



Ogni sera a Montespertoli
una festa di natura e cultura!

DAL 21 GIUGNO AL 5 SETTEMBRE 2023



CON IL PATROCINIO DI:



Lasciatevi emozionare dai colori
e dai sapori della vita di campagna
e dai prodotti e dalle tradizioni
di Montespertoli. Un'esperienza
genuina nel cuore del Chianti!

Let yourself be transported by the
colours and flavors of our country life,
by the products and the traditions
of Montespertoli. A special encounter
in the heart of Chianti!

Progetto editoriale e impaginazione
PIRENE Srl



PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ
PROGRAM OF ACTIVITIES



Comune di
Montespertoli

INDICE

Aziende Agricole

- 1 FATTORIA LA LECCIA** 8
dal 21 al 27 giugno
- 2 CASA DI MONTE** 10
dal 28 giugno AL 4 LUGLIO
- 3 TENUTA MORIANO** 12
dal 5 al 11 LUGLIO
- 4 AZ. AGRICOLA AMMIRABILE** 14
dal 12 al 18 LUGLIO
- 5 FATTORIA LA GIGLIOLA** 16
dal 19 LUGLIO AL 1 AGOSTO
- 6 AZ. AGRICOLA AMMIRABILE** 18
dal 2 all'8 AGOSTO
- 7 PODERE PAGLIERI** 20
dal 9 al 15 AGOSTO
- 8 AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO** 22
dal 16 al 22 AGOSTO
- 9 LE FONTI A SAN GIORGIO** 24
dal 23 al 29 AGOSTO
- 10 AGRITURISMO MANETTI** 26
dal 30 AGOSTO AL 5 SETTEMBRE



PRODUZIONI E ATTIVITÀ DELLE AZIENDE / PRODUCTION AND FARM ACTIVITIES

- | | |
|--|--|
|  produzione vino / wine |  agricampeggio / agricamping |
|  produzione birra artigianale / beer |  museo del vino / wine museum |
|  produzione olio / olive oil |  maneggio / riding horses |
|  coltivazione / farming |  tennis |
|  produzione miele / honey |  bocciodromo / bocce ball |
|  biologico / organic food |  animal / farm animals |
|  ristorante / restaurant |  attività bambini / children's activities |
|  agriturismo / agritourism |  teatro-musica / theatre-music |

A veglia in the farmyards of Montespertoli 2023

Farmyards, courtyards and cellars reopen to welcome the twelfth edition of “A veglia sulle Aie di Montespertoli”, an event by the Municipality of Montespertoli. From June 21st to September 5th, 9 Montespertoli farms and holiday farms return every day to Veglia sulle Aie, which open their doors in rotation, offering a glass of wine and a taste of excellent products from the supply chain, organizing tastings, workshops on agricultural trades, meetings, walks and activities for the little ones, with popular prices. A heart that beats from June to September, every day, and which welcomes together the inhabitants of the area, tourists and all lovers of good food and Tuscan living. For three months, beauty, hospitality, nature, good food can be found in the farmyards of the participating companies which revive the ancient tradition of Tuscan vigils, in the farmyards of farms to be together, immersed in nature, around a table and a glass of wine. **We are waiting for you!**



A veglia sulle Aie di Montespertoli 2023

Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere la dodicesima edizione di “A veglia sulle Aie di Montespertoli”, manifestazione del Comune di Montespertoli. Dal 21 giugno al 5 settembre tutti i giorni torna a Veglia sulle Aie di 9 aziende agricole ed agrituristiche di Montespertoli, che a rotazione aprono le loro porte offrendo un bicchiere di vino e un assaggio di ottimi prodotti di filiera, organizzando degustazioni, laboratori sui mestieri agricoli, incontri, passeggiate e attività per i più piccoli, con prezzi popolari. Un cuore che batte da giugno a settembre, tutti i giorni, e che accoglie insieme gli abitanti del territorio, i turisti e tutti gli amanti della buona tavola e del vivere toscano. Per tre mesi, bellezza, ospitalità, natura, buon cibo si trovano nelle aie delle aziende partecipanti che ridanno vita all’antica tradizione delle veglie toscane, nelle aie dei poderi per stare insieme, immersi nella natura, intorno ad un tavolo e un bicchiere di vino. **Vi aspettiamo!**



1. FATTORIA LA LECCIA

21 JUNE - 27 JUNE 2023



Via della Leccia Sn
Loc. Botinaccio Montespertoli Fl
Tel (+39) 366 923 6378
info@laleccia.it
www.laleccia.it

Fattoria La Leccia is located on the North side of Montespertoli (Chianti, Tuscany), an historical area for winemaking. Since 2013 Paola and Lorenzo Bagnoli have recovered the abandoned vineyards with the specific objective of regenerate the property through a sustainable and high-quality viticulture. Focus on native varieties (Sangiovese and Trebbiano), sustainable innovation and artisanal works are the base of La Leccia's philosophy. Indeed, all wines are able to tell a fascinating story because deeply authentic and genuine. As Lorenzo used to say: "All wines must tell a story. And all history is not enough to tell a wine."

Wednesday 21 June from 7:00 to 11:00 p.m.
THE BOAR PLAYS THE JAZZ.

An early summer evening based on wild boar and jazz music. Wild boar dinner 25 euros.

Thursday 22 June from 7:00 to 11:00 p.m.
RESTAURANT ON THE FARM.

The traditional dishes of the Lanterna di Pulica away to La Leccia. Dinner with *a la carte* menu.

Friday 23 June from 7:00 pm to 11:00 p.m.
HOW TO BECOME A SOMMELIER IN 50 MINUTES.

Theatrical monologue by Leonardo Romanelli paired with dishes from Enoteca Vacchetta. Dinner with tasting menu 30 euros.

Saturday 24 - Sunday 25 June from 7:00 to 11:00 p.m.
PIZZA? BOH!! Gourmet pizza with the sparkling bubbles La Leccia. Pizza 15 euros.

Monday 26 June from 7:00 to 11:00 p.m.
WINES UNDER THE STARS.

A gastronomic and... astrological evening. Dinner with tasting menu 25 euros.

Tuesday 27 June from 7:00 to 11:00 p.m.
THE AWARE KILOMETER.

Food beyond zero kilometer, in collaboration with Slow Food. Dinner with tasting menu 30 euros.



Reservations are required:
evelina.nappini@laleccia.it
or number mobile 338 7333 905

EVERYDAY
First glass of wine 1.5 euros.
Snack of cold cuts and cheeses 5 euros.

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

1. FATTORIA LA LECCIA

21 GIUGNO - 27 GIUGNO 2023



Via della Leccia Sn
Loc. Botinaccio Montespertoli Fl
Tel (+39) 366 923 6378
info@laleccia.it
www.laleccia.it



La prenotazione è obbligatoria a:
evelina.nappini@laleccia.it
oppure 338 7333 905

TUTTI I GIORNI
Primo calice di vino 1,5 euro.
Merenda a base di salumi e formaggi 5 euro.

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

La Fattoria La Leccia si trova sui colli del versante Nord di Montespertoli, in un'area a vocazione vinicola secolare. Dal 2013 Paola e Lorenzo Bagnoli decidono di recuperare le vigne abbandonate della proprietà con la volontà di rigenerare l'ambiente attraverso una viticoltura sostenibile e di qualità. Valorizzazione delle piante autoctone (Sangiovese e Trebbiano), innovazione sostenibile e artigianalità nelle lavorazioni sono le direttrici su cui si muove la filosofia aziendale con l'obiettivo di ottenere vini che siano capaci di raccontare una storia autentica. Perché come dice spesso Lorenzo: "Tutti i vini devono raccontare una storia. E tutta la storia non basta a raccontare un vino." Con i piedi in terra e la testa in cielo.

Mercoledì 21 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
IL CINGHIALE SUONA IL JAZZ. Una serata di inizio estate a base di cinghiale e musica jazz.. Cena di cinghiale 25 euro.

Giovedì 22 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
TRATTORIA IN FATTORIA. I piatti della tradizione della Lanterna di Pulica in trasferta a La Leccia. Cena con menù alla carta.

Venerdì 23 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
COME DIVENTARE SOMMELIER IN 50 MINUTI. Monologo teatrale di Leonardo Romanelli in abbinamento ai piatti dell'Enoteca Vacchetta. Cena con menù degustazione 30 euro.

Sabato 24 e Domenica 25 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
PIZZA? BOH! Pizze gourmet cotte a legna con le spumeggianti bollicine de La Leccia. Pizza 15 euro.

Lunedì 26 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
VINI SOTTO LE STELLE. Una sera gastronomica e... astrologica. Cena con menù degustazione 25 euro.

Martedì 27 Giugno dalle 19:00 alle 23:00
IL CHILOMETRO CONSAPEVOLE. Il cibo oltre il chilometro zero, in collaborazione con Slow Food. Cena con menù degustazione 30 euro.

2. CASA DI MONTE

28 JUNE - 4 JULY 2023



Casa di Monte is a farm situated on 80 hectares owned by the Simoncini family for five generations. Their land is perfectly suited for growing grapes and olives. Tradition and innovation come together in the vineyard and the wine cellar in order to create genuine and local wines. Their olive oil is also excellent, produced from olives harvested by hand at just the right moment so as to exalt their taste and aroma.

Wednesday 28 June at 6:30 p.m.

Dinner with a board of local products and pappa al pomodoro Euro 20,00 followed by a **Burraco competition**. For the registration to the tournament is required a contribution of 5 euros.

Friday 30 June at 7:00 p.m.

Pizza under the stars, pizza made with ancient grain flour and baked in the wood-fired oven. 25 euros.

Sunday 2 July at 6:00 p.m.

"Fiordivino" creative workshop curated by Catia Fantoni and followed by a chopping board of local products and "Bomba" bread soup. 35 euros.

Tuesday 4 July at 7:00 p.m.

Pizza under the stars, pizza made with ancient grain flour and baked in the wood-fired oven. 25 euros.

Prices always include water and a glass of wine.

Via del Monte, 6, Montespertoli FI
Tel. (+39) 0571 609903
(+39) 3291616913 - 3398014897
casadimonte@casadimonte.it
www.casadimonte.it



Everyday

from 6:00 p.m. walk and free tour of the farm, with a glass of wine and bruschetta for 5 euros.

Special events with compulsory booking max 25/30 people.

For info and booking, please contact:

Linda 3291616913
Jessica 3398014897 or jessica@casadimonte.it

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

2. CASA DI MONTE

28 GIUGNO - 4 LUGLIO 2023



Via del Monte, 6, Montespertoli FI
Tel. 0571 609903
3291616913 - 3398014897
casadimonte@casadimonte.it
www.casadimonte.it



Tutti i giorni

dalle ore 18:00 passeggiata e visita libera dell'azienda, con un bicchiere di vino e bruschetta a 5 euro.

Eventi speciali con prenotazione obbligatoria max 25/30 persone.

Per info e prenotazione contattare:

Linda 3291616913
Jessica 3398014897 o jessica@casadimonte.it

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Casa di Monte è un'azienda agricola di circa 80 ettari di proprietà della famiglia Simoncini da ben cinque generazioni. I suoi terreni collinari sono particolarmente adatti alla coltivazione di viti ed olivi. La tradizione e l'innovazione si fondono, sia in vigna che in cantina, per ottenere vini di carattere, genuini e tipici. Ottimo anche l'olio, realizzato con le olive raccolte a mano tramite la tradizionale "brucatura" effettuata al giusto punto di maturazione per esaltarne profumi e sapori.

Mercoledì 28 Giugno alle 18:30

Merenda cena con tagliere di prodotti locali e pappa al pomodoro Euro 20,00 a seguire **torneo di Burraco**. Per l'iscrizione al torneo è richiesto un contributo di 5 euro.

Venerdì 30 Giugno alle 19:00

Pizzata sotto le stelle pizza fatta in casa con farina dei grani antichi e cotta nel forno a legna. 25 euro.

Domenica 2 Luglio alle 18:00

Laboratorio creativo **"Fiordivino"** curato da Catia Fantoni e a seguire tagliere di prodotti locali e minestra di pane "Bomba". 35 euro.

Martedì 4 Luglio alle 19:00

Pizzata sotto le stelle pizza fatta in casa con farina dei grani antichi e cotta nel forno a legna. 25 euro.

Nei prezzi è sempre compresa acqua e un calice di vino.

3. TENUTA MORIANO

5 JULY - 11 JULY 2023



Tenuta Moriano is owned by the Panconesi family, originally from Chianti and deeply linked to their peasant roots. The Panconesi family took over the estate in 1990 making it an efficient farm organized for modern viticulture and for the production of quality wines. The estate includes 130 hectares of land, part of which is intended for the production of wines and part for the production of extra virgin olive oil. The 20 hectares of vineyards, located on the hills and facing south with a favorable microclimate in the Chianti production area, produce wines of excellent DOCG and IGT denominations.

The Cellar is the heart of Tenuta Moriano. Here the company's grapes are transformed into high quality wines. This is an ideal place for lovers of good wine and who want to know its origin and traditions.

Wednesday 5 July at 7:30 p.m.

Gran Tasting of Tenuta Moriano wines and Tuscan food with live music. 34 euros.

Thursday 6 July at 6:00 p.m.

Enotrekking, with a visit to the cellar and vineyards. 19 euro. **Pic Nic with toast** at 6:30 p.m. Dinner *a la Carte*

Friday 7 July at 7:30 p.m.

Welcome Buffet and Karaoke. 34 euros.

Saturday 8 July at 7:30 p.m.

Welcome Buffet paired with the estate's wines and DJ set music. 32 euros.

Sunday 9 July at 6:30 p.m.

Evening dedicated to truffles, with truffle hunting demonstration and dinner based on this precious food. 50 euros.

Monday 10 July at 6:00 p.m.

Enotrekking, with a visit to the cellar and vineyards. 19 euro. **Toast and Wine** at 6:30 p.m. Dinner *a la Carte*

Tuesday 11 July from 8:00 p.m.

Enotrekking, with a visit to the cellar and vineyards. 19 euro. **Toast and Wine** at 6:30 p.m. Dinner *a la Carte*

Via Colle San Lorenzo 7 Montespertoli FI

Tel (+39) 0571 657631

Mob (+39) 334 1558798

info@tenutamoriano.it

www.tenutamoriano.com



The Tenuta Moriano organizes various types of tours – tastings with a visit to the cellar, wine trekking - a walk through the vineyards, we offer a Tuscan sandwich with a glass of wine – so that our guests can have a unique experience linked to the world of wine. In the Enoteca of Tenuta Moriano it is possible to taste and buy all the company's products - wines, oil, grappa, available in single bottles, cartons or in the most varied gift packages.

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

3. TENUTA MORIANO

5 LUGLIO - 11 LUGLIO 2023



Via Colle San Lorenzo 7 Montespertoli FI

Tel (+39) 0571 657631

Mob (+39) 334 1558798

info@tenutamoriano.it

www.tenutamoriano.com



La Tenuta organizza vari tipi di tour - degustazioni con visita della cantina, enotrekking - una passeggiata tra i vigneti, offriamo un panino Toscano con un calice di vino - in modo che i nostri ospiti possano vivere un'esperienza unica legata al mondo del vino. In Enoteca di Tenuta Moriano è possibile degustare ed acquistare tutti i prodotti dell'azienda - vini, olio, grappa, disponibili in bottiglie singole, cartoni o nelle più svariate confezioni regalo.

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Tenuta Moriano è di proprietà della famiglia Panconesi, originaria del Chianti e profondamente legata alle proprie radici contadine. La famiglia Panconesi rilevò la Tenuta nel 1990 facendone un'efficiente azienda agricola organizzata per la moderna vitivinicoltura e per la produzione di vini di qualità. La tenuta comprende 130 ettari di terreni di cui parte destinati alla produzione di vini e parte alla produzione di olio extravergine di oliva. I 20 ettari di vigneti, posti in collina ed esposti a sud con un favorevole microclima nella zona di produzione del Chianti, producono vini a livello eccellente di denominazione DOCG e IGT.

La Cantina è il cuore di Tenuta Moriano. Qui le uve dell'azienda si trasformano in vini di alta qualità. Questo è un luogo ideale per gli amanti del buon vino e che vogliono conoscerne l'origine e le tradizioni.

Mercoledì 5 Luglio alle 19:30

Gran Tasting dei vini di Tenuta Moriano e cibo toscano con musica dal vivo. 34 euro.

Giovedì 6 Luglio alle 18:00

Enotrekking, con visita cantina e vigneti. 19 euro. **Pic Nic con panini** alle 18:30. Cena alla Carta.

Venerdì 7 Luglio alle 19:30

Cena Buffet e Karaoke. 34 euro.

Sabato 8 Luglio alle 19:30

Buffet di Benvenuto abbinato ai vini della Tenuta e musica dj set. 32 euro.

Domenica 9 Luglio alle 18:30

Serata dedicata al Tartufo, con dimostrazione di ricerca del Tartufo e cena a base di questo pregiato alimento. 50 euro.

Lunedì 10 Luglio alle 18:00

Enotrekking, con visita cantina e vigneti. 19 euro. **Panini e Vino** alle 18:30. Cena alla Carta.

Martedì 11 Luglio alle 20:00

Enotrekking, con visita cantina e vigneti. 19 euro. **Panini e Vino** alle 18:30. Cena alla Carta.

4. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

12 JULY - 18 JULY 2023



The love for nature and genuine products prompted a desire in Giovanni e Grazia Ammirabile to work in close contact with nature, respecting its rhythm and its laws. Thus the activity of the Azienda Agricola Ammirabile started back in the '80s in the heart of Tuscany, where it still operates as a family concern, following the initial choices of the founders of the company to produce and offer its customers genuine products of an increasingly high quality. Our wine and our olive oil are produced exclusively from our own grapes and olives. Our vineyards are composed of the various species of vines typical of Chianti: the species most widely represented is Sangiovese, followed by other autoctone and international varieties such as Canaiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon and to a lesser extent Cabernet Franc. We also produce varieties of white grapes, such as Trebbiano del Chianti, aromatic Malvasia, Moscato and San Colombano.

Every day- booking required: wine tasting; dinner with specialties from Giovanni's garden and other Italian typical dishes, (also gluten free) and so much more...
John and the grapes: walk and stories of a winegrower.

Events: live music; Knitting workshop on down knits and continental technique, life stories; bee wax workshop.

Wednesday 12 July

Let's start with pizza ...

Thursday 13 July

Dinner **"Dall'orto alla tavola"**, produce from our own garden and more.

Friday 14 July

New moon and deep Sky with professional telescope by Astronomitaly.

Saturday 15 and Sunday 16 July

"Di tutto un po' (a bit of everything)..."

Tuesday 18 July

let's finish with Pizza?...

Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel 0571 936128-3473859727-3665382221
Grazia Ammirabile - info@ammirabile.it
www.ammirabile.it



Company products

Red, rosé, white igt Toscana wine, table wine, extra virgin olive oil

Reception services:

English, French, Spanish, German spoken, games for children, garden, disabled access

Every Day Visit the farm, wine tasting, country walks for young and old, snacks
Horse and carriage ride with "i Cocchieri del Chianti"-booking required

at mob. 338-6148432 or -
<https://it-it.facebook.com/CocchieriDiChianti/>,

Reservation required for activities where required!

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

4. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

12 LUGLIO - 18 LUGLIO 2023



Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel 0571 936128-347 3859727-366 5382221
Grazia Ammirabile - info@ammirabile.it
www.ammirabile.it



Prodotti aziendali:

Vino igt Toscana Rosso, Rosato, Bianco, Vino da tavola, Olio extravergine d'oliva.

Servizi di accoglienza: si parla inglese, francese, spagnolo, tedesco, giochi per bambini, giardino, accesso disabili.

Tutti i giorni: visita dell'azienda, passeggiate in campagna per grandi e piccini, merende.

Gite in carrozza con i Cocchieri del Chianti su prenotazione telefonica (cell 338-6148432) - <https://it-it.facebook.com/CocchieriDiChianti/>

Necessaria prenotazione per le attività ove richiesta!

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Dall'amore per la natura e per le cose genuine, nasce il desiderio in Giovanni e Grazia di lavorare a stretto contatto con la natura, rispettandone tempi e leggi. Inizia così la sua attività negli anni '80 nel cuore della Toscana l'Azienda agricola Ammirabile, che ancora oggi opera a livello familiare, seguendo le scelte iniziali dei due fondatori di produrre e offrire ai propri clienti prodotti genuini e di qualità. Vino e olio sono ottenuti esclusivamente con le nostre uve e olive. I nostri vigneti sono composti dalle varietà tipiche del Chianti: la varietà maggiormente presente è il Sangiovese, seguito poi da altre varietà autoctone e internazionali come Canaiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Sono presenti anche varietà di uva bianca come Trebbiano del Chianti, Malvasia aromatica, Moscato e San Colombano.

Tutti i giorni su prenotazione: degustazione vini; cena con piatti tipici, vegetariani, senza glutine, specialità contadine da tutta Italia ma non solo...
Giovanni e l'uva: passeggiata e racconti di un vignaiolo

In programma: Musica dal vivo; Laboratorio Knit (per grandi e piccini): maglie top down e tecnica continentale (portare materiale proprio); Laboratorio con la cera d'api.

Mercoledì 12 Luglio

Iniziamo con la pizza...

Giovedì 13 Luglio

Cena **Dall'orto alla tavola** Nuova generazione antiche parole... (letture e riflessioni)

Venerdì 14 Luglio

Osserviamo il Cielo - Luna Nuova & deep sky (a cura di Astronomitaly).

Sabato 15 e Domenica 16 Luglio

Di tutto un po'...Cena come a casa della nonna.

Martedì 18 Luglio

Finiamo con la pizza...

5. FATTORIA LA GIGLIOLA

19 JULY - 1 AUGUST 2023



This villa is immersed in a park with oak, pine and cypress trees and is surrounded by vineyards and olive orchards. It reflects the richness and variety of Tuscany. It will be possible to enjoy the company of storytellers and musicians but also to dance folk dances. Don't miss the extravagant appetizers, snacks in the forest and fabulous dinners.

Immersed in the enchanting Tuscan countryside, the estate La Gigliola dominates the rolling hills with its geometric vineyards, ancient oak wooded forests and its olive groves. With its four villas surrounded by charming gardens, Gigliola's heritage is steeped in Tuscan history and traditions. Here, at the beginning of the 1900s, the noble Milani family took up residence in the beautiful Manor House, which now, restructured with taste and respect of the Renaissance style, hosts one of the most evocative Eco resorts in the whole of Tuscany.

Wednesday 19 July at 6:00 p.m.

Belly dance workshop

Ethnic dinner and belly dance with Elvira Todaro

Friday 21 July from 8:00 p.m.

Alessio and The Iguanaas, cover David Bowie.

Dinner and live music.

Saturday 22 July from 8:00 p.m.

Dinner and **Orchestra del Progresso**

Tuesday 25 July from 8:00 p.m.

Happy Hour and followed at 9:30 p.m. screening of family photos **"The Weiss and Don Milani-The maternal family of the Prior of Barbiana told through images"** by Stefania Di Pasquale.

Thursday 27 July from 8:00 p.m.

Pizza and live music by **Quarto Podere.**

Saturday 29 July from 8:00 p.m.

Dinner and **Café mondongo!**



Everyday

House wine tasting.

Dinner with compulsory booking

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

5. FATTORIA LA GIGLIOLA

19 LUGLIO - 1 AGOSTO 2023



Via San Piero in Mercato 216/220,
Montespertoli FI

Tel. 3494665135 - 3398262095

info@lagigliola.it

www.lagigliola.it



Tutti i giorni

Degustazione vini aziendali;
cena con prenotazione obbligatoria.

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Immersa in un parco di querce, alberi di pino e vecchissimi cipressi, tra vigne e olivi, la villa riflette la ricchezza e le varietà delle tradizioni toscane. Sarà possibile stare in compagnia di cantastorie, musicisti, ballare danze popolari. Da non perdere gli stravaganti aperitivi, merende nel bosco e ottime cene. Immersa nell'incantevole campagna Toscana la tenuta La Gigliola domina le dolci colline con le sue geometrie di vigne, con i suoi boschi di secolari querce e i suoi uliveti. Da più di mezzo secolo la dedizione della famiglia Piazzini ha reso questo 500ntesco Borgo un gioiello di rara bellezza. Con le sue quattro ville circondate da curati giardini, la Gigliola è un patrimonio ricco di storia e tradizioni Toscane. Qui, all'inizio del 1900, la nobile famiglia Milani prese residenza nella stupenda villa padronale, che ora, ristrutturata con gusto e rispetto dello stile rinascimentale ospita uno dei più suggestivi Eco resort dell'intera Toscana.

Mercoledì 19 Luglio alle 18:00

Workshop di danza del ventre

Cena etnica e danza del ventre con Elvira Todaro.

Venerdì 21 Luglio dalle 20:00

Alessio e The Iguanaas, cover David Bowie

cena e concerto.

Sabato 22 Luglio dalle 20:00

Cena e **Orchestra del Progresso.**

Martedì 25 Luglio dalle 20:00

Apericena e a seguire alle 21:30 proiezione delle foto di famiglia **"I Weiss e Don Milani-La famiglia materna del Priore di Barbiana raccontata per immagini"** ad opera di Stefania Di Pasquale.

Giovedì 27 Luglio dalle 20:00

Pizzata e **Quarto Podere in concerto.**

Sabato 29 Luglio dalle 20:00

Cena e **Café mondongo!**

6. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

2 AUGUST - 8 AUGUST 2023



The love for nature and genuine products prompted a desire in Giovanni e Grazia Ammirabile to work in close contact with nature, respecting its rhythm and its laws. Thus the activity of the Azienda Agricola Ammirabile started back in the '80s in the heart of Tuscany, where it still operates as a family concern, following the initial choices of the founders of the company to produce and offer its customers genuine products of an increasingly high quality. Our wine and our olive oil are produced exclusively from our own grapes and olives. Our vineyards are composed of the various species of vines typical of Chianti: the species most widely represented is Sangiovese, followed by other autoctone and international varieties such as Canaiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon and to a lesser extent Cabernet Franc. We also produce varieties of white grapes, such as Trebbiano del Chianti, aromatic Malvasia, Moscato and San Colombano.

Every day- booking required: wine tasting; dinner with specialties from Giovanni's garden and other Italian typical dishes, (also gluten free) and so much more...
John and the grapes: walk and stories of a winegrower.

Events: live music; Knitting workshop on down knits and continental technique, life stories; bee wax workshop.

Wednesday 2 August

Let's start with pizza ...

Thursday 3 August

Dinner **"Dall'orto alla tavola"**, produce from our own garden and more
New generation ancient words (readings).

Sabato 5 August

From the far east to Tuscany voyage among Italian specialties and exotic food - theme dinner.

Sunday 6 August

Di tutto un po' (a bit of everything) dinner at Grandma's

Tuesday 8 August

Dinner in the Shire...

Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel 0571 936128-3473859727-3665382221
Grazia Ammirabile - info@ammirabile.it
www.ammirabile.it



Company products

Red, rosé, white igt Toscana wine, table wine, extra virgin olive oil

Reception services:

English, French, Spanish, German spoken, games for children, garden, disabled access

Every Day Visit the farm, wine tasting, country walks for young and old, snacks
Horse and carriage ride with "i Cocchieri del Chianti"-booking required
at mob. 338-6148432 or

<https://it-it.facebook.com/CocchieriDiChianti/>,

Reservation required for activities where required!

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

6. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

2 AGOSTO - 8 AGOSTO 2023



Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel 0571 936128-347 3859727-366 5382221
Grazia Ammirabile - info@ammirabile.it
www.ammirabile.it



Prodotti aziendali:

Vino igt Toscana Rosso, Rosato, Bianco, Vino da tavola, Olio extravergine d'oliva.

Servizi di accoglienza: si parla inglese, francese, spagnolo, tedesco, giochi per bambini, giardino, accesso disabili.

Tutti i giorni: visita dell'azienda, passeggiate in campagna per grandi e piccini, merende.

Gite in carrozza con i Cocchieri del Chianti su prenotazione telefonica (cell 338-6148432) - <https://it-it.facebook.com/CocchieriDiChianti/>

Necessaria prenotazione per le attività ove richiesta!

wino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Dall'amore per la natura e per le cose genuine, nasce il desiderio in Giovanni e Grazia di lavorare a stretto contatto con la natura, rispettandone tempi e leggi. Inizia così la sua attività negli anni '80 nel cuore della Toscana l'Azienda agricola Ammirabile, che ancora oggi opera a livello familiare, seguendo le scelte iniziali dei due fondatori di produrre e offrire ai propri clienti prodotti genuini e di qualità. Vino e olio sono ottenuti esclusivamente con le nostre uve e olive. I nostri vigneti sono composti dalle varietà tipiche del Chianti: la varietà maggiormente presente è il Sangiovese, seguito poi da altre varietà autoctone e internazionali come Canaiolo, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Sono presenti anche varietà di uva bianca come Trebbiano del Chianti, Malvasia aromatica, Moscato e San Colombano.

Tutti i giorni su prenotazione: degustazione vini; cena con piatti tipici, vegetariani, senza glutine, specialità contadine da tutta Italia ma non solo...
Giovanni e l'uva: passeggiata e racconti di un vignaiolo

In programma: Musica dal vivo; Laboratorio Knit (per grandi e piccini): maglie top down e tecnica continentale (portare materiale proprio); Laboratorio con la cera d'api.

Mercoledì 2 Agosto

Iniziamo con la pizza...

Giovedì 3 Agosto

Cena **Dall'orto alla tavola** Nuova generazione antiche parole... (letture e riflessioni)

Sabato 4 Agosto

"Dall'estremo Oriente alle aie" viaggio nei sapori italiani e orientali - cena a tema

Domenica 5 Agosto

Di tutto un po'...Cena come a casa della nonna.

Martedì 7 Agosto

A Cena nella Contea, i sapori hobbit

7. PODERE PAGLIERI

9 AUGUST - 15 AUGUST 2023



This small enchanted farm in the Chianti hills has been in the Pellizzari family for generations. They manage it with love and respect for nature and all its gifts. Visitors are welcomed with simplicity and taste and can enjoy the landscape, take walks and admire locally made crafts. You can also cook the best local meats on the huge grills on the grounds, while tasting their excellent organic wines.

BEPPE'S HOT PEPPERS EXHIBITION:

Market in favour of the Semia wildlife rescue centre.

Wednesday 9 August

Dinner.

Thursday 10 August

Dinner.

Friday 11 August

Dinner.

Saturday 12 August

Dinner.

Sunday 13 August

Dinner.

Monday 4 August

Dinner.

Tuesday 15 August

Dinner.

at 9:30 p.m.

musical entertainment with the "CONFUSION SOCIAL CLUBS".

Reservation welcomed - Animal accepted

In the event of rain, the programme may be modified. It is advisable to call.

Via Polvereto 83, Località Polvereto
Montespertoli FI

Tel. (+39) 333 7127734

info@poderepaglieri.it

www.poderepaglieri.it



Everyday:

Diy bbq with meat from the family butcher's shop cost Euro 5,00 per person (side dish, water, wine, bread, cover charge) + cost of meat by weight

Tasting and snacks:

A tasting of charcuterie+glass of wine euro 5,00.

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

7. PODERE PAGLIERI

9 AGOSTO - 15 AGOSTO 2023



Via Polvereto 83, Località Polvereto
Montespertoli FI

Tel. 333 7127734

info@poderepaglieri.it

www.poderepaglieri.it



Tutti i giorni:

Grigliata fai da te con carne della macelleria di famiglia costo euro 5,00 per persona (contorno, acqua, vino, pane, coperto) + costo carne a peso.

Degustazione e merende: piatto di affettati

+ bicchiere di vino euro 5,00.

wino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Piccolo podere incantato tra le colline del Chianti, gestito da generazioni dalla famiglia Pellizzari con grande amore e rispetto per la natura e i suoi prodotti. Grande semplicità e gusto accoglieranno il visitatore che potrà godere del paesaggio, passeggiare, vedere le esposizioni artigianali e cucinarsi le migliori carni della macelleria di famiglia sui maxi bracieri sparsi tra i campi, degustando gli ottimi vini biologici di propria produzione.

ESPOSIZIONE DI PEPERONCINI PICCANTI DI BEPPE: Mercatino a favore del centro di recupero animali selvaggi Semia.

Mercoledì 9 Agosto

Cena.

Giovedì 10 Agosto

Cena.

Venerdì 11 Agosto

Cena.

Sabato 12 Agosto

Cena.

Domenica 13 Agosto

Cena.

Lunedì 14 Agosto

Cena.

Martedì 15 Agosto

Cena.

Alle 21:30 intrattenimento musicale con i "CONFUSION SOCIAL CLUB".

Gradita la prenotazione, si accettano animali

In caso di pioggia è possibile che il programma subisca delle modifiche, si consiglia di telefonare.

8. AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO

16 AUGUST - 22 AUGUST 2023



Family-run organic farm. Own production of organic wine and oil. You will taste short-chain lunches and dinners.

The company is also a camping site with pitches equipped for campers, caravans and tents. From our swimming pool it is possible to admire the Tuscan landscape.

Wednesday 16 August at 8:00 p.m.
Tuscan dinner.

Thursday 17 August at 8:00 p.m.
All you can eat pizza.

Friday 18 August at 7:30 p.m.
Happy hour by the pool.

Saturday 19 August at 8:00 p.m.
Musical dinner.

Sunday 20 August from 4:00 p.m.
Snack in the countryside with homemade desserts and ice creams.

Tuesday 22 August at 8:00 p.m.
Charity dinner for AIFVS
(Italian Association of Family Road Victims).



BOOKINGS REQUIRED FOR ALL EVENTS

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

8. AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO

16 AGOSTO - 22 AGOSTO 2023



Via San Vincenzo 2, Montagnana val di Pesa
Montespertoli FI
Tel. 347 0184240
info@cipollatico.com; cipollatico@gmail.com
www.cipollatico.com

Azienda Agricola Biologica a conduzione familiare. Produzione propria di vino e olio Bio. Degusterete pranzi e cene di filiera corta. L'Azienda è anche un Agricampeggio con piazzole attrezzate per camper, roulotte e tende. Dalla nostra piscina è possibile ammirare il paesaggio Toscano.



SI RICHIEDE LA PRENOTAZIONE
PER TUTTI GLI EVENTI

Mercoledì 16 Agosto alle 20:00
Cena toscana.

Giovedì 17 Agosto alle 20:00
Giro pizza.

Venerdì 18 Agosto alle 20:00
Apericena, buffet a bordo piscina.

Sabato 19 Agosto alle 20:00
Cena musicale.

Domenica 20 Agosto dalle 16:00 in poi
Merenda in campagna con dolci e gelati artigianali.

Martedì 22 Agosto alle 20:00
Cena di beneficenza per AIFVS
(Associazione Italiana familiari vittime strada).

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

9. LE FONTI A SAN GIORGIO

23 AUGUST - 29 AUGUST 2023



Via Colle San Lorenzo 16
Montespertoli FI
Tel (+39) 0571 609298
info@lefontiasangiorgio.it
www.lefontiasangiorgio.it

In this little piece of heaven you can enjoy an extraordinary view, which includes the towers of San Gimignano standing on the horizon. This is a place in total harmony with nature where you can relax and taste local products, play bocce ball, take charming walks in the fields, and visit the cellars where the excellent house wines are aged.



Wednesday 23 August
Grand opening buffet
and music with the **Confusion Social Club**.

Friday 25 August
What's in the pot? - themed dinner
trippa e lampredotto.

Sunday 27 August
Bacchus and Bruschetta.

BOOKINGS REQUIRED FOR ALL EVENTS

wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

9. LE FONTI A SAN GIORGIO

23 AGOSTO - 29 AGOSTO 2023



Via Colle San Lorenzo 16
Montespertoli FI
Tel 0571 609298
info@lefontiasangiorgio.it
www.lefontiasangiorgio.it



Un angolo di paradiso da cui godere un panorama straordinario che arriva fino alle Torri di San Gimignano. Un luogo in totale armonia con la natura, dove potrete rilassarvi degustando l'ottima cucina, giocando nell'antica bocciolina, passeggiando e visitando la cantina in cui invecchiano i vini di propria produzione.

Mercoledì 23 Agosto
Gran buffet d'apertura
con musica con i **Confusion Social Club**.

Venerdì 25 Agosto
Cosa bolle in pentola? cena a tema
trippa e lampredotto.

Domenica 27 Agosto
Bacco e Bruschette.

SI RICHIEDE LA PRENOTAZIONE
PER TUTTI GLI EVENTI

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

10. AGRITURISMO MANETTI

30 AUGUST - 5 SEPTEMBER 2023



Via Anselmo Panfi, 8, Montespertoli FI
Tel. (+39) 0571 671930 - 328 7766551
silvano@agriturismovillavacanzemanetti.com
www.agriturismovillavacanzemanetti.com

Beautiful agritourism surrounded by a wonderful flower park. From here, you can enjoy the view while comfortably sitting at the table or walking through the woods. Great dishes of Tuscan specialties from old recipes by grandmother Dina and grandfather Francesco. A place where you can relax and forget the city.

Ancient patriarchal farmhouse renovated with taste and harmoniously inserted in the green of the Tuscan hills. The swimming pool embellishes this place nestled in a green facets providing unforgettable days of pure relaxation. We would do our best to welcome you with great availability and discretion, effective and informative when needed but mostly available for a conversation and to make you feel at home away from home.

Wednesday 30 August

**Happy Hour in the farmyard
and Let The Muzzi Play**

Music of the 80s and 90s – DJ. Fabrizio Muzzi.

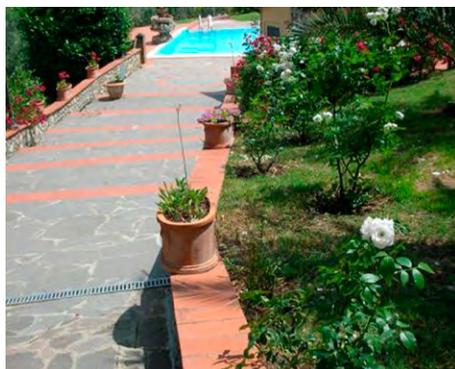
Friday 1 September

Laugh as the bad mood passes

in the yard Gianni Giannini and his jokes.

Sunday 3 September

The songs of the barnyard improvisations and Tuscan stornelli with Francesco Burroni and Giulio Pianigiani.



Every evening:

Chopping board and glass of wine

15 euros per person.

Tasting dinner by reservation

on 0571 671 930

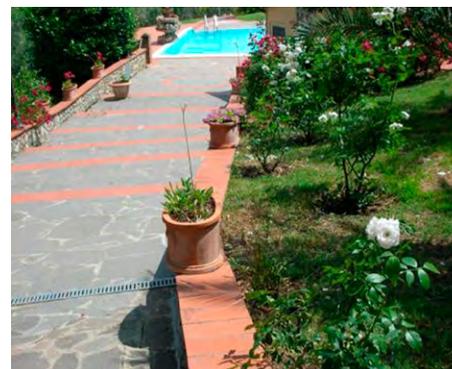
wine 1,50 euros
appetizers & wine
5,00 euros

10. AGRITURISMO MANETTI

30 AGOSTO - 5 SETTEMBRE 2023



Via Anselmo Panfi, 8, Montespertoli FI
Tel. 0571 671930 - 328 7766551
silvano@agriturismovillavacanzemanetti.com
www.agriturismovillavacanzemanetti.com



Tutte le sere:

Tagliere e calice di vino 15 euro a persona.

Cena degustazione su prenotazione

allo 0571 671 930

vino 1,50 euro
merenda & vino
5,00 euro

Bellissimo agriturismo circondato da uno splendido parco fiorito. Da qui potete godervi il panorama stando comodamente seduti ai tavolini o passeggiando tra i boschi circostanti. Ottime le degustazioni e le specialità toscane delle antiche ricette di Nonna Dina e Nonno Francesco. Un luogo incantato dove perdersi dimenticando la città.

Antica casa colonica patriarcale ristrutturata con gusto e armonicamente inserita nel verde delle splendide colline toscane. La piscina impreziosisce questo luogo immerso in un verde di mille sfaccettature garantendo indimenticabili giornate di puro rilassamento. Faremo del nostro meglio per accogliervi con tanta disponibilità e discrezione, efficaci e informativi in caso di necessità ma soprattutto disponibili per fare due chiacchiere e per farvi sentire a casa lontani da casa.

Mercoledì 30 Agosto

Aperitivo nell'aia e Let The Muzzi Play

Musica anni '80 '90 – DJ. Fabrizio Muzzi.

Venerdì 1 Settembre

Ridi che ti passa nell'aia Gianni Giannini e le sue barzellette

Domenica 3 Settembre

I canti dell'aia improvvisazioni e stornelli toscani con Francesco Burroni e Giulio Pianigiani

UN PROGETTO DI



Comune di
Montespertoli



I programmi delle settimane potrebbero subire cambiamenti.
Consigliamo di contattare direttamente le aziende.

The program of each week could be subjected to changes.
We suggest contacting the farms directly.

SEGUICI SU



www.comune.montespertoli.fi.it
www.veglieдимontespertoli.it
www.visitmontespertoli.it