

Architetto in cantina - 16 Novembre 2019

<p>Cantina Antinori nel Chianti Classico <u>Ore 10 – 11 - 14 - 15 - 16</u> Loc. Bargino, San Casciano Val di Pesa (FI)</p> <p>In costante dialogo con la natura e perfettamente integrata nel paesaggio, la cantina Antinori nel Chianti Classico è stata progettata per coniugare la funzionalità produttiva alla bellezza estetica. Il percorso che porta dal grappolo alla bottiglia scorre in parallelo al racconto della storia della famiglia Antinori e della sua filosofia. Non ultimo, il percorso consente di ammirare l'innovativa architettura della cantina che, per l'occasione, sarà illustrata e spiegata proprio dai progettisti dello Studio Archea Associati. Degustazione di tre vini rappresentativi delle nostre tenute.</p> <p>PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA <u>Durata visita: 1 ora e 30</u> COSTO: 35,00€ per persona Per prenotare: mail: visite@antinorichianticlassico.it tel: 0552359810</p>	<p>Petra <u>Ore 15.00</u> Suvereto (Livorno)</p> <p>“Luce e gravità. Dialogo tra Mario Botta e Louis I. Kahn”. Lezione di Maria Bonaiti (professore associato di Storia dell'architettura - Università Iuav di Venezia). I visitatori parteciperanno ad un'esperienza inedita che fa dell'interdisciplinarietà la sua principale chiave di lettura. Visita della cantina progettata da Mario Botta e degustazione dei Vini dell'azienda.</p> <p><u>Durata visita: 2 ore circa</u> COSTO: 25,00 € PER PERSONA Per prenotare: visit@petrawine.it tel. 342 5501570 www.petrawine.it</p>
<p>Caiarossa <u>Ore 11.00</u> Riparbella (Pisa)</p> <p>Visita con degustazione di 3 vini rossi: Calice di Caiarossa Bianco 2017 come benvenuto, al termine degustazione di Aria di Caiarossa 2013 e Caiarossa 2010. I visitatori saranno accompagnati alla scoperta di Caiarossa dall'Enologo Marco Lipparini e da Daniel Romeo, Architetto che segue i lavori delle cantine del Gruppo AJ Domaines, che oltre a Caiarossa contano la presenza di Chateau Giscours e Chateau du Tertre, a Bordeaux, Margaux.</p> <p><u>Durata visita: 1 ora e 30 circa</u> COSTO: 15,00 € per persona Per prenotare: mail: visit@caiarossa.wine tel: 0586699016</p>	<p>Podere di Pomaio <u>ore 11.00, 15.00 e 17.00</u> Località Pomaio (Arezzo)</p> <p>Un percorso all'interno del rispetto ambientale più puro con il racconto dell'architetto scandito dai vini Naturali e Sostenibili dell'azienda e dalle tapas dello chef Luca Fracassi di Octavin che utilizzerà gli ingredienti dei presidi Slow Food locali. Riduci, Ricicla, Riusa e soprattutto Ripensa, queste le 4R della Sostenibilità di Pomaio alla base del progetto #ThinkGreen partito nel 1991 di cui la Eco-Cantina progettata dall'Architetto Marisa Lo Cigno e la cui costruzione è stata coordinata da Pier Ferruccio Rossi ne rappresenta la massima sintesi. L'Architetto Lo Cigno e l'ideatore accompagneranno gli ospiti alla scoperta della cantina in Bio Architettura del Podere di Pomaio mentre lo Chef Luca Fracassi, con l'appoggio della condotta di Slow Food Arezzo accoglierà i partecipanti alla degustazione dei vini con le sue tapas.</p> <p>COSTO: 20,00€ per persona Per prenotare: mail: info@pomaio.it tel: 0575371400; 3334324707</p>

<p>Cantina di Montalcino <u>Ore dalle 11.00 alle 17.00</u> Montalcino (Siena)</p> <p>Disegnare l'esperienza di ospitalità, partendo dall'ambiente che vi accoglie. Architettura moderna in perfetta armonia con le colline ilcinesi. La visita verrà effettuata dall'Architetto Tommaso Giannelli, autore parziale della ristrutturazione. La visita si conclude con la degustazione di 2 calici di vino.</p> <p>COSTO: Free Per prenotare: info@cantinadimontalcino.it tel: 0577 848704 (Agnese o Valentina)</p>	<p>Rocca di Frassinello <u>Ore 11,00</u> Gavorrano (Grosseto)</p> <p>Più che innamorarti di un luogo, lo fai tuo. Cominci a proiettarci un'idea. E allora il gioco è fatto". Renzo Piano descrive così il momento in cui, sorvolando in elicottero la Maremma, tra Giuncarico e Gavorrano, ha individuato la collina su cui progettare Rocca di Frassinello, prima e unica cantina firmata dal grande architetto italiano.</p> <p>La visita sarà guidata dallo Studio di Architettura Alvisi Kirimoto.</p> <p>A conclusione della visita della Cantina gli ospiti potranno degustare i vini di Rocca di Frassinello accompagnati da una selezione di salumi e formaggi tipici al prezzo di 20,00€</p> <p>Prenotazione obbligatoria. COSTO: Visita Free (Degustazione 20,00€) Per prenotare: visite@roccadifrassinello.it tel: 056688400</p>
<p>Castello di Fonterutoli <u>ore 10.30</u> Località Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)</p> <p>La visita verrà condotta dall'Architetto Agnese Mazzei seguendo il percorso che le uve fanno durante il periodo della vendemmia, corredato da un approfondimento delle scelte architettoniche fatte per valorizzare al massimo la qualità del risultato finale . Partendo dal piazzale di ricezione si scende al piano della fermentazione e poi successivamente nel cuore della cantina nella barriccaia dove i vini riposano per l'invecchiamento. Qui verrà organizzata una degustazione "Sangiovese Experience" dove verranno presentati 4 dei vini più rappresentativi della tenuta Castello di Fonterutoli : Fonterutoli Chianti Classico, Ser Lapo Chianti Classico Riserva, Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione, Concerto di Fonterutoli IGT toscana.</p> <p>Prenotazione Obbligatoria</p> <p>Durata visita: 1 ora e 30 circa COSTO: 25,00 € Per prenotare: mail: enoteca@fonterutoli.it tel: 0577741385</p>	<p>Salcheto <u>ore 11.00</u> Montepulciano (Siena)</p> <p>Il Giardino Verticale: la botanica di precisione al servizio dell'architettura bella e sostenibile</p> <p>Stefano Frapoli, fondatore e titolare della Poliflor racconterà, attraverso l'illustrazione del giardino verticale della Salcheto, l'affascinante mondo della botanica di precisione. Questo piccolo laboratorio di approfondimento si arricchirà dei contenuti legati ai benefici energetici di questa affascinante finitura architettonica e sarà abbinato ad una visita della cantina con degustazione di 3 dei suoi vini.</p> <p>Durata visita: 1 ora e 30 circa COSTO: 16,00 € Per prenotare: mail: enoteca@salcheto.it tel: 0578799031</p>
<p>Le Mortelle <u>ore 11:00</u> Castiglione della Pescaia (Grosseto)</p> <p>Situata sulla sommità della collina che sovrasta la tenuta, la cantina è quasi totalmente interrata e svelata solo dalla presenza di discrete fenditure oltre le quali la struttura rivela la sua anima di roccia, vetro e legno.</p>	<p>Tenuta Ammiraglia – Frescobaldi <u>ore 11.00</u> Località La Capitana, Magliano in Toscana (Grosseto)</p> <p>Marchesi Frescobaldi è lieta di aprire le porte della Tenuta Ammiraglia, con l'esclusiva presenza del progettista Architetto Piero Sartogo e Natalie Grenon. La visita inizierà con un'introduzione del</p>

<p>Un'occasione unica per riscoprire la cantina ipogea realizzata in perfetta armonia con la campagna circostante, con la straordinaria partecipazione dello Studio Hydea che ne ha curato il progetto. La visita percorre i 3 livelli della struttura: dalla zona ricezione uve, passando per la cantina di vinificazione ed arrivando nell'affascinante barricaia nel piano inferiore.</p> <p>Per concludere, la suggestiva sala panoramica affacciata sui vigneti ospiterà una degustazione dei vini DOC Maremma Toscana Viva e Botrosecco.</p> <p>PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA COSTO: 20,00 € per persona Per prenotare: mail: visite@lemortelle.it tel: 0564944003 - 347461070</p>	<p>Responsabile Hospitality Frescobaldi Dr Giacomo Fani e della Responsabile Hospitality Ammiraglia Giusy Calia. A seguire l'Architetto guiderà gli ospiti in un tour esplicativo che li porterà a scoprire il progetto creativo di questa innovativa Cantina nascosta nelle dolci colline della Maremma Toscana.</p> <p>Terminata la visita gli ospiti potranno degustare i vini prodotti nella Tenuta, in abbinamento a specialità gastronomiche proposte dallo Chef Hospitality Frescobaldi, Alessandro Zanieri.</p> <p>COSTO: 35,00 € per persona Per prenotare: mail: giusy.calia@frescobaldi.it tel: 0564504201 - 3427737849</p>
	<p>Tenuta Argentiera <u>ore 11.00 o 15.00</u> Donoratico (Livorno)</p> <p>La visita dalla Tenuta sarà seguita dal personale hospitality e dai progettisti dello Studio Tori. Per la giornata sarà allestita una mostra speciale con tavole di progettazione e foto durante la costruzione. A conclusione della visita degustazione di Argentiera 2007, la prima vendemmia di Bolgheri Superiore vinificata in cantina.</p> <p>PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA COSTO: 25,00 € per persona Per prenotare: mail: enoteca@argentiera.eu tel: 0565774581</p>

Grazie alla collaborazione con Fondazione Architetti Firenze, la partecipazione alla visita fornisce 1 credito formativo per l'aggiornamento professionale agli iscritti all'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori. Sarà sufficiente un'autocertificazione, richiedendo l'apposito coupon alla cantina in cui viene effettuata la visita.

Toscana Wine Architecture è una rete, costituita nel 2017, che riunisce 14 cantine di design (Cantina Antinori nel Chianti Classico, Caiarossa, Cantina di Montalcino, Castello di Fonterutoli, Colle Massari, Fattoria delle Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto, Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi, Tenuta Argentiera) che hanno fatto singolarmente investimenti significativi e hanno deciso di puntare su una strategia comune, per accogliere turisti e visitatori da tutto il mondo. Toscana Wine Architecture viene promosso da Regione Toscana in collaborazione con Vetrina Toscana, Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori di Toscana in collaborazione con Fondazione Sistema Toscana.