



A veglia sulle di **Aie** Montespertoli

Dal 15 giugno al 6 settembre 2022
una festa di natura e cultura!

con il patrocinio di:

REGIONE
TOSCANA



CITTÀ METROPOLITANA
DI FIRENZE



UNIONE DEI COMUNI
CIRCONDARIO
DELL'EMPOLESE VALDELSA



SCOPRI IL PROGRAMMA



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



Comune di
Montespertoli

A veglia sulle di **Aie** Montespertoli

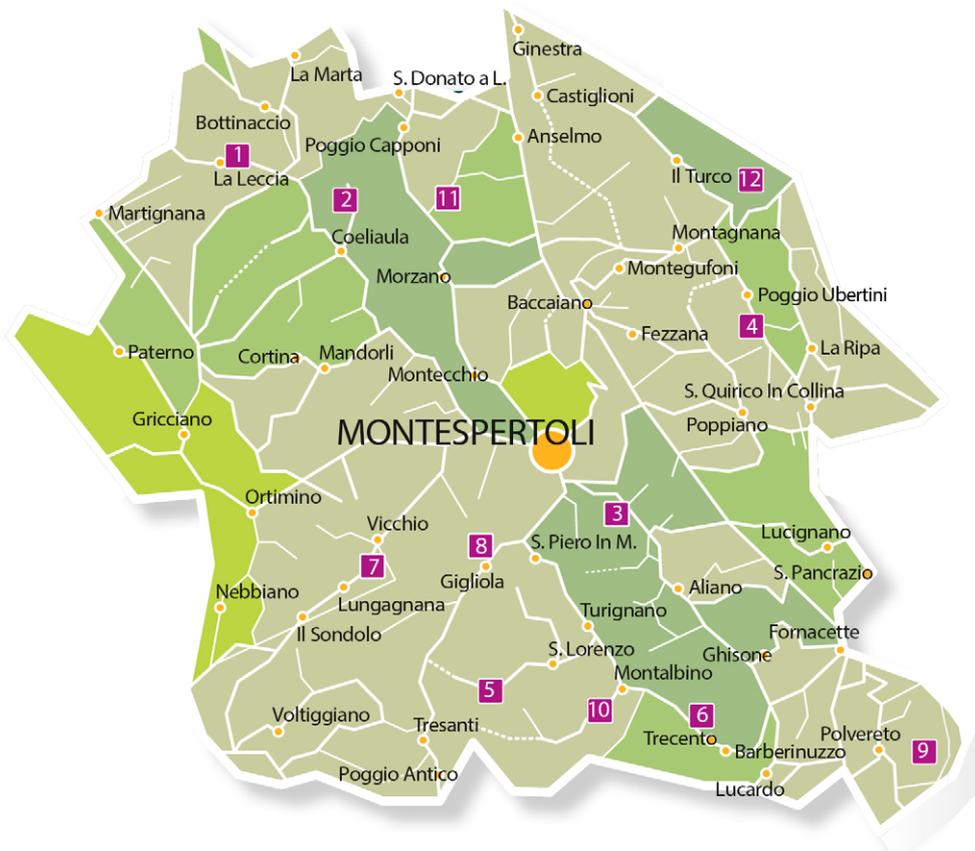
Programma delle attività
Program of activities

Dal 15 giugno al 6 settembre 2022

INDICE

AZIENDE AGRICOLE

1. FATTORIA LA LECCIA Dal 15 al 21 giugno 2022	8
2. TENUTA COELI AULA Dal 22 al 28 giugno 2022	10
3. PODERE LEMNISCATA Dal 29 giugno al 5 luglio 2022	12
4. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE Dal 6 al 12 luglio 2022	14
5. LE FONTI A SAN GIORGIO Dal 13 al 19 luglio 2022	16
6. TENUTA MORIANO Dal 20 al 26 luglio 2022	18
7. CASA DI MONTE Dal 27 luglio al 2 agosto 2022	20
8. FATTORIA LA GIGLIOLA Dal 3 al 9 agosto 2022	22
9. PODERE PAGLIERI Dal 10 al 16 agosto 2022	24
10. AGRITURISMO MONTALBINO Dal 17 al 23 agosto 2022	26
11. VILLA VACANZE MANETTI Dal 24 al 30 agosto 2022	28
12. AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO Dal 31 agosto al 6 settembre 2022	30



produzione vino / wine



produzione birra artigianale / beer



produzione olio / oil



coltivazioni / farming



produzione miele / honey



biologico / organic



ristorante / restaurant



agriturismo / agritourism



agricamping / agricamping



museo del vino / museum of wine



maneggio / riding horses



tennis



bocciodromo / bocce ball



animali / farm animals



attività bambini / children's activities



teatro-musica / theatre-music

A veglia in the farmyards of Montespertoli 2022

A Veglia in the farmyards of Montespertoli proudly returns for its eleventh year. This unique event is living proof of the vibrant beauty of the Tuscan summer. Everyday, from 15 June to 6 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 ten 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!

A veglia sulle Aie of Montespertoli 2022

Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere l'undicesima edizione di "A veglia sulle Aie di Montespertoli", manifestazione del Comune di Montespertoli. Dal 15 giugno al 6 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, passeggiate e attività per i più piccoli, con prezzi popolari. Un cuore che batte da luglio 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

15 JUNE - 21 JUNE 2022



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

La Leccia farm is located on the hills near Montespertoli in the heart of Chianti.

It is an area with a centuries-old wine vocation where the cultivation of the vine has become culture.

The property, located about 200 meters above sea level, is surrounded by a vast forest of holm oaks that protects the crops, which are managed organically. The soils are happily exposed and, thanks also to soils made of complex clays and hamlets of Alberese, La Leccia is able to produce a magnificent variety of wines.



Wednesday 15 June from 6 to 10 p.m.

Happy hour in the olive grove.

Sunset in the olive grove with Fattoria La Leccia wines paired with local products.

Thursday 16 June from 6 to 10 pm.

Happy hour in the olive grove.

Sunset in the olive grove with Fattoria La Leccia wines paired with local products.

Friday 17 June from 7 to 11 p.m.

PIZZA? BOH!! Gastronomic pizza, baked in the villa's ancient oven, with the sparkling bubbles of BOH (Sparkling wine "Spumante" Sangiovese).

Saturday 18 June from 8 pm to midnight

LA LECCIA LIVE MUSIC. Live music accompanied by the most rockin' wines from Fattoria La Leccia.

Sunday 19 June from 7 to 11 p.m.

PIZZA? BOH!! Gastronomic pizza, baked in the villa's ancient oven, with the sparkling bubbles of BOH (Sparkling wine "Spumante" 100% Sangiovese).

Monday 20 June from 6 to 10 p.m.

Happy hour in the olive grove.

Sunset in the olive grove with Fattoria La Leccia wines paired with local products.



The Bagnoli family has made a commitment to protect this small portion of the territory. A family history that comes from this land, develops here and returns to the land out of a simple sense of gratitude, dignity and respect.

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

1. FATTORIA LA LECCIA

15 GIUGNO - 21 GIUGNO 2022

Via della Leccia Sn
Loc. Botinaccio Montespertoli FI
Tel 366 923 6378
info@laleccia.it
www.laleccia.it



La Fattoria La Leccia è di proprietà della famiglia Bagnoli dagli anni '70. A partire dal 2013, le nuove generazioni hanno deciso di prendersi cura di questa preziosa realtà agricola con la passione, la misura e l'orgoglio tipici dell'audace impresa di fare ogni giorno impresa. Un coinvolgimento diretto di una famiglia che nasce in questa terra e torna a questa terra lungo un percorso di testa e cuore.

La Leccia si trova sulle colline della Val di Botte vicino a Montespertoli, nel cuore della Toscana e del Chianti. Domina la Val di Pesa e la Val d'Elsa, una vasta area a vocazione viticola secolare dove, per caratteristiche pedo-climatiche, la coltura della vite è diventata cultura. Il territorio della proprietà, situato a circa 200 metri e contraddistinto da pendii collinari piuttosto regolari, è felicemente esposto in un contesto di grande variabilità. Anche il terreno è caratterizzato da un generale dinamismo sotto il profilo pedologico. Marne plioceniche, argille complesse e frazioni di alberese permettono, unitamente all'ottimale esposizione, di ottenere una magnifica varietà di vino, profonda espressione del territorio.

Mercoledì 15 Giugno dalle 18 alle 22

L'APERITIVO IN OLIVETA. Il tramonto in oliveta con i vini della Fattoria La Leccia in abbinamento ai prodotti tipici di Montespertoli

Giovedì 16 Giugno dalle 18 alle 22

L'APERITIVO IN OLIVETA. Il tramonto in oliveta con i vini della Fattoria La Leccia in abbinamento ai prodotti tipici di Montespertoli.

Venerdì 17 Giugno dalle 19 alle 23

PIZZA? BOH! Pizze gastronomiche, cotte nel forno storico della villa, con le spumeggianti bollicine del BOH (Spumante 100% Sangiovese).

Sabato 18 Giugno dalle 20 alle 24

LA LECCIA LIVE MUSIC. Concerto live al ritmo dei vini più rock della Fattoria La Leccia.

Domenica 19 Giugno dalle 19 alle 23

PIZZA? BOH! Pizze gastronomiche, cotte nel forno storico della villa, con le spumeggianti bollicine del BOH (Spumante 100% Sangiovese).

Lunedì 20 Giugno dalle 18 alle 22

L'APERITIVO IN VIGNA. Il tramonto in vigna con i vini della Fattoria La Leccia in abbinamento ai prodotti tipici di Montespertoli.

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

2. TENUTA COELI AULA

22 JUNE - 28 JUNE 2022



Via Coeli Aula 7 Montespertoli FI
Tel (+39) 328 1538234 - (+39) 342 7215239
info@tenutacoeliaula.it

Wednesday 22 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries with the opportunity to taste our wines.

Thursday 23 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries with the opportunity to taste our wines.

from 6 p.m.

Coeli Aula's **Biodiversity Discovery Tour**, a walk through the vineyards by Stefano Meucci who will lead you to the exploration of our grape varieties.

Friday 24 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries with the opportunity to taste our wines.

from 7 p.m. to midnight

Live painting by Alessio Londi with DJ set by Davide Bianucci accompanied by street food in collaboration with Il Fagotto Del Chianti.

Saturday 25 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries with the opportunity to taste our wines.

from 7 p.m.

Happy hour at sunset in the vineyard with DJ set and street food in collaboration with Il Fagotto Del Chianti.

Sunday 26 June 8 p.m.

Beef wedding a bbq night on the farmyard by the Butcher Shop Francini di Sambuca - Val di Pesa in combination with our wines. (RESERVATION REQUIRED)cena

Monday 27 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries with the opportunity to taste our wines.

from 7,30 p.m.

Raw and sparkling wines dinner with raw fish's tapas and finger food by Chef Giovanni Avano of the "20 POSTI" restaurant in Empoli, combined with Classic Method's sparkling wines. (Reservation Required)

Tuesday 28 June from 6 p.m.

Visit to the vineyards and wineries.

from 7 p.m.

A tasting of all the wines of the farm by a professional sommelier served with a platter of local charcuterie and cheeses.



Our farm is located in the hills of Montespertoli (Florence), in an area historically famous for its Chianti wine. Sustainability, preservation of autochthonous vines and biodiversity are the basis of our philosophy.

We cover a total of 150 hectares, of which 43 are vineyards.

The grape varieties we cultivate are mostly Sangiovese, of whom we have more than 29 different clones. We have always paid great attention to the protection of indigenous grape varieties and we cultivate Caiolo and Colorino (which together with Sangiovese are the foundation of our Chianti Coeli Aula), Cilieggiolo, Pugnitello and Trebbiano.

We also cultivate international grape varieties such as Merlot, Cabernet, Chardonnay and Sauvignon Blanc.

All our wines, oil, cereals from 2019 are certified organic and we are members of the consortium of Ancient Grains of Montespertoli.

Every day from 6 p.m. you can enjoy a glass of wine with a selection of local cheeses and charcuterie at the price of Euro 5.

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

2. TENUTA COELI AULA

22 GIUGNO - 28 GIUGNO 2022

Via Coeli Aula 7 Montespertoli FI
Tel 328 1538234 - 342 7215239
info@tenutacoeliaula.it



La nostra azienda si trova nelle colline di Montespertoli Firenze in un'area a vocazione storica per il Chianti. Sostenibilità, tutela dei vitigni autoctoni e biodiversità sono alla base della nostra filosofia.

Ci estendiamo per 150 ettari totali, di cui 43 di vigneto.

I vitigni che coltiviamo sono in gran parte Sangiovese, di cui vantiamo più di 29 cloni diversi. Abbiamo da sempre dato molta attenzione alla tutela dei vitigni autoctoni e coltiviamo: canaiolo e Colorino (che insieme al Sangiovese sono alla base del nostro Chianti Coeli Aula), Ciliegio, Pugnitello e Trebbiano. Coltiviamo inoltre anche vitigni internazionali come Merlot, Cabernet, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Tutte le nostre produzioni vino, olio, cereali dall'anno di produzione 2019 sono certificate Biologiche e facciamo parte del consorzio dei Grani Antichi di Montespertoli.

Tutti i giorni dalle ore 18:00 possibilità di degustare un calice di vino con un tagliere di formaggi e salumi locali al prezzo di 5€

Mercoledì 22 Giugno dalle 18

Visita dei vigneti e delle cantine con possibilità di degustare i vini della nostra tenuta.

Giovedì 23 Giugno dalle 18

Visita dei vigneti e delle cantine con possibilità di degustare i vini della nostra tenuta.

dalle 18:30

Alla Scoperta della **Biodiversità** di Coeli Aula, passeggiata attraverso i vigneti a cura di Stefano Meucci che vi guiderà alla scoperta dei nostri vitigni.

Venerdì 24 Giugno dalle 18

Visita dei vigneti e delle cantine con possibilità di degustare i vini della nostra tenuta.

dalle 19 alle 24

Live painting session by Alessio Londi con Dj set a cura di Davide Bianucci e street food in collaborazione con Il Fagotto Del Chianti.

Sabato 25 Giugno dalle 18

Visita dei vigneti e delle cantine con possibilità di degustare i vini della nostra tenuta.

dalle 19

Aperitivo in vigna al tramonto con Dj set e street food in collaborazione con Il Fagotto Del Chianti.

Domenica 26 Giugno alle 20

Matrimonio boVINO, grigliata sull'aria a cura della Macelleria Francini di Sambuca Val di Pesa in abbinamento ai nostri vini. (SU PRENOTAZIONE)

Lunedì 27 Giugno dalle 18

Visita dei vigneti e delle cantine con possibilità di degustare i vini della nostra tenuta.

dalle 19:30

CRUDO E BOLLICINE cena a base di tapas e finger food di crudo di pesce a cura dello Chef Giovanni Avano del ristorante 20 POSTI di Empoli, abbinati con bollicine metodo classico. (SU PRENOTAZIONE)

Martedì 28 Giugno dalle 18

visita dei vigneti e delle cantine

dalle 19

Degustazione guidata di tutti i vini dell'azienda a cura di un sommelier professionista accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi locali.

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

3. PODERE LEMNISCATA

29 JUNE - 5 JULY 2022



Via Lucardese 92 Montespertoli FI
Tel (+39) 391 491 2647
info@poderelemniscata.it
www.poderelemniscata.it

Podere Lemniscata is a small and fragrant reality that comes to life in 2017 in the hills of Montespertoli. The desire to get back in touch with nature, its strength, its rhythms and its flavours has resulted in the birth of this family-run farm.

Wednesday 29 June 5 p.m.

snacks and farm tour

6 p.m. Macramé workshop with Vega

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Thursday 30 June 5 p.m.

snacks and farm tour

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Friday 1 July 5 p.m.

snacks and farm tour

6 p.m. Lavander's day. Lavander harvesting and distillation of its essential oil

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Saturday 2 July 5 p.m.

snacks and farm tour

6 p.m. Lavander's day. Lavander harvesting and distillation of its essential oil

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Sunday 3 July 5 p.m.

snacks and farm tour

6 p.m. Lavander's day. Lavander harvesting and distillation of its essential oil

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Monday 4 July 5 p.m.

snacks and farm tour

6 p.m. The world of bees. A journey to discover the world of bees, an activity suitable for all ages.

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.

Tuesday 5 July 5 p.m.

snacks and farm tour

8 p.m. Dinner with a plant-based menu for 15 euros.



Our work is based on the care of things such as bees, lavender, saffron and aromatic herbs, with the aim of creating beautiful and genuine things, as nature does.

All the work we do is done manually, without the use of machinery and above all without chemicals, because we believe in the added value this gives to our products.

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

3. PODERE LEMNISCATA

29 GIUGNO - 5 LUGLIO 2022

Via Lucardese 92 Montespertoli FI
Tel 391 491 2647
info@poderelemniscata.it
www.poderelemniscata.it



Il Podere Lemniscata è una piccola e profumata realtà che prende vita nel 2017 sulle colline di Montespertoli. La volontà di rientrare in contatto con la natura, la sua forza, i suoi ritmi e suoi sapori si è concretizzata nella nascita di questa azienda agricola a conduzione familiare.

Mercoledì 29 Giugno alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 18 Laboratorio di **macramè** con Vega

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Giovedì 30 Giugno alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Venerdì 1 Luglio alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 18 Festa della lavanda. Raccolta in campo e distillazione dell'olio essenziale

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Sabato 2 Luglio alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 18 Festa della lavanda. Raccolta in campo e distillazione dell'olio essenziale

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Domenica 3 Luglio alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 18 Festa della lavanda. Raccolta in campo e distillazione dell'olio essenziale

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Lunedì 4 Luglio alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 18 Il mondo delle Api. Viaggio alla scoperta dell'alveare adatto a ogni età

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro

Martedì 5 Luglio alle 17

merende e visite dell'azienda

alle 20 cena con menù vegetariano a 15 euro



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.

Tutto il lavoro che svolgiamo viene fatto manualmente, senza l'utilizzo di macchinari e soprattutto senza prodotti chimici, perché crediamo nel valore aggiunto che questo dà ai nostri prodotti.

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

4. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

6 JULY - 12 JULY 2022



Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel (+39) 391 491 2647
info@ammirabile.it
www.ammirabile.it

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 80's 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.

Wednesday 6 July from 5 p.m to 8 p.m

Giovanni and the grapes: walk and stories by an authentic winegrower.

Thursday 7 July

Plant-based dinner with veggie from our garden.

Saturday 9 July

A little bit of everything... A dinner with typical dishes and more!

Sunday 10 July

A little bit of everything... A dinner with typical dishes and more!

Monday 11 July

From the Far East to Tuscany - testimonials and themed dinner.

Tuesday 12 July

Not only pizza.

Reservation required for activities where required!



Everyday visit the farm, country walks for young and old, snacks

Everyday by appointment

wine tasting; dinner from Giovanni's garden and local products, gluten free dishes or for other needs

Horse-drawn carriage rides with the Cocchieri del Chianti

Reservation required: link/+39 338-6148432

Scheduled activities: Live music; How a spinning top is made - Wooden games and stories of the past for young and adults with Mario da Vaggio; Knitting workshop (for young and adults); top-down knitting and continental technique (bring your own material).

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

4. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

6 LUGLIO - 12 LUGLIO 2022

Via Romita 39, Montespertoli FI
Tel 391 491 2647
info@ammirabile.it
www.ammirabile.it



Tutti i giorni visita l'azienda, passeggiate in campagna per grandi e piccini, merende

Tutti i giorni su prenotazione: degustazione vini; cena dall'orto di Giovanni e prodotti a km 0, piatti gluten free o per altre esigenze.

Gite in carrozza con i Cocchieri del Chianti su prenotazione telefonica (website: link / cell 338-6148432)

In programma: Musica dal vivo; Come nasce una trottola - Giochi in legno e storie di una volta per grandi e piccini con Mario da Vaggio; Laboratorio Knit (per grandi e piccini): maglie top-down e tecnica continentale (portare materiale proprio).

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.

Mercoledì 6 Luglio dalle 17 alle 20

Giovanni e l'uva: passeggiata e racconti di un vignaiolo.

Giovedì 7 Luglio

Cena **Dall'orto alla tavola**

Sabato 9 Luglio

Di tutto un po'...Cena con piatti tipici ma non solo...

Domenica 10 Luglio

Di tutto un po'...Cena con piatti tipici ma non solo...

Lunedì 11 Luglio

Dal lontano oriente alla Toscana - testimonianze e cena a tema

Martedì 12 Luglio

Non solo pizza...

Necessaria prenotazione per le attività ove richiesta!

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

5. LE FONTI A SAN GIORGIO

13 JULY - 19 JULY 2022



Via Colle San Lorenzo 16 Montespertoli FI
Tel (+39) 0571 609298
info@lefontiasangiorgio.it
<http://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 13 July
CHARITY DINNER in favour of AISLA ONLUS

Thursday 14 July
Visit to the farm with wine tasting.
Followed by an à la carte dinner.

Friday 15 July
What's in the pot? - themed dinner.

Saturday 16 July
Tuscan buffet on the farmyard.

Sunday 17 July
Bocce Game competition with pizza and focaccia
from the ancient wood-fired oven.

Reservations are required for all events!

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

5. LE FONTI A SAN GIORGIO

13 LUGLIO - 19 LUGLIO 2022

Via Colle San Lorenzo 16 Montespertoli FI
Tel 0571 609298
info@lefontiasangiorgio.it
http://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 bocciola, passeggiando e visitando la cantina in cui invecchiano i vini di propria produzione.



Mercoledì 13 Luglio

CENA DI SOLIDARIETA' a favore della AISLA ONLUS.

Giovedì 14 Luglio

Visita dell'azienda con degustazione vini.
Seguirà cena à la carte

Venerdì 15 Luglio

Cosa bolle in pentola? cena a tema.

Sabato 16 Luglio

Buffet toscano sull'aia.

Domenica 17 Luglio

Torneo di Bocce con Pizze e focacce
dal vecchio forno a legna.

Si richiede la prenotazione per tutti gli eventi!

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

6. TENUTA MORIANO

20 JULY - 26 JULY 2022



Via Colle San Lorenzo 7 Montespertoli FI

Tel (+39) 0571 657631

Mob (+39) 334 1558798

www.tenutamoriano.com

Enjoy a serene atmosphere and the pleasure of our hills. Tenuta Moriano is agriturismo next to Florence, immersed in the Tuscan countryside of Chianti. The estate produces 15 labels of Chianti DOCG and IGT Toscana wines. Discover the authentic and ancient flavors of the Chianti hills.

Thursday 21 July from 8 p.m.

Dinner under the stars with typical Tuscan recipes and tasting of Tenuta Moriano wines, the evening will be accompanied by live music.

Friday 22 July from 6,30 p.m.

Enotrekking, with a visit to the cellar and vineyards, during the tour 3 wines from the Estate will be tasted.

Saturday 23 July from 8 p.m.

Tuscan buffet paired with our wines, the evening will be accompanied by music.

Tuesday 26 July from 8 p.m.

Dinner with pizza, music and wine.



Everyday

From 6 p.m. wine tasting of a glass of the Tenuta MORIANO wine and a taste of our local charcuterie and cheeses € 5,00; It will be also possible to carry out picnics, aperitifs, visit the cellar and dinner with cutting boards. Throughout the evening it will be possible to do walking and visit the estate. Events are by reservation only.

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

6. TENUTA MORIANO

20 LUGLIO - 26 LUGLIO 2022

Via Colle San Lorenzo 7 Montespertoli FI
Tel 0571 657631
Mob 334 1558798
www.tenutamoriano.com



Goditi un'atmosfera serena e il piacere delle nostre colline. Tenuta Moriano è un agriturismo vicino Firenze, immerso nella campagna toscana del Chianti. Olivi, boschi, prati fioriti e vigne fanno da cornice a questo incantevole luogo, che grazie alla sua posizione rialzata domina un emozionante paesaggio tipicamente toscano interrotto all'orizzonte dalle colline del Chianti, con i suoi castelli e le torri di San Gimignano. La Tenuta produce 15 etichette di vini Chianti DOCG e IGT Toscana. Le uve crescono su un territorio esposto al sole caratterizzato da un particolare microclima e una composizione del terreno ideale per la produzione di vini di sicura qualità. Scopri i sapori autentici e antichi delle colline del Chianti.

Giovedì 21 Luglio alle 20

Cena sotto le stelle con ricette tipiche toscane e degustazione dei vini dell'azienda, la serata sarà accompagnata da musica dal vivo.

Venerdì 22 Luglio alle 18:30

Enotrekking, con visita cantina e vigneti, durante il percorso saranno degustati 3 vini della Tenuta.

Sabato 23 Luglio alle 20

Buffet toscano abbinato ai nostri vini, la serata sarà accompagnata da musica.

Martedì 26 Luglio alle 20

Cena con pizza, musica e vino.



Tutti i giorni

Dalle ore 18 degustazione di un calice di vino dell'azienda e un assaggio dei nostri salumi e formaggi locali € 5,00; Sarà inoltre possibile svolgere picnic, aperitivi, visita della cantina e cena con taglieri. Durante tutta la serata sarà possibile passeggiare e visitare liberamente la Tenuta.

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

7. CASA DI MONTE

27 JULY - 2 AUGUST 2022



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 27 July at 6 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 29 July at 7,30 p.m.

Bread soup "Bomba" with locally produced porchetta. Euro 30 followed by "i ragazzi di campagna" entertainment with comic sketches.

Sunday 31 July at 6,30 p.m.

A bucolic happy hour with entertainment.
Euro 25.00

Tuesday 2 August

Pizza under the stars, piazza made with flour from ancient grains, baked in a wood-burning oven.
Euro 25,00

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



Everyday

from 6 p.m. walk and free tour of the farm, with a glass of wine and bruschetta for Euro 5.00.

Special events with compulsory booking max 25/30 people.

For info and booking, please contact:
Linda 32916913
Jessica 3398556427

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

7. CASA DI MONTE

27 LUGLIO - 2 AGOSTO 2022

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 5,00 €.

Eventi speciali con prenotazione obbligatoria max 25/30 persone.

Per info e prenotazione contattare:

Linda 3291616913

Jessica 3398556427

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 27 Luglio 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 29 Luglio alle 19:30

Minestra di pane "Bomba" con porchetta di produzione locale. Euro 30 a seguire **"i ragazzi di campagna"** intrattenimento con sketch comici.

Domenica 31 Luglio alle 18:30

Aperitivo bucolico con intrattenimento. Euro 25,00

Martedì 2 Agosto

Pizzata sotto le stelle, pizza fatta con farina dei grani antichi e cotta nel forno a legna. Euro 25,00

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

8. FATTORIA LA GIGLIOLA

3 AUGUST - 9 AUGUST 2022



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.

Thursday 4 August

Dinner/appetizer with **Orchestra del progresso**

Friday 5 August

Dinner and **David Bowie cover concert**.

Saturday 6 August

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

Via San Piero in Mercato 216/220,
Montespertoli FI
Tel. (+39) 0571 608001 - 338 6444400
info@lagigliola.it
www.lagigliola.it



Tasting dinner every evening!

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

8. FATTORIA LA GIGLIOLA

3 AGOSTO - 9 AGOSTO 2022

Via San Piero in Mercato 216/220,
Montespertoli FI
Tel. 0571 608001 - 338 6444400
info@lagigliola.it
www.lagigliola.it



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 delle 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.

Giovedì 4 Agosto

Apericena con **Orchestra del progresso**.

Venerdì 5 Agosto

Cena e concerto **Cover David Bowie**.

Sabato 6 Agosto

Pizzata e concerto dei **Quarto Podere**.

Cena degustativa tutte le sere!

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

9. PODERE PAGLIERI

10 AUGUST - 16 AUGUST 2022



Via Polvereto 83, Località Polvereto
Montespertoli FI
Tel. (+39) 333 7127734
info@poderepaglieri.it
www.poderepaglieri.it

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.



From Wednesday 10 to Tuesday 16 August
Dinner every evening

Sunday 14 August
Dinner
at 9,30 p.m
entertainment

Reservation welcomed - Animal accepted

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



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

9. PODERE PAGLIERI

10 AGOSTO - 16 AGOSTO 2022

Via Polvereto 83, Località Polvereto
Montespertoli FI
Tel. 333 7127734
info@poderepaglieri.it
www.poderepaglieri.it



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.

Da Mercoledì 10 a Martedì 16 Agosto

Cena tutte le sere

Domenica 14 Agosto

Cena

alle 21:30

Intrattenimento

Gradita la prenotazione, si accettano animali

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



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.

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

10. AGRITURISMO MONTALBINO

17 AUGUST - 23 AUGUST 2022



Via Colle a Montalbino 10, Montespertoli FI
Tel. (+39) 389 6825334
giulio.tinacci@gmail.com
www.agriturismomontalbino.it

We and our company have been in this beautiful place, Montalbino, for a long time and, with passion, we produce wine and oil, offer hospitality and take care of our agritourism restaurant La Lombricaia. The wine and the oil, organic, are produced in the respect of the traditions; it is possible to visit our vineyards and to make tastings inside the wine cellar. Genuineness, seasonality, attention to local produce and nature, together with constant commitment and dedication are the ingredients of our cuisine. Tuscan identity, comfort and functionality characterise the flats at Agriturismo Montalbino.

**from Wednesday 17 August
to Tuesday 23 August
Starting at 5 p.m.**

You can enjoy a glass of wine from the Az. Ag. Montalbino and a small tasting of local charcuterie and cheese at the price of Euro 5.00 for the entire evening.

A week full of events to discover our company and the territory.

Walks through the vineyards to (re)discover the native Tuscan vines and a visit to the Montalbino wine cellar accompanied by **Giulio Tinacci**.

Guided walks by the **Anthos association of Certaldo**, an introduction to Permaculture and a visit to Matteo Mancini's vegetable garden, Guido Tosi with "**I Formaggi del Dottore**" (the Cheese of the Doctor) will show us the making of raw milk cheeses, and the **Associazione dei Grani Antichi di Montespertoli** (Association of Ancient Grains of Montespertoli) will introduce us to the entire process and let us taste the products made from their grain.

For the children, activities with donkeys guided by Anna Giambelli of the **Barberinuzzo Farm**. To make these evenings even more enjoyable, great music and the participation of the Gruppo Novecento, who will make us relive the rural atmosphere of the last century.



Every evening, it will be possible to enjoy a dinner at the **La Lombricaia farmhouse restaurant in Montalbino** with dishes from our menu based on local products.

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

10. AGRITURISMO MONTALBINO

17 AGOSTO - 23 AGOSTO 2022

Via Colle a Montalbino 10, Montespertoli FI
Tel. 389 6825334
giulio.tinacci@gmail.com
www.agriturismomontalbino.it



Tutte le sere sarà possibile cenare al ristorante agriturismo **La Lombricaia di Montalbino** con i piatti della nostra carta a base di prodotti locali.

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

Noi e la nostra azienda siamo in questo bellissimo luogo, Montalbino, da molto tempo e, con passione, produciamo vino e olio, offriamo ospitalità e curiamo il nostro ristorante agriturismo La Lombricaia. Il vino e l'olio, biologici, sono prodotti nel rispetto delle tradizioni; è possibile visitare i nostri vigneti e fare degustazioni all'interno della cantina.

Genuinità, stagionalità, attenzione alle produzioni locali e alla natura, assieme ad un impegno e ad una dedizione costanti sono gli ingredienti della nostra cucina. Identità toscana, comfort e funzionalità caratterizzano gli appartamenti dell'Agriturismo Montalbino.

Da Mercoledì 17 Agosto a Martedì 23 Agosto

a partire dalle 17

Possibilità di Degustazione di un calice di vino dell'Az. Ag. Montalbino e un piccolo assaggio di salumi e formaggi locali al prezzo di Euro 5,00 durante tutta la serata.

Un calendario ricco di tante iniziative per conoscere la nostra azienda e il territorio.

Camminate nei vigneti alla (ri)scoperta dei vitigni autoctoni Toscani e visita alla cantina di Montalbino accompagnati da Giulio Tinacci.

Passeggiate guidate dall'associazione **Anthos di Certaldo**, introduzione alla Permacoltura e visita all'orto di Matteo Mancini, Guido Tosi con **"I Formaggi del Dottore"** ci illustrerà la lavorazione dei formaggi a latte crudo e **l'Associazione dei Grani Antichi di Montespertoli** ci farà conoscere tutta la filiera e assaggiare i prodotti realizzati con il loro grano.

Per i più piccoli, attività con le asine guidate da Anna Giambelli della **Fattoria Barberinuzzo**. Per rendere ancora più piacevoli queste serate, buona musica e la partecipazione del Gruppo Novecento che ci farà rivivere l'atmosfera contadina del secolo scorso.

11. VILLA VACANZE MANETTI

24 AUGUST - 30 AUGUST 2022



Via Panfi 8, località Anselmo, 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.



Everyday with reservation:

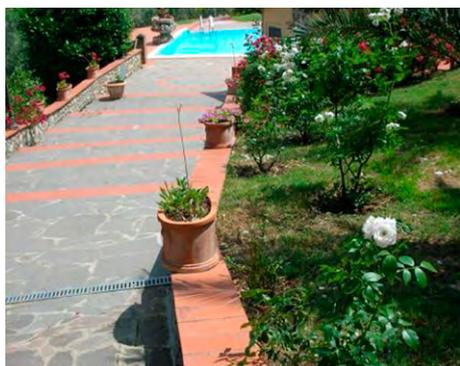
**Walks accompanied by snack and wine,
dinners with typical Tuscan menu for Euro 25.**

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

11. VILLA VACANZE MANETTI

24 AGOSTO - 30 AGOSTO 2022

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



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.

Tutti i giorni con prenotazione:

Passeggiate accompagnate da merenda e vino, cene con menu tipico toscano a Euro 25

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

12. AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO

30 AUGUST - 6 SEPTEMBER 2022



Via San Vincenzo 2, Montespertoli FI
Tel. (+39) 0571 659195 - 347 0184240
info@cipollatico.com
www.cipollatico.com

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 agriscamping with poolside buffets and entertainment.

Wednesday 31 August

Musical dinner.

Thursday 1 September

All you can eat pizza.

Friday 1 September

Tuscan dinner.

Saturday 3 September

Happy hour by the pool.

Sunday 4 September

Gaming afternoon for children and adults following a snack-dinner with a choice of chopping boards, ice cream and desserts.

Tuesday 6 September

Charity dinner for AIFVS (Italian Association of Family Road Victims).



Every day with reservation: appetizer and dinner.

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

12. AGRICAMPEGGIO CIPOLLATICO

31 AGOSTO - 6 SETTEMBRE 2022

Via San Vincenzo 2, Montespertoli FI
Tel. 0571 659195 - 347 0184240
info@cipollatico.com
www.cipollatico.com



Tutti i giorni merenda e cena su prenotazione.

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

Mercoledì 31 Agosto

Cena musicale

Giovedì 1 settembre

Giro pizza

Venerdì 2 settembre

Cena toscana

Sabato 3 settembre

Apericena a bordo piscina

Domenica 4 settembre

Pomeriggio giocando per i bambini e non, a seguire merenda-cena con a scelta taglieri, gelati e dolci.

Martedì 6 settembre

Cena di beneficenza per AIFVS (Associazione Italiana familiari vittime strada).

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

UN PROGETTO DI



Comune di
Montespertoli

SEGUICI SU



Veglia sulle Aie 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.**

**www.veglieдимontespertoli.it
www.comune.montespertoli.fi.it**