonia, esteso sulle pendici del promontorio di Piombino e sul golfo di Baratti, conserva i monumenti archeologici della città di Populonia. Le tracce monumentali della città e delle necropoli, con i resti di minerale e di scorie ferrose che brillano lungo i percorsi, sono il segno tangibile dell'importanza di questo centro in età etrusca e romana, fino alla sua trasformazione finale nel medioevo



Nel tardo pomeriggio partenza e sistemazione presso la



Fattoria Maremmana – Marina di Grosseto Mare, Turismo e Natura

La Fattoria Maremmana offre la soluzione per una vacanza immersa nella natura della Maremma Toscana. Territorio intatto, in alcuni tratti selvaggio e avventuroso: vera oasi di pace

ore 20,00 – cena presso l'Agriturismo

Giovedì, 17 Maggio 2018



Ore 11,00 Visita con degustazione e pranzo alla Tenuta La Badiola - Cantina Acquagiusta Wine Località La Badiola - Castiglione della Pescaia

Cantina del Gruppo Terra Moretti in Toscana, a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in posizione sopraelevata rispetto alla zona che un tempo era occupata dal lago Prile. Fu la residenza del Granduca di Toscana Leopoldo II il quale, pensò di trasformare in un polo agricolo esemplare. Una scelta geniale che, nell'Italia di metà ottocento, rappresentava un vero e proprio modello di sistema agricolo innovativo. Sono attualmente 500 gli ettari che compongono la Tenuta, dentro i quali si esprime la varietà e la biodiversità del paesaggio maremmano, con zone pianeggianti, declivi e colline occupati da vigneti, uliveti, boschi e macchia mediterranea. Ha da sempre avuto un ruolo primario la fonte dell'Acquagiusta, una sorgente sotterranea che sgorga naturalmente dalla roccia. E' dai tempi di Leopoldo II che questa "magica" e perenne sorgente dà vita e fertilità alle terre e agli abitanti della Tenuta. Perciò, l'acqua, paradossalmente, come fonte ispiratrice di un Progetto enologico. Ma, ancor di più, una sorgente, quella dell'Acquagiusta, come riferimento ideale, addirittura simbolico, dell'idea di tutti i vini di Tenuta La Badiola. I vini dell'Acquagiusta, quindi, come figli di una sorgente e di un territorio, plasmati dal vento e dal sole, segnati dalla terra e dal tempo.



ore 12,30 Lunch al Ristorante "La Villa" della Fattoria de l'Andana

Sia la Villa che la Fattoria de L'Andana sono state ristrutturate e razionalizzate negli spazi grazie allo studio dell'architetto Ettore Mocchetti, direttore di AD Italia. L'atmosfera è quella calda ed informale di una vera e propria cucina di casa, dalla quale si accede ad una sala accogliente con un caminetto in pietra e, da qui, alla veranda affacciata sul parco, sulla piccola chiesetta e sulle acque trasparenti della piscina, tra cipressi e pini marittimi

Le proposte menù sono preparate dalla stessa brigata della Trattoria Enrico Bartolini (*Michelin)



Nel pomeriggio rientro il hotel tempo libero a disposizione



ore 18,00 partenza per visita e cena presso la
**“Tenuta dell’Ammiraglia” del Marchese Frescobaldi
Magliano in Toscana**

“Una nave che punta verso il mare in cerca di nuovi orizzonti”

Una cantina d’autore progettata dall’architetto Piero Sartogo,
rappresenta oggi un tempio del design, in perfetta simbiosi
con le bellezze naturali che la circondano. ***Cena con vista giardino e***

vigneti, dove si domina l’intera costa tirrenica con il Monte Argentario sullo sfondo

Venerdì, 18 Maggio 2018



**Ore 10,30 Tenuta Castello COLLE MASSARI – Cinigiano
“Cantina dell’Anno 2014”**

La Famiglia

*I fratelli Maria Iris e Claudio Tipa, che condividono da sempre la passione per
la natura e per i grandi vini, hanno realizzato il loro sogno creando un
“Domaine” in Toscana.*

*L’odierna Colle Massari comprende tre tenute: dal 1998 il Castello di Colle Massari, dal 2002 il Podere
Grattamacco e dal 2011 la Fattoria Poggio di Sotto*

Castello ColleMassari

*Nasce nel 1998 ed è compresa nella DOCG Montecucco in Alta Maremma, tra le DOCG del Brunello di
Montalcino e del Morellino di Scansano, godendo di condizioni ideali per l’allevamento del sangiovese. Il
primo millesimo prodotto è del 2000*



Ore 12,30 Pranzo alla Tenuta di Montecucco

*La Tenuta di Montecucco si estende per 700 ettari tra vigneti ed oliveti nel
cuore della Doc Montecucco (a cui ha dato il nome), dove l’occhio spazia dal
Monte Amiata alla splendida Isola di Montecristo che appare all’orizzonte, la
loro disposizione altimetrica varia da 50 a 350 metri sul livello del mare*



Ore 16,00 Cantina ERIK BANTI – Scansano

Una terra la sua anima

Momenti di gloria per il suo vino Scansano li ebbe già quando l'esercito napoleonico, agli inizi del 1800, decise di farvi un presidio per le proprie truppe in cammino verso Roma, al tempo governata dal Vaticano. Scansano, infatti, con i suoi 500 metri di altezza era esente dalla malaria che infestava le prospicienti coste e pianure, tanto che per quasi un secolo tutte le strutture pubbliche durante il periodo estivo venivano trasferite da Grosseto, facendo di questo borgo la vera capitale estiva della Maremma. Questa operazione era chiamata "estatura"

ore 20,00 – cena "Maremmana" presso l'Agriturismo

Sabato, 19 Maggio 2018



Ore 10,30 Visita con degustazione e pranzo alla Fattoria "Le Mortelle" dei Marchesi Antinori Castiglione della Pescaia

La fattoria Le Mortelle faceva parte di un complesso più ampio chiamato La Badiola, già individuato sulle carte geografiche da Leopoldo II a metà dell'800. Gli Asburgo Lorena, bonificando l'area malarica di Grosseto, vollero rendere i possedimenti della Badiola e dell'Alberese delle fattorie-guida

per l'allevamento di bovini. L'azienda appartiene alla famiglia Antinori che dal 1999 ha lavorato sia ai vigneti che alla nuova cantina con la convinzione che l'area, ancora emergente nel panorama vitivinicolo italiano, sia altamente vocata alla produzione di vini di qualità e che qui si possono esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e delle varietà coltivate. Mortella è il nome del mirto selvatico che caratterizza queste zone costiere ed è simbolo della fattoria: da questo arbusto mediterraneo profumato, deriva anche il suo nome. La nuova cantina delle Mortelle si colloca sulla sommità della lieve collina che sovrasta la tenuta. La cantina è in gran parte interrata, nell'ottica di un impatto ambientale il più ridotto possibile. E' stata costruita usando materiali naturali, sfruttando la termoregolazione delle rocce presenti in profondità nel suolo. La struttura di forma cilindrica a ipogeo si dispone su tre livelli: al suo interno vengono effettuate tutte le varie fasi del ciclo produttivo del vino, dal ricevimento delle uve, alla vinificazione, allo stoccaggio fino all'invecchiamento in barriques nel piano interrato.

ore 12,30 Lunch di tre portate "All'ombra dei gelsi"

Pranzo presso il giardino, "all'ombra dei gelsi", con lo sguardo rivolto verso il mare e le isole all'orizzonte

Verso le ore 15,00 – 15,30 partenza per rientro a Milano previsto in tarda serata



Costo Euro 780,00 calcolato sulla base di 15 persone
Costo Euro 830,00 con supplemento camera singola

Per numeri inferiori a quelli indicati è previsto un adeguamento dei costi.

**Prenotazione obbligatoria con contestuale
versamento dell'acconto di € 280,00 con bonifico
entro il 15 febbraio 2018**

Saldo entro il 16 aprile 2018

caso di mancato versamento dell'acconto la prenotazione verrà automaticamente cancellata

In caso di successiva rinuncia verrà trattenuto l'acconto versato

La quota comprende:

- assicurazione
- trasporto con bus G.T.
- 3 pernottamenti e colazioni
- visite e degustazioni in cantina
- pranzi di mercoledì, venerdì, e sabato (vini e bevande incluse)
- pranzo di giovedì (1 calice di vino incluso)
- cene di mercoledì e venerdì (vini e bevande escluse)
- cena di giovedì (vini e bevande incluse)
- ingresso con visita guidata al Parco Archeologico
- tassa di soggiorno

La quota non comprende:

- le bevande delle cene di mercoledì e venerdì
- ulteriori richieste di bevande per il pranzo di giovedì

**Per informazione e prenotazioni:
info.degustando@gmail.com**

Carolina cell. 333-7354501

Giorgio cell. 339-1786488