

## CASTELLO DI FONTERUTOLI CANTINA, B&B E OSTERIA

DA SETTEMBRE, AL VIA IL VENDEMMIA WINE TOUR E IL CORSO DI CUCINA "LE RICETTE DELLA VENDEMMIA", IN UNA DELLE LOCATION PIÙ SUGGESTIVE DEL CHIANTI CLASSICO, NEL CUORE DELLA TOSCANA

**S**i avvicina il periodo della vendemmia e le Cantine - con il profumo delle uve e del mosto - accolgono gli appassionati coinvolgendoli alla scoperta del lavoro incessante in vigna e della selezione dei grappoli migliori. Un periodo davvero speciale per scegliere di visitare i vigneti e magari assistere anche alle prime fasi di lavorazione delle nuove annate!

Castello di Fonterutoli - della Famiglia Mazzei - nel cuore del Chianti Classico, in Toscana, dal mese di settembre organizza tour nei vigneti per scoprire i segreti della vendemmia; ma si può optare anche per lezioni di cucina con ricette dedicate proprio al tema vendemmia, fino alle visite ai borghi circostanti (Gaiole, Castellina, Radda e Greve) e alle loro botteghe artigiane. Le Strade Bianche che si ramificano nell'area sono lo scenario ideale per passeggiate a piedi, a cavallo o in bicicletta in mezzo alla natura incontaminata.

Il B&B Castello di Fonterutoli è la scelta giusta per un break in un borgo medioevale dove trascorrere momenti tra natura, grandi vini e una cucina territoriale d'autore. Con i suoi 5 appartamenti e le sue 17 camere, incastonate nelle diverse zone del piccolo borgo e totalmente ispirate ai colori del Chianti, consente di rigenerarsi lontano dai ritmi frenetici della città. All'interno un arredamento

accogliente e di charme con pavimenti in cotto antico, travi a vista, antichi mobili di famiglia, e tutt'intorno la splendida campagna collinare del Chianti. Fonterutoli si trova poi nelle vicinanze dei maggiori luoghi di interesse: Firenze a soli 45 minuti di distanza, Siena a 15 minuti, e altre località come Volterra, San Gimignano e Pienza. A disposizione anche degustazioni guidate nella cantina, che si sviluppa su tre livelli di profondità e custodisce un'ampia barriera dove dimorano oltre 3.000 fusti di rovere. La Cantina, realizzata da Agnese Mazzei, fa parte del progetto "Toscana Wine Architecture", un circuito di 14 cantine d'autore e di design, firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea.

All'Osteria di Fonterutoli, tra gli ulivi e i vigneti, si può assaporare un'esperienza gourmet, magari abbinata a una verticale dei vini di Castello di Fonterutoli, proposta dallo Chef Lorenzo Baldacci, che utilizza solo prodotti locali e stagionali e selvaggina di zona. Si possono prenotare i gazebo dedicati oppure si può approfittare del dehors e dell'ampia terrazza in mezzo alla natura, in totale relax e sicurezza. Per un pranzo veloce o per un aperitivo a base di un'attenta selezione di prodotti toscani si può invece optare per la Società Orchestrale di Fonterutoli.



### MAZZEI: CONTEMPORANEI DAL 1435

Uno stretto legame unisce la famiglia Mazzei al mondo del vino fin dai tempi più antichi. In particolare, vi è un connubio indissolubile con la Toscana e il Chianti Classico, denominazione dove i Mazzei spiccano da sempre per eccellenza e visione. Attenzione ai valori e continua ricerca si incontrano in tutte le Tenute di proprietà della famiglia, due delle quali si trovano in Toscana (Castello di Fonterutoli e Belguardo, in Maremma) mentre Zisola si trova a Noto, nella Sicilia sud-orientale.

