

# 64<sup>MA</sup>Mostra del Chianti

28 Maggio - 5 Giugno 2022  
Montespertoli

## LA NARRAZIONE...

Montespertoli, con il suo territorio vasto e geomorfologicamente variegato, è da sempre terra di vini rossi dalle molte sfumature. Il Sangiovese primeggia tra tutti i vitigni, ma non mancano anche altre varietà toscane e internazionali che vanno a comporre i vini prodotti dalle cantine sul territorio.

La tradizione enologica montespertolese viene da lontano, ma recentemente ha visto rinnovarsi nello stile e nelle persone, aziende nuove e storiche si stanno rimettendo in gioco apportando novità e rinnovato interesse per un territorio vocato e solido nelle tradizioni, ma che ancora ha tanto da dare per sorprendere.

Con questa serie di nove degustazioni e discussioni intorno ad un calice di vino, una per ogni giorno della Mostra del Chianti, vogliamo raccontarvi quella che è la rinnovata tradizione dei vini di Montespertoli, farvi incontrare i protagonisti che ci sono dietro alla loro creazione e immergere nei profumi e gusti del territorio.

Saranno assaggiati e raccontati i vini delle aziende che parteciperanno alla Mostra del Chianti in compagnia di esperti del settore e di altri terroir vicini a Montespertoli, non solo per vicinanza territoriale, ma anche in termini di stile e narrazione.

## LE CANTINE...

Az. Agricola Casa di Monte  
Az. Agricola La Ripa Verde  
Az. Agricola La Querce Seconda  
Az. Agricola Montalbino  
Cantina Sociale Colli Fiorentini  
Fattoria La Leccia  
Fattorie Parri  
Fattoria Polvereto  
Fattoria di Trecento  
Marzocco di Poppiano  
Podere Ghisone  
Podere Gualandi  
Podere Guiducci  
Tenuta Barbadoro  
Tenuta Corbinaia  
Tenuta Moriano  
Tenuta Santa Maria in Coeli Aula  
Valleprima



# Nove sere in rosso

Piazza del Popolo  
**ORE 19:00**

Nove incontri tra realtà diverse, persone, racconti, paesaggi, terroir e vini.

Le degustazioni saranno dedicate ai vini di Montespertoli e ai vini dei terroir ospitati.

## SABATO 28 MAGGIO

Il Sangiovese delle colline vicine

Degustazione guidata di vini rossi di Montespertoli che si incontrano con i vini delle colline vicine

Evento a cura di Federazione delle Strade del vino, dell'olio e dei sapori di Toscana che ospita la Strada del Vino e dell'Olio delle Colline del Montalbano Le Colline di Leonardo e La Strada del Vino delle Colline Pisane

## MARTEDÌ 31 MAGGIO

Il terroir nel bicchiere: racconti di un geologo sommelier

Degustazione guidata di vini di Montespertoli rappresentativi di zone territoriali diverse all'interno del territorio comunale

A cura dell'Ordine dei geologi della Toscana

## VENERDÌ 3 GIUGNO

Il Sangiovese dalle colline al mare

Degustazione guidata di vini Sangiovese di Montespertoli e di vini Sangiovese di Suvereto e della Val di Cornia

A cura dell'Associazione Nazionale Città del Vino con la presenza del Comune di Suvereto e del Consorzio Tutela dei vini della Val di Cornia e Suvereto

## DOMENICA 29 MAGGIO

Il Sangiovese e le sue bollicine

Degustazione guidata di vini spumante di Montespertoli con metodo ancestrale, charmat e classico, aperti con la tecnica della sciabolutura

Evento a cura dell'associazione La Sciabola sul Collo

## MERCOLEDÌ 1 GIUGNO

Il Chianti Montespertoli DOCG

Degustazione guidata di vini Chianti Montespertoli, una delle sottozone comunali del Chianti DOCG

Evento a cura di Assoenologi Giovani Toscana e Associazione Viticoltori di Montespertoli

## SABATO 4 GIUGNO

Nel bicchiere non solo sangiovese

Degustazione di vini rossi di Montespertoli di altre varietà autoctone e non solo

Evento a cura di Assoenologi Giovani Toscana

## LUNEDÌ 30 MAGGIO

Il Chianti Colli Fiorentini DOCG

Degustazione guidata di vini Chianti Colli Fiorentini di Montespertoli, una delle sottozone comunali del Chianti DOCG

Evento a cura del Consorzio Chianti Colli Fiorentini e Assoenologi Giovani Toscana

## GIOVEDÌ 2 GIUGNO

Il rosso quotidiano: buono, pulito e giusto

Degustazione guidata di vini «quotidiani» di Montespertoli

Evento a cura di Slow Food Empelese Valdelsa

## DOMENICA 5 GIUGNO

Il Chianti DOCG nelle sue sfumature

Degustazione di vini Chianti DOCG di Montespertoli, il protagonista della Mostra

Evento a cura di Assoenologi Giovani Toscana



Tutti gli eventi gratuiti di questa rassegna sono a numero chiuso, per partecipare è necessaria la prenotazione all'indirizzo email: [info@placetidee.com](mailto:info@placetidee.com)