

AREZZO

BUCCIA NERA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Cantine Aperte | “I Vitigni della Toscana – 3 calici, una storia”

Un’esperienza per scoprire la Toscana attraverso i suoi vitigni più autentici.

Ti accompagneremo in un **tour guidato tra vigneto e cantina**, per poi concludere con una degustazione di **3 vini da vitigni autoctoni locali**.

- Malvasia e Trebbiano
- Ciliegiole
- Sangiovese

Tour disponibili Sabato 30 e Domenica 31 Maggio:

- Ore 11.00
- Ore 15.00
- Ore 16.30

Durata: 90 minuti

Accoglieremo i nostri ospiti in **piccoli gruppi**, per garantire un’esperienza autentica e coinvolgente. Ti chiediamo di arrivare qualche minuto prima per iniziare puntuali con il gruppo.

Segnalare allergie ed intolleranze e la lingua richiesta per il tour ITA/ENG

Prenota obbligatoria: buccianerawine@gmail.com

- Degustazione 3 vini: **€15**
 - Degustazione + tagliere: **€30**
-

TENUTA DI FRASSINETO
STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO
371 4956539 SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM
www.tenutadifrassineto.com

Data: Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte 2026

Finalmente torna l'attesissimo evento "Cantine Aperte", una giornata dedicata agli amanti del vino e della natura, in collaborazione con il Movimento del Turismo e del Vino Toscana.

Domenica 31 maggio a partire dalle 16:00, Tenuta di Frassineto apre le sue porte per un viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi della nostra terra.

Cosa ti Aspetta:

- **Visita Guidata:** un percorso immersivo tra le vigne verdi, la nuova cantina tecnologica e l'antica cantina, trasformata in una suggestiva Barricaia.
- **Metodo Champenoise:** un'esclusiva occasione per conoscere da vicino i segreti della produzione del nostro spumante, attraverso un tour dedicato nella nostra storica cantina.
- **Picnic in Tenuta:** Concludi la tua esperienza con un incantevole picnic, degustando tre delle nostre eccellenze vinicole, accompagnate da un assortimento di prodotti tipici del territorio.

Costo e dettagli:

35 € a persona per un pomeriggio di esplorazione e gusto.

Bambini 0-6 anni: Gratis.

Dai 7-12 anni: 12€

Dai 13-17 anni: 20€

Non perdere questa giornata unica, dove tradizione e innovazione si fondono per celebrare il meglio della viticoltura toscana. Saremo lieti di accogliervi e di condividere con voi la passione che anima ogni nostra bottiglia.

Prenotazione: Visita il nostro sito al [link](#)

Info: shop@tenutadifrassineto.com / +39 371 49 56 539 / +39 0575 367033

TENUTA LA PINETA

Via Setteponti, 65, Castiglion Fibocchi (AR)

0575 477716 / info@tenutalapineta.it WA 3348591381

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Selezioni&Identità

Sabato 30: Ore 10:30, apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno.

Ore 16:00, inaugurazione della mostra d'arte *Selezioni & identità*

In esposizione i lavori di Pinuccia Scatizzi, alias Stick Hatsy, con le sue opere in mixed media art, che integrano collage identitari, pittura e supporti eterogenei. Accanto, spuntano le sculture umanoidi polimateriche selezionate da Alessandro Bernardini, in dialogo con i temi della trasformazione e della personalità.

Ore 17:00, Presentazione delle nuove etichette della collezione creativa LA4.

Ore 19:00, chiusura cantina.

Domenica 31: Ore 11:00, apertura alle degustazioni e visite guidate, che proseguiranno per tutto il giorno.

A partire dalle 13:00, “Taglieri e Filari” pranzo in vigna con tagliere di prodotti locali e vini della Pineta (opzione vegetariana disponibile su richiesta).

Nel pomeriggio nuovo incontro con gli artisti, degustazioni e visite guidate tra le opere.

Ore 19:00, chiusura cantina.

Collegamento con il Tema 2026

Il tema della “**la vetrina enoturistica all'avanguardia**” è dunque interpretato come un mondo interattivo, in cui il visitatore della cantina va oltre il vino e le bottiglie per toccare con mano un'esperienza olistica, multisensoriale. La vetrina non è un “acquario da contemplare esternamente”, ma un microcosmo immersivo che spazia dal gusto di un pranzo in campagna, all'olfatto di un Canaiolo, al piacere estetico visivo della forma d'arte, alla sensazione tattile dello sdraiarsi sull'erba.

Prenotazione obbligatoria: Obbligatoria per il pranzo in vigna. Suggesta per le degustazioni: 0575 477716 / info@tenutalapineta.it / WA +39 3348591381

Costo a persona:

Degustazione: €15

Pranzo in vigna con tagliere (opzione vegetariana disponibile su richiesta): €35

Altre indicazioni utili: Si raccomanda di accedere alla Tenuta arrivando dalla Strada Provinciale Setteponti, l'altro accesso (via Maestà di Scopeto) presenta una strada più ripida e difficile. Opzione vegetariana disponibile per il pranzo.

FIRENZE

AZIENDA AGRICOLA TAMBURINI

Via Catignano,106 – 50050 – Gambassi Terme - FI

info@agricolatamburini.it emanuela@agricolatamburini.it

Evento: Cantine Aperte con TambuGin

Data: Domenica 31 Maggio 2026

Degustazione dei vini aziendali e presentazione del nuovo gin toscano "TAMBUGIN"

Prenotazione obbligatoria: +39 0571 680235 / info@agricolatamburini.it

Costo a persona: € 30,00

CASTELFALFI

Castelfalfi Wine Shop & Garden 50050 Castelfalfi (FI)

Tel. 366 7568680 | 0571 891014. Email: winery@castelfalfi.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Castelfalfi Hiking & Wine

“Castelfalfi Hiking & Wine” è un’esperienza unica che combina la passione per la Natura, la Storia e la scoperta della Tradizione Vinicola locale. Scopri la bellezza di Castelfalfi con un itinerario guidato dedicato che parte dal Wine Shop alla scoperta del Borgo (Chiesa di San Floriano, Rocca e Giardino Mediceo), proseguendo immersi nella Natura attraverso i nostri vigneti, le nostre olivete e molto altro. Il percorso termina dove è iniziato, al Wine Shop, dove potrete degustare tre nostre etichette biologiche durante la visita guidata della Cantina.

Orari: Sabato 30 Maggio alle ore 10:00 (max 20 persone); Domenica 31 Maggio alle ore 10:00 (max 20 persone).

Durata esperienza: 2h/2,5 h circa.

Lunghezza percorso: 4,13 km.

Livello difficoltà: medio-facile

Prenotazione obbligatoria: Tel. 0571-891014; Email: winery@castelfalfi.com

Costo a persona: €40,00

Esperienza adatta ai seguenti target: Giovani, Enoturista curioso, Enoturista in cerca di esperienze autentiche, Amante della Natura.

FATTORIA LA LECCIA

VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTESPERTOLI (FI)

barbara.soldi@laleccia.it/ +39 335 195 3395

Date: 30 e 31 Maggio 2026 ore 12:00-19:00

Evento: Scopri, assaggia, crea”

Fattoria La Leccia propone ai visitatori della cantina un viaggio di scoperta e rigenerazione fatto di tre diversi percorsi con relative postazioni, volti a far scoprire ai partecipanti non solo la nostra storia e la nostra produzione biologica, ma anche alcune delle nuove proposte di enoturismo focalizzate su benessere e creatività.

- **Percorso terra e natura**, durata 45 minuti (partenza ore 12:00, 14:00, 16:00, 17:30)

Gli ospiti verranno accolti davanti alla nostra bottaia per la presentazione del territorio e dei nostri metodi di lavorazione e vinificazione biologica, con presentazione dei nostri prodotti. Verranno poi condotti ad una breve passeggiata in vigna e alla visita della spumantaia, dove viene realizzato l'oro de La Leccia, Rubedo Metodo Classico Pas Dosé.

- **Percorso sensoriale**, durata 30 minuti (degustazione guidata alle ore 12:45, 14:45, 16:45, 18:15)
Nel giardino della Fattoria verrà allestita una “postazione sensoriale” dove sarà possibile assaggiare i nostri vini, spumanti, olio, miele ed altri prodotti del territorio guidati dal nostro sommelier. Verrà anche allestito un **angolorelax-picnic** sul prato per rilassarsi con un buon bicchiere di vino e una merenda.
- **Percorso creativo**, durata 45 minuti (sessione di pittura guidata da un rinomato artista alle ore 14.00, 16:00, 18:00)
A seguito della nostra collaborazione con uno studio d'arte di Prato, gli ospiti avranno a loro disposizione una “postazione creativa” con tavoli allestiti con mini-tele e mini-cavalletti, colori, pennelli e... VINO! per stimolare la creatività e dipingere aggiungendo anche il vino alla tavolozza colori.

Prenotazione obbligatoria: Barbara Soldi +39 335 1953395 / barbara.soldi@laleccia.it

Costo a persona

Percorso sensoriale:

- Degustazione di 3/4 vini, 20/25 euro
- Degustazione olio con bruschetta, 5 euro

Percorso creativo 15 Euro

Bicchieri di vino 5 euro

Merenda (pane e formaggio e/o pane e salame) 10 Euro

GROSSETO

FATTORIA LA MALIOSA

Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)

3271860416 – info@fattorialamaliosa.it

www.fattorialamaliosa.it

Evento: Wine & Bike Maremma

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Per questa edizione di **Cantine Aperte**, scegli un'esperienza che unisce natura, movimento e gusto, e sali in sella per scoprire la Maremma toscana in modo autentico e divertente.

🚲♂ Con Andrea e Francesco **pedalerai in e-bike tra paesaggi naturali** unici, vigneti e strade panoramiche, lasciandoti guidare dai profumi e dai colori primaverili della Maremma.

🍷 Il tour ti porterà a scoprire **due cantine del territorio**, **La Maliosa** e **Villa Acquaviva**, dove potrai immergerti in due realtà vinicole locali grazie a **due degustazioni di vini di produzione propria e prodotti locali**. Le due tappe sono un'occasione per conoscere la filosofia produttiva, assaporare vini locali e conoscere storie di tradizione. 🍇

💖 Tra una sosta e l'altra, potrai visitare **Montemerano**, **storico borgo a forma di cuore**, per un mix perfetto tra avventura e relax.

L'e-bike permette di vivere un'esperienza accessibile e coinvolgente per tutti, ideale con amici, in coppia o per conoscere persone nuove, tutto accompagnato da buon vino, guide e vibes indimenticabili.

Preparati a pedalare, brindare in compagnia e goderti la Maremma come mai prima d'ora!

Prenotazione obbligatoria: info@fattorialamaliosa.it

Costo a persona €99

TENUTA MONTAUTO

Loc XI Montauto snc – 58014 Manciano (GR)

0564 384521 / info@montauto.org

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Taste and Chill

La filosofia di Montauto vede i vini centrali nelle occasioni di convivialità. Per questo abbiamo pensato ad una degustazione semplice, che possa farvi entrare un po' nel nostro mondo e in quello di chi circonda con una degustazione pensata per tutte le tasche: un calice di vino a persona e un tagliere da condividere per 19 euro.

Prodotti del territorio e l'incentivo alla condivisione.

Consapevoli di come il mondo stia cambiando e l'atteggiamento nei confronti del consumo del vino.

Prenotazione obbligatoria: +39 3314597165

Costo a persona: 19€ per due persone

Altre indicazioni utili: per la giornata di sabato sono disponibili anche tutte le altre nostre esperienze prenotabili sul sito www.tenutamontauto.com

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

**LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI),
ITALIA**

+39 0565 766056; hospitality@campoallemete.it

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi:

- VIANDANTI DEL GUSTO: 3 SENTIERI ALLA SCOPERTA DI CAMPO ALLE COMETE
- SCORCI & SORSI
- PIC-NIC

VIANDANTI DEL GUSTO: 3 SENTIERI ALLA SCOPERTA DI CAMPO ALLE COMETE

ORE 10:30; 12:30; 15:00;

Un cammino tra vigne e sapori dove ogni tappa è un incontro, ogni calice è un racconto. Un percorso itinerante dove la bellezza si gusta un sorso alla volta.

Etichette in degustazione:

ALBABLU Vermentino IGT

MAREVIGLIA Rosato IGT

OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT

STUPORE Bolgheri Rosso DOC

STRABILIO Bolgheri Bianco DOC

Viaggiatore: 2 IGT + 1 DOC

30€ per persona

Esploratore: 2 IGT + 2 DOC

40€ per persona

Pioniere: 3 IGT + 2 DOC

50€ per persona

Pane toscano e olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

Prenotazione obbligatoria.

SCORCI & SORSI

ORE 12:30;

Tra panorami e profumi, scorpi la cantina e il territorio con lo sguardo e con il gusto. Lasciati guidare, passo dopo passo, in un'esperienza pensata per te.

Etichette in degustazione:

ALBABLU Vermentino IGT

MAREVIGLIA Rosato IGT

OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT

STUPORE Bolgheri Rosso DOC

Tagliere di salumi e formaggi prodotti da aziende locali, crostini con paté del territorio, verdure in conserva e pane toscano con olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

60 € per persona.

Prenotazione obbligatoria.

PIC-NIC

ORE 10:30; 12:30;

Cestino da pic-nic comprensivo di primo piatto freddo, un panino farcito, il dessert e l'acqua.

Una delle nostre sommelier Vi aiuterà a scegliere ed acquistare una bottiglia e/o un calice di vino tra quelli proposti da Campo alle Comete,

Non è consentito introdurre cibo e/o bevande dall'esterno.

È possibile aggiungere al pacchetto pic-nic la visita in cantina.

Il costo del pic-nic è di **35 euro a persona.**

Il costo del pic-nic comprensivo della visita è di **50 euro a persona.**

Prenotazione obbligatoria.

DALLE 10:00 ALLE 17:00

Tutti i nostri vini possono essere consumati al calice.

I prezzi dei calici variano da 5 € a 18 €.

È inoltre possibile scegliere tra diverse tipologie di degustazione accompagnate da pane toscano e olio extra vergine di oliva IGP di nostra produzione.

I prezzi delle degustazioni variano da 15 € a 30 €.

Per entrambe le opzioni non è necessaria la prenotazione.

Prenotazione obbligatoria:

Tiziana & Alessia alla mail: hospitality@campoallectomete.it

Telefono: +39 0565/766056

Altre indicazioni utili: gli amici a 4 zampe sono i benvenuti.

PISA

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA
Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)
+39 3803238845 / +39 0587658318 / info@agricastelvecchio.com

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte a Castelvechio

Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate della cantina alle 11:00, alle 15:30 e alle 17:00
proponiamo 2 tipi di degustazione:

- classica: 3 vini, pane e olio € 15,00

- tagliere: 3 vini, pane e olio, tagliere di salmi e formaggi,
vin santo e cantuccini €30,00

Prenotazione obbligatoria: +39 3803238845 – info@agricastelvecchio.com

BADIA DI MORRONA

VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)
www.badiadimorrone.it / + 39 0587/658505

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

Giro in cantina con guida esperta e degustazione di 3 vini con bruschette

Prenotazione obbligatoria: CLIENTI@BADIADIMORRONA.IT / +39 0587/658505 (anche Whatsapp)

Costo a persona: 15€

Altre indicazioni utili: prenotazione online sul sito www.badiadimorrone.it

PISTOIA

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 - Pistoia

0573 451162 – info@marinifarm.it

Date: Sabato 30 e Domenica 31 Maggio 2026

Evento: Cantine Aperte

INFORMAZIONI GENERALI

Ingresso libero

L'accesso alla cantina e alle aree dell'evento è libero.

Esperienze su prenotazione (a pagamento)

Alcune attività sono a numero limitato e prevedono prenotazione obbligatoria e quota di partecipazione.

VISITE IN CANTINA & DEGUSTAZIONI

Scopri la nostra azienda con visite guidate tra vigneti e cantina, accompagnate da degustazioni dei nostri vini.

ARTE IN CANTINA

Durante tutto l'evento sarà visitabile la mostra di Rossella Baldecchi e Franco Balleri.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

I vini della cantina saranno presentati e serviti da SOMMELIER ESPERTI.

SABATO 30 MAGGIO

PROFUMO D'OLIO – EXPERIENCE SENSORIALE

Ore 19:00

Su prenotazione – €30,00 a persona

Un percorso sensoriale alla scoperta dell'olio extravergine di oliva di qualità, con degustazione tecnica e abbinamenti gastronomici.

DOMENICA 31 MAGGIO

ALLA SCOPERTA DELLA CAMPAGNA

10:00 – 12:00

Percorso per bambini tra vigneti, oliveti e cantina.

TIRO CON L'ARCO

Ore 16:00

Esperienza guidata con i campioni Esterina Giannini, Pino Basile e Fedele Soria.

ANIMAZIONE PER BAMBINI CON IL MAGO BRODINO

Ore 17:00

Giochi, bolle di sapone e palloncini.

APERICENA & MUSICA LIVE

Dalle ore 18:00

Prenotazione consigliata.

ESPERIENZA IN CANTINA

Wine Experience Kit

Cauzione bicchiere €10 – restituzione: 1 bottiglia omaggio

Sapori del territorio (abbinamenti gastronomici)

Taglieri tipici a partire da €10

VINI IN DEGUSTAZIONE

Spumante Rosé Brut

Spumante Rosé Extra Dry

Bianco IGT Toscana

Rosato IGT Toscana

Chianti DOCG

Chianti DOCG Riserva

Supertuscan IGT Toscana

Vin Santo DOC

CONTATTI

0573 451162

392 9587997

info@marinifarm.it

www.marinifarm.it

Altre indicazioni utili link con la posizione della nostra azienda per facilitare l'arrivo: <https://g.co/kgs/BMwSF5E>

SIENA

CAMIGLIANO

VIA D'INGRESSO 2 LOCALITÀ CAMIGLIANO 53024 MONTALCINO (SI)

info@camigliano.it | +39 0577 816061

www.camigliano.it

Date: 30 e 31 Maggio 2026

Eventi:

- Il respiro del vigneto (durata ½ ora più degustazione)
- Wine tour
- Wine brunch

Il Respiro del vigneto: potrai esplorare i nostri suggestivi vigneti, ricchi di storia, tra i caratteristici calanchi, i laghetti naturali, gli oliveti secolari, i seminativi coltivati ed i boschi. Al termine del tour, ti attenderà una visita guidata alla cantina, seguita da una degustazione dei nostri vini. La degustazione prevede l'assaggio di 3 vini, compreso il Brunello di Montalcino

Wine tour: visiterete la cantina di Camigliano e scoprirete i segreti della vinificazione e della maturazione, per poi concludere con una degustazione guidata dei nostri vini nell'antica cantinetta ricavata nei sotterranei del "castello", con travi a vista e pareti in pietra. La degustazione prevede l'assaggio di 3 vini, compreso il Brunello di Montalcino.

Wine brunch: degustazione di 3 vini pregiati compreso il Brunello di Montalcino, accompagnata da un delizioso brunch preparato con ingredienti locali freschi e genuini. Quest'ultimo prevede l'assaggio di con accompagnamento di salumi e pecorini tipici toscani

Costo a persona:

Wine tour: euro 25 per persona

Wine brunch: euro 40 per persona (bambini fino ai 5 anni gratis- dai 5 ai 15 euro 20)

Il respiro del vigneto (durata ½ ora più degustazione): euro 125 per persona (min 2 persone, max 4)

Prenotazione obbligatoria: +39 3479911454 | +39 0577844068 | info@camigliano.it

CASATO PRIME DONNE

LOCALITA' CASATO 17 53024 MONTALCINO

casato@cinellicolombini.it +39 3455495154

Date: Domenica 31 Maggio ore 11:00 e ore 15:00

Evento: Campione Sommelier per un giorno

L'appuntamento di Cantine Aperte 2026, grande festa dell'enoturismo, è anche l'occasione per far vivere ai wine lovers un momento memorabile. Al Casato Prime Donne di Montalcino i visitatori avranno l'opportunità di cimentarsi in un assaggio bendato di 4 vini che simula quello dei concorsi da sommelier con tanto di quiz, premiazione con attestato, cappello da graduation e foto celebrativa. L'unica differenza dai concorsi veri è che questa non è una gara e chi partecipa diventa campione. È un gioco a cui tutti possono partecipare: chi è bravo diventa ancora più esperto e chi è alle prime armi impara in un modo divertente

Prenotazione obbligatoria: casato@cinellicolombini.it / +39 3455495154 / 0577 849421

Costo a persona: 27,50€

VILLA A SESTA

SP 484 NORD, 24 VILLA A SESTA, CASTELNUOVO BERARDENGA (SIENA)

0577359014 – SHOP@VILLASESTA.COM

Quando: 30 e 31 Maggio 2026

Evento: CANTINE APERTE A VILLA A SESTA

Degustazione di 4 vini:

IGT TOSCANA ROSSO RIPALTELLA

CHIANTI CLASSICO IL PALEI

IGT TOSCANA ROSSO VAS ROSSO

IGT TOSCANA ROSSO VAS ORO

Accompagnati da bruschette con il nostro OLIO EVO

Prenotazione obbligatoria: +39 0577/359014 – shop@villasesta.com

Costo a persona: 25,00€