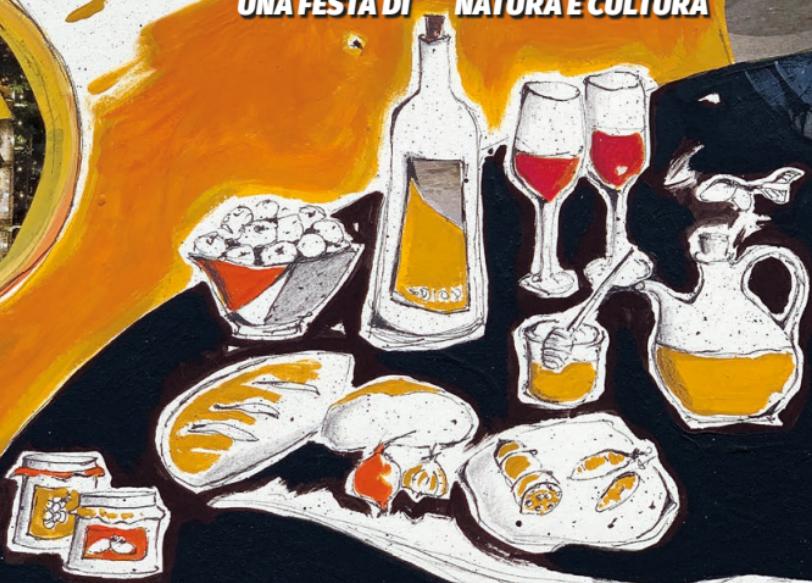




Tutti i giorni
a Montespertoli
c'è un'azienda agricola
che ti aspetta

A veglia sulle aie di Montespertoli

UNA FESTA DI NATURA E CULTURA



Dal 12 giugno
al 3 settembre 2019

dalle 17 alle 23 tutti i giorni



A veglia sulle aie di Montespertoli

UNA FESTA DI NATURA E CULTURA

Dal 12 giugno
al 3 settembre 2019
dalle 17 alle 23 tutti i giorni

Programma delle attività / Program of activities



IX edizione

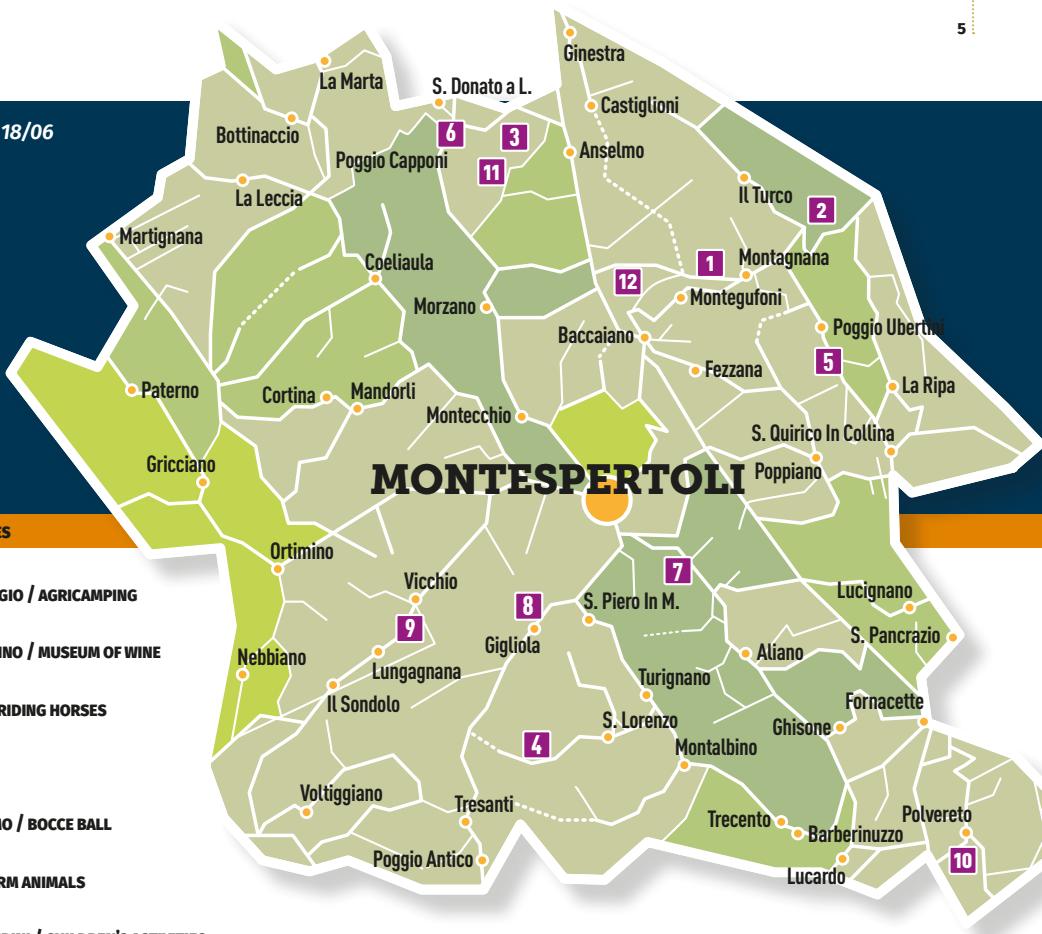
LE AZIENDE

- 1 • Tenuta di Castiglioni Marchesi Frescobaldi > **Dal 12 al 18/06**
- 2 • Agricampaggio Cipollatico > **Dal 19 al 25/06**
- 3 • Podere Lemniscata > **Dal 26/06 al 2/07**
- 4 • Le Fonti a San Giorgio > **Dal 3 al 9/07**
- 5 • Azienda Agricola Ammirabile > **Dal 10 al 16/07**
- 6 • Poggio Capponi > **Dal 17 al 23/07**
- 7 • Fattoria La Gigliola > **Dal 24 al 30/07**
- 8 • Casa di Monte > **Dal 31/07 al 6/08**
- 9 • Podere Lemniscata > **Dal 7 al 13/08**
- 10 • Podere Paglieri > **Dal 14 al 20/08**
- 11 • Agriturismo Villa Vacanze Manetti > **Dal 21 al 27/08**
- 12 • Azienda Agricola Latini > **Dal 28/08 al 3/09**

PRODUZIONI E ATTIVITÀ DELLE AZIENDE / PRODUCTION AND FARM ACTIVITIES

- PRODUZIONE VINO / WINE
- PRODUZIONE BIRRA ARTIGIANALE / BEER
- PRODUZIONE OLIO / OIL
- COLTIVAZIONI / FARMING
- PRODUZIONE MIELE / HONEY
- BIOLOGICO / ORGANIC
- RISTORANTE / RESTAURANT
- AGRITURISMO / AGRITOURISM

- AGRICAMPEGGIO / AGRICAMPING
- MUSEO DEL VINO / MUSEUM OF WINE
- MANEGGIO / RIDING HORSES
- TENNIS
- BOCCIODROMO / BOCCES BALL
- ANIMALI / FARM ANIMALS
- ATTIVITÀ BAMBINI / CHILDREN'S ACTIVITIES
- TEATRO-MUSICA / THEATRE-MUSIC



A veglia sulle aie di Montespertoli

IX EDIZIONE

Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere la nona edizione di "A veglia sulle aie di Montespertoli", manifestazione del Comune di Montespertoli, Assessorato al Turismo. Dal 12 giugno al 3 settembre, tutti i giorni si torna a veglia sulle aie di 12 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, passeggiata 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.

"A veglia" in the farmyards of Montespertoli

NINTH EDITION

A Veglia in the farmyards of Montespertoli proudly returns for its ninth year. This unique event is living proof of the vibrant beauty of the Tuscan summer. Everyday, from June to September, we welcome local residents, tourists and anyone who loves great food and the fabulous Tuscan countryside. For three months, the beauty of nature, hospitality and delicious food come together in the barnyards of our thirteen participating farms. These farms are sincerely dedicated to preserving the antique traditions of Tuscany and are happy to share them with you. Come join us as we immerse ourselves in nature around a splendid table with a glass of fine wine. Come experience this spontaneous, pristine world and see what it's like to live in harmony with nature. With the Veglie you can share in the richness of this beautifully unique area cared for with hard work, pride and passion. We await you.



1

dal 12/6 al 18/6 • from 6/12 to 6/18

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni • h 17 - 22:

degustazioni e merende con prenotazione.
Gite in carrozza con i Cocchieri di Chianti

Eventi speciali con prenotazione:

Mer 12/6 e Gio 13/6 h 20 La produzione del vino nell'antichità, a cura di L. G. Terreni, degustazioni e cena € 40; **Ven 14/6 e 19/30** Il territorio nei vini di Castiglioni a cura di S. Fabbri, degustazioni di vino e cibo € 40; **Sab 15/6 e h 17** Giro in E-Bike sulle colline del Chianti, prenotazioni: 3939774847/info@toscanaebike.com € 30; **Sab 15/6 e Dom 16/6 - EXTEMPORE** - Artisti sulle Aie, a cura di La Saletta La Spiga; **dom 16/6 e h 18** premiazione.

Lun 17/06 • h 19.30 "Il territorio nei vini di Castiglioni", Degustazione di vino e cena € 40

Mar 18/06 • "Serata Aperivisita" con prenotazione.

Every day 5pm-10pm: wine tasting & snacks: reservation required.

Wagon rides with I Cocchieri di Chianti

Special events: reservation required

Wed 6/12, Thurs 6/13 7.30pm

Castiglioni - "The production of wine in ancient times at Castiglioni", with L. G. Terreni wine tasting and dinner 40€ **Fri 6/14** Castiglioni: "Discover the territory through the wines of Castiglioni", with S. Fabbri - wine tasting and dinner 40€

Sat 6/15 • 5pm Castiglioni: Tour on Mountain Bike guided, reservation € 30

Sat 6/15 & Sun 6/16: La Saletta La Spiga presents La 7^ "EX TEMPORE - Art Exhibit;

Mon 6/17 Castiglioni: "Discover the territory through the wines of Castiglioni", wine tasting and dinner 40€

Tues 6/18 appetizer visit only with reservation

contatti / contacts:

www.frescobaldi.com/tenute/tenuta-castiglioni

Tenuta di Castiglioni Marchesi Frescobaldi

Via Montegufoni 35

Montagnana Val di Pesa • Montespertoli

Un'occasione da non perdere per conoscere la più antica proprietà della famiglia Frescobaldi, i segreti del suo territorio dove si fa vino da millenni e degustare dalle barrique e non solo i suoi vini unici. Novità il giro in mountain bike e i workshop enogastronomici. Da non perdere il concorso di pittura dal vivo.

• • • • •

Don't miss this opportunity to taste the wines of the Frescobaldi family's oldest property. Come discover the secrets of this territory where wine has been made since ancient times. Sample wines from barrique wine barrels and taste other delicacies as well. New this year is a tour on mountain bikes and food and wine workshops. Join us for the barnyard painting contest.



**TUTTI GLI EVENTI SI TERRANNO ALLA VILLA DI CASTIGLIONI
ALL EVENTS WILL BE HELD AT VILLA DI CASTIGLIONI:**

via di Castiglioni 54

Per info: Franca Flori 348 4863713 • Micaela 0571.671387

franca.flori@frescobaldi.it



dal 19/6 al 25/6 • from 6/19 to 6/25

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers
and wine 5 €

Tutti i giorni: merenda e cena
su prenotazione

Eventi speciali con prenotazione:

merc 19/6 merenda e degustazione;

giov 20/6 cena di beneficenza

Associazione Cui Ragazzi del sole;

ven 21/6 pizza a volontà;

sab 22/6 cena a bordo piscina,

dom 23/6 pomeriggio in famiglia, giochi

per bambini con merende

e dolci fatti in casa.

lun 24/6 merenda e degustazioni;

mar 25/6 cena a base dei grani antichi.

Every day: Snacks and dinner
with reservation

Special events reservation required

Wed 6/19 snack and tasting

Thurs 6/20 Fundraising evening to
benefit Cui i ragazzi del sole followed
by dinner.

Fri 6/21 All you can eat pizza

Sat 6/22 Poolside buffet with candlelight

Sun 6/23 family afternoon
with children's games, snacks
and homemade desserts.

Mon 6/24 snack and tasting

Tues 6/25 Dinner made from ancient
grains

contatti / contacts:

3470184240

info@cipollatico.com

www.cipollatico.com

f Agricampaggio Cipollatico Tuscany

Gps: N 43°40'50" - E 11°06'41"

Azienda agricola biologica Agricampaggio Cipollatico

via San Vincenzo 2
Montespertoli

Azienda Agricola Biologica dove si produce vino Chianti, olio extravergine e miele di acacia.

Degusterete i prodotti aziendali, ottime merende, pranzi e cene di filiera corta.

Angela, Roberto e Tiziano vi faranno sentire come a casa vostra. L'azienda è anche un Agricampaggio, dove si organizzano buffet a bordo piscina con intrattenimento.

• • • • •

This organic farm produces Chianti wine, extra-virgin olive oil and acacia honey.

Come taste the locally made delicacies with appetizers, lunches and dinners. Angela, Roberto and Tiziano really know how to make you feel at home. They also offer agricamping with poolside buffets and entertainment.





dal 26/6 al 2/7 • from 6/26 to 7/2

3

Podere Lemniscata**via Lucardese 92 • Montespertoli**

Tutti i giorni • h 17 merende, laboratori, **h 20** cena con prodotti a km 0. **Eventi speciali:**

merc 26/6 • h 17: Passeggiata tra lavanda e lab. di creazione fusi di lavanda, distillazione oli essenziali, **h 20** cena; **giov 27/6 • h 17** tosatura delle pecore, passeggiata tra i Grani Antichi e giochi, **h 20** cena di Grani Antichi; **ven 28/6 • h 17** il mondo delle api e dimostrazione con ceramista, **h 20** cena "Il miele in cucina"; **sab 29/6 • h 17** lab di intreccio per bambini, lab. di scrittura gotica con G. Sauer, **h 20** cena con zafferano; **dom 30/6 • h 17** passeggiata tra lavanda e lab. di creazione fusi, distillazione oli essenziali, **h 20** cena; **lun 1/7 • h 17** visita guidata tra profumi, colori e aneddoti; passeggiata nel bosco; **h 20** cena con erbe aromatiche; **mar 2/7 • h 17:** la musica delle piante, dimostrazione al tornio, **h 20** cena.

Every day: 5 pm snacks, workshops**8pm dinner with 0 km products, workshops and dinners by reservation. Special events:**

Wed 6/26 • 5pm Walking between lavender and essential oils, **8pm • dinner**; **Thu 6/27 • 5pm** sheep shearing, walk among the Ancient Grains and games, **8pm** Antique Grani dinner;

Fri 6/28 • 5pm bees world and ceramist test, **8pm dinner** "Honey in the kitchen";

Sat 6/29 • 5pm weaving lab. for children, lab. of gothic writing by G. Sauer, **8pm dinner** with saffron; **Sun 6/30 • 5pm** hike between lavender and lab. creation essential oils, dinner **8pm**;

Mon 7/1 • 5pm guided tour, forest walk with guide; **8pm dinner with aromatic herbs;**

Tue 7/2 • 5pm: plant music, **8pm dinner.**

contatti / contacts:

391 491 2647

info@poderelemniscata.it



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



dal 26/6 al 2/7 • from 6/26 to 7/2

3

Podere Lemniscata**via Lucardese 92 • Montespertoli**

Il Podere Lemniscata nasce dalla volontà di rientrare in contatto con la natura, i suoi ritmi e i suoi sapori. Il nostro lavoro si basa sulla cura delle piccole cose come api, lavanda, zafferano ed erbe aromatiche, con lo scopo di creare cose belle e genuine, come fa la natura. Il lavoro che svolgiamo viene fatto manualmente, senza l'utilizzo di macchinari e senza prodotti chimici, perché crediamo nel valore aggiunto che questo dà ai nostri prodotti.

Podere Lemniscata born from the desire to get back in touch with nature, its rhythms and its flavors. Our work is based on the care of small things like bees, lavender, saffron and aromatic herbs, with the aim of creating beautiful and genuine things, like nature does. All the work we do is manually done without the use of machinery and above all without chemicals, because we believe in the added value that this gives to our products.



dal 3/7 al 9/7 • from 7/3 to 7/9

Le fonti a San Giorgio**Via Colle San Lorenzo 16****Montespertoli**

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Eventi speciali con prenotazione.

Mer 3/7 • h 20 Cena di solidarietà per Aisla Onlus
giov 4/7 • h 18 Ad alta voce: c'è poesia nell'aia,

h 20 cena a tema pastasciutta e nana;
ven 5/7 • h 20 Buffet trippa, lampredotto e dintorni, € 25; **sab 6/7 • h 20** Buffet toscano sull'aia;

Dall'antipasto al dolce € 25;
dom 7/7 • h 18 Gran Finale "Torneo di Bocce" e premiazione; **h 19.30** • Pizze e focacce dal vecchio forno a legna € 18;

lun. 8/7 • h 20 Matera città della cultura 2019: Canti di Lucania e di Toscana con l'Ass. ALT

Lucani in Toscana, cena a buffet € 28; **mart 9/7 • h 18** "Strumenti antichi per spiriti moderni"; **h 20** cena alla carta.

Special events with reservation.

Wed 7/3 • 8 pm Charity dinner for Aisla Onlus.

Thur 7/4 • 6 pm Aloud: there is poetry in the farmyard, **8 pm** a pasta and dwarf themed dinner;

Fri 7/5 • 8 pm Buffet tripe and lamprey € 25; **Sat 7/6 • 8 pm** Tuscan buffet on the threshing floor. From appetizer to dessert € 25;

Sun 7/7 • 6 pm Bocce Tournament

Finals with prizes;

7.30 pm • Pizza and focaccia cooked in the wood-fired oven € 18;

Mon 7/8 • 8 pm Matera city of culture 2019: Songs of Lucania and Tuscany,

with the Association of Lucanians in Tuscany, **buffet dinner € 28;**

Tues 7/9 • 6 pm "Ancient instruments for modern spirits" **8 pm • dinner.**



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 bocciofila, passeggiando e visitando la cantina in cui invecchiano i vini di propria produzione.

contatti / contacts:

0571 609298

info@lefontiasangiorgio.it

www.lefontiasangiorgio.it

Le fonti a San Giorgio

Gps: 43.610852 - 11.068305

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.



Dal 10/7 al 16/7 • from 7/10 to 7/16

5

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni:

visita azienda, passeggiata, merende.
Con prenotazione degustazione vini, cena
dall'orto, pedalata nella natura in e-bike.

merc 10/7 • h 18 teatro per ragazzi,
cena di casa nostra;
gio 11/7 • h 20 un'esperienza
territoriale di finanza solidaile
a cura di Microcredito Val di Pesa.
ven 12/7 • h 20 cena a tema con sorpresa;
sab 13/7 • h 17 passeggiata e racconti
di un vignaiolo,

h 20 musica dal vivo;
dom 14/7 • h 18 godere la campagna
insieme con cantastorie, cena a tema;
lun 15/7, mar 16/7 • dalle h 17.30
tempo di relax in giardino e assaggio
delle prime uve in vigna; cena

Every day with reservation:
visit, walks, snacks. Wine tasting,
dinner, pedaling in nature in e-bikes.

Tues 7/10 • 6 pm children's theater,
dinner at home;

Wed 7/11 • 8 pm a territorial fundraising
experience by Microcredito Val di Pesa.
Fri 7/12 • 8 pm Theme dinner with surprise;

Sat 7/13 • 7 pm Walk and tales
of a winemaker, **8 pm** live music;

Sun 7/14 • 6 pm enjoy the countryside
together, theme dinner;

Mon 7/15, Tues 7/16 • from 5.30 pm
relaxing time in the garden and tasting
of the first grapes in the vineyard;

contatti / contacts:
0571 670627 - 3473859727
info@ammirabile.it
www.ammirabile.it

Azienda agricola Ammirabile

via Romita 39 • Montespertoli



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 le regole. L'attività dell'Azienda agricola Ammirabile è circondata dalle splendide colline del Chianti. Ancora oggi opera a conduzione familiare, offrendo prodotti genuini e di qualità che rispecchiano le particolarità del territorio. Vigneti e oliveti sono seguiti quotidianamente con grande cura e amore. Un ambiente multiculturale dove si parla l'inglese e il francese correntemente.

• • • • • • • • • • • • • • • •

The love for nature and genuine products inspired Giovanni and Grazia Ammirabile to work in close contact with the land while respecting its rhythms. The Ammirabile farm's initial efforts to produce wholesome products for family and friends eventually led to success in the consumer market. Surrounded by the beautiful Tuscan hills, this farm is still operated as a family business to produce authentic products of increasingly high quality which reflect the uniqueness of the area. English and French are both spoken in this multicultural setting.



dal 17/7 al 23/7 • from 7/17 to 7/23

6

Poggio Capponi

Via Montelupo 184 • Montespertoli

Appartenuta ai marchesi Capponi dalla fine del XVIII secolo, la Fattoria di Poggio Capponi è stata acquistata nel 1935 dalla famiglia Rousseau Colzi, che tutt'oggi continua a condurla. La Fattoria domina da un colle un paesaggio di vigne, olivi e campi di grano. La villa è una costruzione di linee semplici ed armoniose, composta dalla Villa, la Fattoria e la Cantina; al suo interno si trovano 15 appartamenti ristrutturati ed adibiti ad agriturismo.

This estate once belonged to the Marquis Capponi dating back to the late 18th century. The Fattoria Poggio Capponi was purchased in 1935 by the Rousseau Colzi family, which continues to guide its operation. From the top of a hill, the farm dominates a landscape of vineyards, olive trees and wheat fields. The villa is a construction of simple, harmonious lines and is composed of the main villa, farm and winery; inside there are fifteen renovated apartments which are used as a farmhouse.



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni dalle h17: merende, visita alle
cantine storiche e al museo di auto d'epoca.

Eventi speciali con prenotazione:

merc 17/7 • h 20 Signori ecco la pizza;

giov 18/7 • dalle 18 tour nelle vigne con
carrozza, **h 20** buffet tipico con
stornelli; **ven 19/7 • dalle 18** tour nelle vigne
con carrozza, **h 20** buffet tipico e fritto di
pesce, a seguire la scoperta dei pianeti

con Astrofili di Montelupo;

sab 20/7 • dalle h 18 tour nelle vigne
con carrozza, **h 20** buffet tipico e
fritto di pesce, a seguire musica;

dom 21/7 • h 20 buffet tipico;

lun 22/7 • h 18 degustazione e vini

Every day from 5pm: snacks, visit to the
historic cellars and the museum of vintage cars.

Special events with reservation:

Wed 7/17 • 8 pm here there is pizza;

7/18 • from 6 pm tours in the vineyards
with carriage, **8 pm** buffet of typical
dishes seasoned with "stornelli";

Fri 7/19 • from 6 pm tours in the vineyards
with carriage,

8 pm buffet of typical dishes and fried fish,
to follow the discovery of the planets with

Montelupo's Astrophiles;

Sat 7/20 • from 6 pm tours in the
vineyards with carriage,

8 pm buffets of typical dishes and fried
fish, followed by music in the courtyard;

Sun 7/21 • 8 pm buffets of typical dishes;

Mon 7/22 • 6 pm tasting and wine pairing.

contatti / contacts:

0571671914 • info@poggiocapponi.it

www.poggiocapponi.it

Gps: nord 43.64873 est 11.07004



Dal 24/7 al 30/7 • from 7/20 to 7/30

7

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Fattoria La Gigliola

via San Piero in Mercato 216/220

Montespertoli

merc 24/7 apericena e serata con il gruppo Nodo del Chianti Mag; **gio 25/7** cena grani antichi e a seguire DIVA Rikkertol Tri, musica BOWIE LOU REED E IGGY POP; **ven 26/7** cena del trippaio: lasagne al lampredotto, trippa alla fiorentina, lampredotto bollito, francesina e DJ SET; **sab 27/7** pizza di grano antichi e musica folk con l'Orchestra della progresso; **dom 28/7** "Aperifiaba" laboratorio creativo di fiabe per adulti e bambini; **lun 29/7** degustazione dei vini aziendali e prodotti km zero; **mar 30/7** apericena

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.



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. Here you can visit with storytellers and musicians and enjoy folk dancing. Don't miss the extravagant appetizers, snacks in the forest and fabulous dinners.



contatti / contacts:

0571608001 - 3494665135
info@lagigliola.it
www.lagigliola.it
 Fattoria La Gigliola

7



dal 31/7 al 6/8 • from 7/31 to 8/6

15

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Casa di Monte

via del Monte, 6 • Montespertoli

Passeggiata tra le vigne e merenda €10.
Eventi speciali con prenotazione:
merc 31/07 • h 19 Panini al lampredotto e trippa alla fiorentina €20 e musica

ven 2/08 • h 19 Minestra di pane, tagliere di affettati km 0 €25 e "I ragazzi di campagna"; **dom 4/08** Pizzata sotto le stelle, con farina di grani antichi €20, torneo di Burraco con premi di produzioni locali. Tutti gli ingredienti saranno di nostra produzione o di aziende locali.

Nel prezzo è incluso un calice di vino.

On days 7/31 • 8/1-3-5 from 5.30
Walk through the vineyards and snack €10

Special events with reservations:

Wed 7/31 • 7 pm sandwich with lampredotto and florentine tripe €20 and music

Fri 8/2 • 7 pm Bread soup, platter of local cold cuts €25, to follow music. "I ragazzi di campagna"

Sun 8/4 "Pizzata sotto le stelle", pizza made with ancient wheat flour, €20

A Follow Burraco tournament with prizes of local products. All the ingredients will be from our own production or from local companies. A glass of wine is included in the price.

contatti / contacts:
0571.609903; 329161913; 3398014897
casadimonte@casadimonte.it





dal 7/8 al 13/8 • from 8/7 to 8/13

9

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni • h 17 merende, giochi;
h 20 su prenotazione cene e laboratori.
Eventi speciali: merc 7/8 • h 17 passeggiata tra i filari di lavanda e lab. di creazione fusi, oli essenziali, **h 20** cena;
giov 8/8 • le aromatiche con visita guida e aneddoti, passeggiata nel bosco,
h 20 cena Grani Antichi;
ven 9/8 h17 • lab. intreccio per bambini, cesteria Arte e arti, **h 20** cena;
sab 10/8 La notte di San Lorenzo,
h20 cena aspettando le stelle cadenti;
dom 11/8 • h 17 il mondo delle api,
passeggiata con guida, **h 20** cena;
lun 12/8 • h 17 attività con l'Ass. Grani Antichi, **h 20** cena;

mart 13/8 • h 17 A spasso tra la lavanda e creazione fusi, oli essenziali, **h 20** cena

Every day • 5pm snacks, games;
8 pm with reservation dinners and workshops. Special events: wed 8/7 • 5pm walk among the rows of lavender and creation of essential oils, **8 pm dinner**

Thur 8/8 • the aromatic plants with a guided tour, walk in the woods, **8 pm dinner Ancient grains; Fri 8/9 • 5 pm lab. weaving for children, basketry "Art and arts," **8 pm dinner; Sat 8/10 S. Lorenzo night, 8 pm dinner and relax with falling stars; Sun 8/11 • 5pm bees' world, guided walk, **8pm dinner; Mon 8/12 • 5pm activities with the Ass. Antique grains, 8pm buffet dinner; Tues 8/13 • 5pm Walk among the rows of lavender and lab. creation, essential oils, **8pm dinner.********

contatti / contacts:
391 491 2647
info@poderelemniscata.it

Podere Lemniscata

via Lucardese 92 • Montespertoli



Il Podere Lemniscata nasce dalla volontà di rientrare in contatto con la natura, i suoi ritmi e i suoi sapori. Il nostro lavoro si basa sulla cura delle piccole cose come api, lavanda, zafferano ed erbe aromatiche, con lo scopo di creare cose belle e genuine, come fa la natura. Il lavoro che svolgiamo viene fatto manualmente, senza l'utilizzo di macchinari e senza prodotti chimici, perché crediamo nel valore aggiunto che questo dà ai nostri prodotti.

Podere Lemniscata born from the desire to get back in touch with nature, its rhythms and its flavors. Our work is based on the care of small things like bees, lavender, saffron and aromatic herbs, with the aim of creating beautiful and genuine things, like nature does. All the work we do is manually done without the use of machinery and above all without chemicals, because we believe in the added value that this gives to our products.

10

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Si accettano animali/Animals welcome

Tutti i giorni grigliata fai da te con carne della macelleria di famiglia costo € 5 (contorno, acqua, vino, pane, coperto) + costo carne a peso, degustazione e merende, piatto di appetiti, bicchieri di vino € 5 Si accettano animali, in caso di pioggia il programma può subire delle modifiche, si consiglia di telefonare.

merc 14/8 • cena;
giov 15/8 • cena;
ven 16/8 • cena h 21.30 • spettacolo,
sab 17/8 • cena, dom 18/8 • cena h 21.30 • intrattenimento,
lun 19/8 • cena;
mart 20/8 • cena, gradita la prenotazione.

Every day self barbecue with meat from the family butcher's shop cost € 5 (side dish, water, wine, bread, covered) + meat cost by weight, tasting and snacks, plate of cold cuts, glass of wine €. 5. pets accepted, in case of rain it is possible that the program will be modified,

it is advisable to call.
Wed 8/14 dinner,
Thur 8/15 dinner,
Fri 8/16 dinner 9.30 pm show,
Sat 8/17 dinner;
Sun 8/18 dinner 9.30 pm entertainment,
Mon 8/19 dinner,
Tues 8/20 dinner, with reservation.

contatti / contacts:
3387878957 - 3337127734
info@poderepaglieri.it
www.poderepaglieri.it



dal 14/8 al 20/8 • from 8/14 to 8/20

Podere Paglieri

Via Polvereto 83 • Loc. Polvereto Montespertoli

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.

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.





dal 21/8 al 27/8 • from 8/21 to 8/27

11

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers
and wine 5 €

**Tutti i giorni
con prenotazione:**
passeggiate accompagnate
da merenda e vino, cene
con menu tipico toscano
a €25

**Every day
with reservation:**
walks accompanied
by snack and wine,
dinners with typical Tuscan menu
for € 25

Agriturismo **Villa Vacanze Manetti** Via Panfi 8 - Loc. Anselmo • Montespertoli

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.



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.



contatti / contacts:

0571671930 - 3287766551

silvano@agriturismovillavacanzemanetti.com

www.agriturismovillavacanzemanetti.com



dal 28/8 al 3/9 • from 8/28 to 9/3

12

Agriturismo La capanna di Latini

Via Ginestruzzese 16/18 • Montespertoli

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and
wine 5 €

Tutti i giorni: passeggiate,
laboratori per bambini, giro della
ruota gratuito con premi km0;
h 20 • cena con stuzzichini e piattone
contadino, acqua e vino € 15, dolci con
grani antichi, prodotti della nostra
azienda e a km0 su prenotazione;

merc 28/8 • Benvenuto,
giochi per grandi e per piccini;
gio 29/8 • Musiche popolari;
ven 30/8 • Racconti raccontati;
sab 31/8 • Danze popolari;
dom 1/9 • Racconti e passeggiata
e rifugi contadini;
lun 2/9 • Animali del territorio;
mart 3/9 • Sketch del nostro contado
e saluti.

Every day: walks, workshops for children,
wheel ride free with prizes km0;
8 pm dinner with snacks and peasant
dishes, water and wine, desserts with
ancient grains, products of our farm
and km 0, € 15, with reservation;
Wed 8/28 • Welcome, games for adults
and children;

Thu 8/29 • Popular music;
Fri 8/30 • Tales told;
Sat 8/31 • Folk dances;
Sun 9/1 • Tales and walk through the
mines and farm shelters;
Mon 9/2 • Animals of the territory;
Tues 9/3 • Sketch of our countryside and
greetings

contatti / contacts:

tel. 3355681639

3355681733



La nostra azienda si trova su colline aperte e interrotte
da oliveti, vigneti, seminativi e boschi: è per questo che
ad ogni stagione il paesaggio cambia colore.

Coltiviamo questa terra con un'attenzione particolare.
Tutto è mosso dall'affetto per questi luoghi, tramandato
negli anni da una famiglia contadina da sempre.
Incontrarsi sarà l'occasione per scoprirci.

.....

Our company is located on open and interrupted hills by

olive groves, vineyards, arable land and woods: this is why
the landscape changes color every season.

We cultivate this land with special attention. Everything
is moved by the affection for these places, handed down
over the years by a peasant family that has always been.
Meeting up will be an opportunity to discover ourselves.

Lasciatevi emozionare dai colori e dai sapori della vita di campagna, conoscendo persone, prodotti e tradizioni nelle serate delle Veglie di Montespertoli, un'esperienza genuina d'incontro con il cuore del nostro Chianti



*La pittura di copertina
è dell'artista Susanna Rigon*

Let yourself be transported by the colours and flavors of our country life. Meet the people, sample the products and take part in the traditions. Experience Montespertoli's, "Veglie": a special encounter in the heart of Chianti

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA E TURISMO

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.*



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Comunicazione www.ardaco.it

INFO: www.vegliedimontespertoli.com

Veglia sulle Aie Montespertoli

Veglie Montespertoli