



in collaborazione con



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Domenica 31 Ottobre ore 9.00 Piazzale del Poggio Imperiale

Visita Cantina, degustazione e pranzo al Ristorante

Il **borgo** di Fonterutoli, antico **baluardo fiorentino**, a pochi chilometri da Castellina in Chianti, gode di una straordinaria **vista su Siena**, tanto vicina da poter distinguere la Torre del Mangia e la sagoma del Duomo.

La secolare appartenenza ai **Marchesi Mazzei** ha preservato pressoché immutate le poche case, la chiesa di San Miniato e la villa, sorta alla fine del 1500 al posto del castello fortificato. Qui il **tempo si è fermato** conservando il fascino del **Medioevo**

L'**eccellenza** dei vini del **Castello di Fonterutoli** è rinomata a livello mondiale e rappresenta uno dei punti di riferimento di tutto il **Chianti Classico**.

A Fonterutoli si produce anche l'**Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico DOP** del Castello di Fonterutoli, straordinario per **finezza e personalità**, grazie alle varietà di piante di olivo frantoio, leccino, moraiolo e pendolino e ad un frantoio proprietario che frange le olive in assenza di ossigeno.

Sempre a Fonterutoli **Carla Mazzei** coltiva con dedizione la **Lavanda**, dalla cui essenza origina la linea di prodotti **cosmetici** che porta il suo nome.



Per partecipare è necessario lasciare un acconto di 20 Euro presso l'Enoteca Vignoli, in Via Cimabue 5 R oppure durante le serate dei corsi o versando sul conto dell'Associazione al seguente iban: IT67R0760102800000024509531. Dopo la visita della Cantina effettueremo una degustazione guidata di 3 vini e poi andremo alla storica Taverna Squarcialupi sempre a Castellina dove avremo un pranzo in cantina: Chianina marinata con pere noci e salsa di formaggio - Sformato di pecorino con pere cotte nel vino rosso - Prosciutto di cinghiale e salame di cinta; Crespelle ai funghi porcini; Crostata di albicocche in salsa di cioccolato bianco; in abbinamento 2 vini rossi e 1 vinsanto. Quota di partecipazione totale 55 euro.

Info: www.ilsantuccio.it; info@ilsantuccio.it; tel. 055 5397658