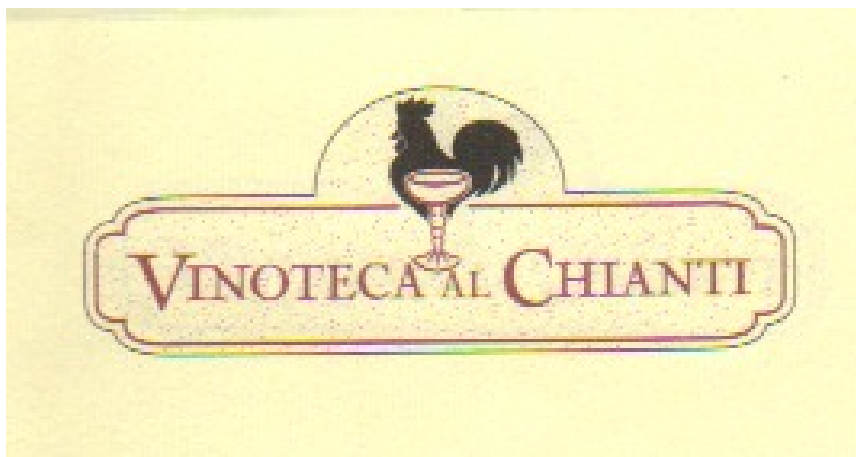




**LEGARE LA CULTURA E LA CONOSCENZA AL PIACERE DEL VINO E DEL CIBO
CON AMICI CLIENTI E RISTORATORI CHE CONDIVIDONO LA TUA PROPOSTA
QUESTA LA FILOSOFIA DI QUESTI EVENTI.**

SILVANO e il suo Libro nuova ristampa.

Sarà presentato in 7 serate in 7 locali del territorio ognuna delle quali dedicata a zone diverse del
CHIANTI CLASSICO.

Un percorso di conoscenza e piacere condiviso accompagnato da ottimi VINI da noi selezionati e
PIATTI di questi Ristoratori **AMICI DELLA VINOTECA.**

Partiremo chiaramente con la presentazione del libro di mi' babbo persona di grande umanità, cultura,
conoscenza ed esperienza legata al mondo del vino e in particolare a questo territorio ricco di storia
tradizione nonché di ottimi vini.

Saranno 6 vini per ogni serata:
ecco le date serate e i locali :

-Venerdì 3 Ottobre :IL SORBO Podere 1384 di Sicelle

SUPERTUSCANS da uve Autoctone di varie Zone :

BADIA A COLTIBUONO - Gaiole in Chianti (SI): "MONTEBELLO " toscana i.g.t. 2016
CASTELLARE - Castellina in Chianti(SI): I SODI SAN NICCOLO' i.g.t. 2018 POGGIO
SCALETTE- Greve in Chianti(FI): CARBONAIONE i.g.t. TOSCANA 2018 VALLEPICCIOLA -
Castelnuovo B.ga (SI): VALLEPICCIOLA i.g.t. 2020 (sangiovese) ISOLE E OLENA - Barberino V.
Elsa (FI): Cepparello i.g.t. Toscana 2020 MONTERAPONI - Radda in Chianti (FI): "BARON
UGO" i.g.t. 2016

-Mercoledì 8 Ottobre :Borgo Firenze

Vini dei Comuni di Barberino Tavarnelle (FI):

Chianti Classico docg 2021 TORCILACQUA

Chianti Classico docg 2021 MONSANTO Chianti Classico docg Gran Selezione " Casasilia " 2015
POGGIO AL SOLE

Vini dei Comune di Greve in Chianti distretto Lamole (FI):

Chianti Classico docg Riserva 2021 **CASTELLACCIO** Chianti Classico docg Gran Selezione 2016
CASTELLINUZZA E PIUCA
Vini del Comune di Poggibonsi (SI):
Chianti Classico docg Gran Selezione 2013 **ORMANNI**

-Venerdì 17 Ottobre: Trattoria Da Burde - Firenze

Vini del Comune di Radda in Chianti(SI):
Chianti Classico docg 2022 **VAL DELLE CORTI**
Chianti Classico docg 2021 **IL BARLETTAIO** Chianti Classico docg 2021 **CAPACCIA**
Chianti Classico docg Riserva 2020 **L'ERTA DI RADDA**
Chianti Classico docg Riserva 2019 **PODERE TERRENO**
Chianti Classico docg Gran Selezione 2013 **MONTEMAGGIO**

-Giovedì 23 Ottobre:" La Lanterna" Pulica

Vini del Comune di Gaiole in Chianti (SI)
Chianti Classico docg 2021 **LA MONTANINA**
Chianti Classico docg 2021 "Baruffo " **CANTALICI**
Chianti Classico docg Riserva " Ai Frati " 2019 **ROCCA DI CASTAGNOLI**
Chianti Classico docg "Argenina " 2016 **PODERE PALAZZINO**
Chianti Classico docg Riserva 2021 "Vigna Barbischio " **ALONGI**
Chianti Classico docg Gran Selezione " San Marcellino " 2018 **ROCCA DI MONTEGROSSI**

-Giovedì 30 Ottobre : Ristorante "I Tre Pini " Pozzolatico

Vini del Distretto di PANZANO IN CHIANTI (FI) Chianti Classico docg 2022
VALLONE CECIONE
Chianti Classico docg 2022 **FONTODI**
Chianti Classico docg 2021 **RIGNANA** Chianti Classico docg 2021 **LE CINCIOLE**
Chianti Classico docg Mb 1933 2021 **MONTEBERNARDI**
Chianti Classico docg Riserva 2018 **CANDIALLE**

-Giovedì 6 Novembre: Trattoria " Da Bule " Bargino

Vini del Comune di CASTELLINA IN CHIANTI (SI)
Chianti Classico docg 2022 **BUONDONNO**
Chianti Classico docg 2021 **CASTAGNOLI** Chianti Classico docg 2016 Riserva
PIEMAGGIO Chianti Classico docg 2019 Riserva **CAPRAIA** Chianti Classico docg
Gran Selezione 2018 " BRUCIAGNA " **LA LECCIA** Chianti Classico docg Gran
Selezione 2019" **MONTORNELLO " BIBBIANO**

Venerdì 14 Novembre : " La Torre " Osteria Scarperia

Vini del Comune di San Casciano v.p. (FI)

Chianti Classico docg 2022 **CALCAMURACALCAMURA** Chianti Classico docg
Riserva 2022 **MONS DRIADALIS** Chianti Classico docg Riserva 2022 **LA VIGNA DI
SAN MARTINO** Chianti Classico docg 2022 **CIGLIANO DI SOPRA**

Vini del Comune di Castelnuovo b.ga (SI)

Chianti Classico docg 2016 Riserva "Berardo " **BOSSI**
Chianti Classico docg Riserva 2016 **PAGLIARESE**

A breve saranno resi pubblici ulteriori dettagli e menu-

Saremo presenti ANDREA FORMIGLI I' Mastro e altri Amici della Vinoteca.
per ogni serata chiamero' anche un due persone del settore tra giornalisti addetti ai lavori amici miei e di
mio padre per rendere ancora di piu' uniche e appassionanti queste serate.

Intanto SEGNATEVI LE DATE.