



in collaborazione con

*Frascole*

**Domenica 7 aprile , ore 10.45 direttamente in cantina**



L'azienda è stata premiata in numerosi concorsi internazionali di degustazione, tra cui il prestigioso concorso di Chianti Classico, dove i suoi vini sono stati riconosciuti per la loro eccezionale qualità e per la loro rappresentazione del territorio toscano. La sua reputazione come produttore di vini di alta qualità gli ha permesso di espandere la sua attività a livello internazionale, con clienti in Europa, Asia e Nord America. **Frascole** è un'azienda agricola di lunga tradizione che ha dedicato la sua esistenza alla produzione di vini di alta qualità. La sua attenzione alla sostenibilità e alla tradizione lo rende un leader nel settore vitivinicolo toscano. I suoi vini sono apprezzati in tutto il mondo per la loro elevata qualità e per la loro corretta rappresentazione del territorio toscano.

**Visita vigna e cantina con degustazione dei vini , abbinata a prodotti del territorio. Assaggio del vino in affinamento direttamente dalle botti in cantina. Degustazione di : "Tre vitigni - Tre vini"; In Albis , Igt Toscana Bianco Bio - Trebbiano Bianco; Pinot nero , Igt Toscana Rosso - Pinot nero; Vigna alla Stele, Terrae Electae, Chianti Rufina Riserva docg - Sangiovese. A seguire light lunch.**

Il programma prevede: Visita Cantina, Vigneti, Degustazione e Pranzo direttamente in Cantina. **Per iscriversi è necessario prenotarsi presso l'Enoteca Vignoli o effettuare un bonifico di 20 euro al c/c dell 'Associazione IL SANTUCCIO IT67R0760102800000024509531o durante le serate dei corsi.** Quota di partecipazione comprensiva del pranzo 55 Euro. Numero massimo di persone 25

**[www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it) Tel. 055 5397658 Cell. 347 3353985**