



# Il Santuccio



**Domenica 17 Novembre Ritrovo Ore 9.15**

Visita Cantina **TENUTA CASENUOVE** e Frantoio dell'**AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI**



Questa volta vi portiamo a scoprire una nuova Cantina appena totalmente restaurata con un importante investimento economico. La Cantina è stata acquistata nel 2014 da *Philippe Austruy*, già proprietario di *Commanderie de Peyrassol*, dello *Château Malescasse* e del *Quinta da Côrte*. Con i suoi 105 ettari, nel cuore del Chianti Classico, a Panzano, i vini della Cantina Casenuove sono già ai vertici delle classifiche internazionali. Successivamente ci sposteremo all'Azienda Olearia del Chianti, dove effettueremo una degustazione professionale dell'Olio extravergine e il pranzo a base dell'Olio appena franto direttamente al frantoio. Il frantoio della famiglia Gonnelli produce Olio Extra Vergine di Oliva di altissima qualità tra i quali il DOP Extra Vergine di Oliva Chianti Classico e l'Igp Toscano.



Quota di partecipazione 48 €. (Visita, Degustazione Guidata Tenuta Casenuove; visita e Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva Azienda Olearia del Chianti; Pranzo). Iscrizioni: E' necessario lasciare un acconto di 20 € all' Enoteca Vignoli, Via Cimabue 5R o durante le serate dei corsi oppure effettuando un versamento in c/c postale intestato a: Associazione Il Santuccio c/c postale n. 24509531 o un bonifico bancario con il seguente IBAN: IT67R0760102800000024509531 e spedire l'attestato di pagamento a [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it).

**[www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it) tel.055 5397658 cell. 3473353985**