

AREZZO

BUCCIA NERA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Date: 24 Luglio e 7 Agosto 2026

Evento: Vino, Cibo e Stelle

Cena e degustazione in vigna con osservazione astronomica, a cura di Astronomitaly.

Dalle 19 apertura dei banchi di degustazione con prodotti locali, salumi e sandwich gourmet a cura di Macelleria Gallorini, frutta e verdura di stagione.

Dalle 21 alle 24 osservazione astronomica con guida esperta.

Prenota obbligatoria: buccianerawine@gmail.com

Costo a persona: 50€

BUCCIA NERA & VILLA LA RIPA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Data: 31 Luglio 2026

Evento: TREK&WINE NIGHTFALL EDITION

2 CANTINE 7 KM TREKKING 300M DISLIVELLO

17:00 | Ritrovo presso Buccia Nera per lasciare le auto nel parcheggio.

Una navetta vi porterà a Villa La Ripa, dove daremo il via alla serata con un fresco aperitivo di benvenuto con tagliere e due calici..

19:30 | Inizio Trekking al tramonto camminando nella natura in direzione Buccia Nera.

21:00 | Arrivo a Buccia Nera consegna box Pic-Nic, cena e degustazione di vino sotto il cielo stellato. Picnic estivo con frutta e verdura di stagione, 3 calici in degustazione.

Prenota obbligatoria: Riccardo: +39 339 429 8982

Costo a persona: 50€

CANTINA BADINI

Località Pieve Di Chio 45, 52043 Castiglion Fiorentino AR

+39 3665482680 - frantoiobadini@hotmail.it

Date: 25 Luglio e 8 Agosto 2026

Evento: Aperitivi divini

Visita del borgo di Caprile a seguire calice di vino e Panino con porchetta e musica

Prenotazione obbligatoria: +39 3665482680

Costo a persona: 15,00€

TENUTA DI FRASSINETO TUSCAN WINERY

STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO

371 4956539 SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM

www.tenutadifrassineto.com

APERIWINE PARTY - CALICI DI STELLE

Venerdì 7 Agosto dalle 19:30

Sotto il cielo stellato della Toscana, vieni a vivere una serata di pura magia alla Tenuta di Frassineto. La serata è organizzata in collaborazione con il Movimento del turismo del vino toscano e sarà una serata da trascorrere col naso all'insù grazie alla presenza di Lorenzo Sestini, esperto astrofilo di Arezzo, che ci aiuterà a riconoscere le costellazioni e la loro mitologia, ammirando naturalmente le stelle cadenti.



Tutto condito da un'apericena ricca e gustosa, con tante delizie tipiche toscane, accompagnate da due calici dei nostri vini



L'atmosfera diventa magica grazie alle luminarie che addobbano il giardino della tenuta, rendendo ogni sorso e ogni boccone una festa per la vita e il territorio.



Costo per adulto: 29€



Bambini 0-6 anni: Gratis



Dai 7-12 anni: 14€



Dai 13-17 anni: 22€

 Prenotazione:

Non perdere l'occasione di creare ricordi indimenticabili! Visita il nostro sito al link [Calendario Eventi Tenuta di Frassineto](<https://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/>), seleziona la data del 7 Agosto e prenota il tuo posto. Affrettati, i posti sono limitati!

Per un'esperienza familiare senza pensieri, indica il numero dei bambini o adolescenti al momento della prenotazione, contattandoci via email a shop@tenutadifrassineto.com o via WhatsApp al 371 4956539.

Per informazioni su allergie o intolleranze, siamo a disposizione al medesimo contatto.

L'apericena inizia alle 19:30. Non perdere questa occasione di gusto e relax nel cuore dell'enogastronomia toscana.

Prenotazione obbligatoria 371 4956539 shop@tenutadifrassineto.com

Costo a persona 29 euro adulti

FIRENZE

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute - Tenuta di Nozzole
Via di Nozzole 12, Località Passo dei Pecorai – Greve in Chianti (FI)
marketing@tenutefolonari.com; tastings@tenutefolonari.com - 055 859811

Evento: Calici Sotto le Stelle

Data 10 Agosto 2026

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari presentano l'appuntamento più atteso dell'estate, Calici Sotto le Stelle - 4ª edizione, dove il fascino del vino incontra la creatività, il gusto e la musica.

La cornice della serata sarà la Tenuta di Nozzole, storica cantina di Greve in Chianti, dove gli ospiti avranno l'opportunità unica di degustare una selezione di vini d'eccellenza provenienti da tutte le prestigiose Tenute della famiglia Folonari. In occasione della quarantesima vendemmia de La Pietra Chardonnay Toscana IGT verrà proposta in degustazione una mini verticale di due annate storiche.

Cena con grigliata a vista a cura dell'inimitabile Antica Macelleria Cecchini, per un viaggio nei sapori della tradizione Toscana. Per il quarto anno consecutivo l'Associazione Astrofili Fiorentini terrà compagnia ai nostri ospiti con l'osservazione astronomica notturna.

Ad accompagnare l'atmosfera sarà la performance di @Ander_off, DJ tra i più promettenti della scena musicale contemporanea, capace di creare il perfetto equilibrio tra eleganza, energia e convivialità.

Inoltre, per rendere la serata ancora più coinvolgente e divertente, @stilografica_livepainting realizzerà dal vivo raffinati ritratti ad acquarello, offrendo un ricordo unico e personalizzato della serata. Un momento di incontro tra arte e persone, in cui ogni ritratto diventerà una piccola opera da portare con sé.

Un appuntamento pensato per chi ama vivere esperienze autentiche, dove vino, gastronomia, musica e arte si fondono in un'unica cornice suggestiva, creando un evento esclusivo dedicato ai sensi e alle emozioni.

Orario: dalle 20:00 alle 00:00 Prenotazione online obbligatoria

Tour cantina - ci saranno 2 turni per la visita: 20.15 | 20.35 – facci sapere se vuoi unirti e in quale slot orario!

Al momento della prenotazione vi chiediamo gentilmente di segnalare eventuali allergie, intolleranza al glutine, preferenza vegetariana, disabilità. Animali non ammessi.

Informazioni: marketing@tenutefolonari.com / +39 055859845

Costo a persona: 75,00€ prenotabile da sito: https://www.tenutefolonari.com/esperienze/visite-e-degustazioni/?div_f=2)

CASTELFALFI

Castelfalfi Wine Shop & Garden 50050 Castelfalfi (FI)

www.castelfalfi.com / +39 337 1254263 / +39 0571 890157

borgo.events@castelfalfi.com / marketing@castelfalfi.com / sara.barnaba@castelfalfi.com

Data: 30 Luglio 2026

Evento: Calici di Stelle

Calici di Stelle è una serata dedicata alla scoperta dei vini del territorio. Le vie del Borgo di Castelfalfi si animano con la presenza di cantine locali, che propongono degustazioni dei propri vini in un'atmosfera conviviale e rilassata. Il tutto è accompagnato da musica dal vivo, per un'esperienza autentica nel cuore della Toscana.

Ingresso libero.

Costo a persona: 1 ticket con 5 degustazioni €10 (€2 cada degustazione)

CASTELFALFI

Castelfalfi Wine Shop & Garden 50050 Castelfalfi (FI)

www.castelfalfi.com / +39 337 1254263 / +39 0571 890157

borgo.events@castelfalfi.com / marketing@castelfalfi.com / sara.barnaba@castelfalfi.com

Data: 6 Agosto 2026

Evento: Cena nel Borgo

La Cena nel Borgo è un'esperienza che celebra la convivialità e la tradizione toscana. Una lunga tavola imperiale attraversa la via principale del Borgo, accogliendo gli ospiti per una cena con un menu ispirato ai sapori del territorio, accompagnato dai vini di Castelfalfi. Musica dal vivo e artigiani locali arricchiscono la serata, creando un'atmosfera suggestiva e autentica.

Prenotazione obbligatoria: tramite [sito web](#) o borgo.events@castelfalfi.com

Costo a persona: €120 a persona, bevande incluse.

FATTORIA LAVACCHIO

VIA MONTEFIESOLE, 48 50065 Pontassieve (FI)

+39 055 8317472 (Giada) info@fattorialavacchio.com

www.fattorialavacchio.com

Date: Domenica 9 Agosto 2026

Evento: Esprimi un Desiderio – Picnic sotto le Stelle

La notte di **Calici di Stelle** a Fattoria Lavacchio diventa un'esperienza da vivere con tutti i sensi, immersi nella quiete dei vigneti del Chianti Rufina.

Al tramonto gli ospiti saranno accolti con un calice di benvenuto e accompagnati in una breve introduzione alla storia della tenuta e alla filosofia che guida la nostra produzione biologica. Successivamente, raggiungeranno uno dei punti più suggestivi della proprietà, dove potranno rilassarsi per picnic in vigna.

Ogni coppia o gruppo riceverà un cestino da picnic con una selezione di **sfiziosità della tradizione toscana**, preparate con ingredienti del territorio e prodotti della nostra azienda agricola, pensate per

essere condivise in un'atmosfera conviviale e rilassata. Il percorso gastronomico avrà in totale una degustazione di **tre vini biologici di Fattoria Lavacchio**, raccontati direttamente dal nostro staff per scoprire le caratteristiche del Chianti Rufina e delle altre etichette della tenuta.

Con il calare della sera, le luci artificiali lasceranno spazio al cielo estivo. Comodamente seduti nell'area picnic, gli ospiti potranno osservare le **stelle cadenti della notte di San Lorenzo**, brindando sotto un cielo limpido e lontano dall'inquinamento luminoso della città. Un momento semplice ma autentico, in cui il vino diventa il filo conduttore di un'esperienza fatta di natura, silenzio, convivialità ed emozioni.

Ciò che rende questa serata unica è proprio il suo ritmo lento: non una semplice degustazione, ma un'occasione per vivere il vigneto dopo il tramonto, condividere un picnic tra i filari, assaporare il territorio attraverso vini e prodotti locali e lasciarsi sorprendere dalla magia di una notte d'estate, esprimendo un desiderio mentre una stella attraversa il cielo.

Prenotazione obbligatoria: tramite il link di [EVENTBRITE](#)

Costo a persona: 19,00€

LAMOLE DI LAMOLE

VIA LAMOLE, 50022 GREVE IN CHIANTI

3420912853 – VISIT@LAMOLE.COM

Date: Dal 7 al 10 Agosto 2026

Evento: Le stelle di Lamole

Dal 7 al 10 Agosto sarà possibile visitare la cantina in orario serale, godere del tramonto su uno dei paesaggi più belli del Chianti Classico e osservare le stelle nei vigneti.

L'esperienza inizia con un calice di benvenuto alle ore 18:30, per poi proseguire con la visita della tenuta alle ore 19:00, iniziando dai vigneti storico e sperimentale, dove sarà possibile scoprire come viene coltivato qui il Sangiovese, prosegue nella moderna cantina di vinificazione e si conclude nella cantina storica del XIV secolo. Al termine della visita guidata seguirà la degustazione dei Chianti Classico, da abbinare ad un cestino da picnic con prodotti locali, da assaggiare al tramonto fra i filari del Vigneto Storico.

Al calar del sole sarà possibile rimanere in vigneto ad osservare il cielo stellato.

Prenotazione obbligatoria: al seguente [LINK](#) o via email a visit@lamole.com

Costo a persona € 50 adulti - €20 bambini e ragazzi

Altre indicazioni utili L'attività è adatta anche alle famiglie con bambini, ma alcune zone non sono accessibili dai passeggini. Eventuali animali domestici non possono accedere all'area produttiva, ma soltanto agli spazi esterni.

GROSSETO

FATTORIA LA MALIOSA

Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)

3271860416 – info@fattorialamaliosa.it

www.fattorialamaliosa.it

Evento: Calici di Stelle: Sunset Picnic & Live Music

Data: 7 Agosto 2026

In occasione di **Calici di Stelle**, in collaborazione con **MTV Toscana**, qui alla Maliosa potrai goderti un **picnic al tramonto e sotto le stelle**, in mezzo alla natura a pochi passi dalla nostra **Big Bench**. Potrai preparare il tuo cesto picnic con **prodotti locali** e le specialità del nostro **Saturnalia Wine Bar**, e goderti il nostro vino artigianale all'aria aperta della Maremma.

L'esperienza sarà accompagnata da **musica live** con **Raele**, che intratterrà la serata con voce e chitarra. Quando si farà buio, potrai continuare a goderti l'atmosfera e osservare il cielo più buio d'Italia nell'area allestita con teli picnic.

Prenotazione obbligatoria: +39 3271860416 / info@fattorialamaliosa.it

Costo a persona €35

Altre indicazioni utili: consigliamo di raggiungerci utilizzando l'app Waze.

GAGIABLU

Strada provinciale dei laghi snc SP42 Roselle (GR) 58100

hospitality@gagiablu.it +39 376/2135833

Date: 31 luglio – 7 agosto – 14 agosto

Evento: Calici di stelle – Brinda alla vita

Benvenuto in cantina ore 19:30. Visita guidata della cantina

Breve visita della struttura con racconto della filosofia GagiaBlu e del territorio della Maremma.

- degustazione di 4 vini GagiaBlu linea young
- olio extravergine di produzione propria
- tagliere con prodotti del territorio

Ogni partecipante riceverà una cartolina con la domanda:

"Per cosa brindi questa sera?"

La cartolina potrà essere compilata durante la serata e appesa a una parete dedicata, creando un racconto collettivo fatto di desideri, ricordi, traguardi e persone speciali.

In linea con il tema "Brinda alla Vita", vogliamo valorizzare chi sceglie di guidare in modo responsabile.

Chi si identifica come driver della serata riceverà un voucher sconto da utilizzare per l'acquisto delle bottiglie GagiaBlu da portare a casa.

Un piccolo gesto per premiare una scelta responsabile e ricordare che il vino può essere vissuto con piacere e consapevolezza.

Prenotazione obbligatoria: sul sito www.gagiablu.it sezione wine tour, mail hospitality@gagiablu.it o telefono +39 3762135833

Costo a persona: 30€

ROCCA DI FRASSINELLO

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)

+39 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Date: 1 Agosto

Evento: Calici al Tramonto

Visita serale di gruppo della cantina e successivamente degustazione di 2 calici dei vini Rocca di Frassinello in Terrazza con un piccolo buffet di accompagnamento.

Prenotazione obbligatoria:

<https://www.castellare.it/it/rocca-di-frassinello-wine-experience/> - +39 333 2684670

Costo a persona:

Adulti: 25,00 euro a persona

Ragazzi 12-17 anni: 10,00 euro a persona

Altre indicazioni utili: Chiediamo gentilmente di presentarsi 10 minuti prima dell'inizio della serata.

ROCCA DI FRASSINELLO

SP AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI. GAVORRANO (GR)

+39 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Date: 12 Agosto 2026 dalle 19:30

Evento: Calici di Stelle

Visita serale di gruppo della cantina e successivamente degustazione di 2 calici dei vini Rocca di Frassinello in Terrazza con un piccolo buffet di accompagnamento. Durante la serata saranno a disposizione due telescopi professionali, in collaborazione con AMSA Grosseto, per l'osservazione della volta celeste.

Prenotazione obbligatoria:

<https://www.castellare.it/it/rocca-di-frassinello-wine-experience/> - +39 333 2684670

Costo a persona:

Adulti: 35,00 euro a persona

Ragazzi 12-17 anni: 15,00 euro a persona

Altre indicazioni utili: Chiediamo gentilmente di presentarsi 10 minuti prima dell'inizio della serata.

SOCIETÀ AGRICOLA IL PONTE

Strada Carige Alta, 15 Capalbio, Grosseto

+39 333 4843966 capalbio@agricolailponte.com

www.agricolailponte.com

Evento: Sorsi di Stelle

Data: 1 Agosto 2026

Cena toscana con degustazione di vino aziendale, osservazione del cielo con gli esperti di Astronomitaly, giochi durante la serata.

Prenotazione obbligatoria al seguente [LINK](#)

Costo a persona: 50 euro a persona/ 40 euro astemi /25 euro bambini

Altre indicazioni utili: Evento Pet Friendly

TENUTA FERTUNA

Sp Aurelia Antica Loc. Grilli - Gavorrano (GR)

+39 366 9061253 / +39 0566 88138

www.fertuna.it

Data: 13 agosto 2026

Calici di Stelle a Tenuta Fertuna

Vino, Stelle & Note d'Autore | Giovedì 13 Agosto, dalle ore 19:30

Torna l'appuntamento estivo più atteso dell'anno in una veste magica ed esclusiva! **Giovedì 13 agosto**, Tenuta Fertuna vi invita a vivere una notte indimenticabile sotto il cielo della Maremma, dove l'eccellenza del vino incontra il fascino della scienza e la grande musica dal vivo.

Raddoppia l'Emozione: Il Percorso Enogastronomico

Quest'anno l'esperienza si fa ancora più ricca. Non più un semplice assaggio, ma un vero e proprio viaggio nei sapori curato da **Amorvino**, dall'antipasto al dolce, pensato per esaltare i nostri vini d'eccellenza.

La serata sarà impreziosita dalla colonna sonora live di "**CINEMAGIC**", l'emozionante progetto firmato da **Valentina Caturelli** (già nota al grande pubblico per le sue straordinarie esibizioni a The Voice of Italy su Mediaset e Tali e Quali su Rai 1) e dal raffinato polistrumentista e cantante **Valerio Simonelli**. Ad arricchire la notte, il grande ritorno del nostro astrofisico **Marco Monaci**: un racconto guidato tra i segreti della volta celeste, da vivere distesi sul prato della Tenuta.

Il Programma della Serata

- **19:30 - 20:30 | L'Accoglienza & Il Percorso del Gusto** All'arrivo riceverete in omaggio l'esclusivo calice serigrafato Tenuta Fertuna con la sua tasca e i ticket per l'esperienza Food & Wine curata da Tenuta Fertuna e Amorvino:
 1. **L'Aperitivo:** Frittini vegetariani croccanti in abbinamento a Vermentino 2025 o Vermentino Orange 2024
 2. **Il Primo:** Mezze maniche con zucchine, fiori di zucca, ricotta al limone, basilico e mandorle, in abbinamento al nostro Droppello Rosé 2024 o al rosso Pactio 2022
 3. **Il Dolce:** Bomboloncino caldo alla crema in abbinamento al nostro iconico Vermouth o a un calice di Lodai servito fresco.
- Opzione vegana / senza glutine / senza lattosio disponibile su richiesta al momento della prenotazione.
- Menu Bambini dedicato: nuggets, pasta al pomodoro, popcorn, acque aromatizzate e succhi di frutta.
- **21:00 | Note Sotto le Stelle: "CINEMAGIC" Live** Inizio dello spettacolo musicale. Un fantastico viaggio semi-acustico tra le colonne sonore più amate di Film, Serie TV, Musical e i grandi classici. La voce eclettica e carismatica di Valentina si fonderà con le melodie di Valerio per uno show vario, divertente e ricco di ritmo.
- **22:00 | Viaggio nel Cosmo** Un grande ritorno! L'astrofisico **Marco Monaci** ci guiderà in un unico e affascinante viaggio tra i miti e i segreti della volta celeste, seguito dall'osservazione guidata con telescopio professionale.
- **22:30 | Sound & Wine: Emozioni Continue** Continua lo spettacolo musicale tra momenti di grande emozione e performance piene di allegria. Il prato e i sommelier restano a disposizione per chi desidera godersi un altro calice sotto le stelle.
- **23:30 | Chiusura dell'evento**

- Per godere al massimo dell'esperienza sul prato, vi consigliamo di portare da casa una coperta (l'ideale è abbinarla a un tappetino isolante).
- **Prenotazione Obbligatoria (Posti Limitati):** WhatsApp al numero **+39 366 9061253**
- **Modalità di pagamento:** In loco, in contanti o con carta di credito.

L'evento è realizzato in collaborazione con Movimento Turismo del Vino Toscana, Amorvino e BlueRose Events.

Prenotazione obbligatoria: Silvia +39 366 9061253 Whatsapp

Costo a persona: € 40,00 Adulti | € 20,00 Bambini

Altre indicazioni utili: Portare con sé una copertina per sdraiarsi sul prato

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

+39 0565 766056; hospitality@campoallectomete.it

Date: Giovedì 30 Luglio 2026

Evento: Cena in Vigna

Immergetevi nel magico mondo di Campo alle Comete attraverso un'esperienza unica sotto il cielo stellato dell'estate bolgherese.

Ore 19:15

Vi accompagneremo alla scoperta della cantina, inclusa la barricaia stellata, dei vigneti e dei nostri vini attraverso un'esperienza magica.

Ore 20:00

Cena a cura di Borgò Bistrot e degustazione in giardino con musica dal vivo.

Durante la serata sarà possibile godere dell'accompagnamento musicale dei Jean&Masters

Costo 70 euro a persona

Prenotazione obbligatoria:

Tiziana & Alessia alla mail: hospitality@campoallectomete.it

Telefono: +39 0565/766056

CAMPO ALLE COMETE

**LOC. SUGHERICCIO, VIA FORNACELLE, 249 – 57022 CASTEGNETO CARDUCCI (LI),
ITALIA**

+39 0565 766056; hospitality@campoallemete.it

Data: Venerdì 14 Agosto 2026

Evento: Cena in Vigna

Immergetevi nel magico mondo di Campo alle Comete attraverso un'esperienza unica sotto il cielo stellato dell'estate bolgherese.

Ore 19:15

Vi accompagneremo alla scoperta della cantina, inclusa la barricaia stellata, dei vigneti e dei nostri vini attraverso un'esperienza magica.

Ore 20:00

Cena a cura di Borgò Bistrot e degustazione in giardino con musica dal vivo.

Durante la serata sarà possibile godere dell'accompagnamento musicale dei Jean&Masters.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA – 0565 766056 – info@campoallemete.it

Costo 70 euro a persona

Prenotazione obbligatoria:

Tiziana & Alessia alla mail: hospitality@campoallemete.it

Telefono: +39 0565/766056

PISA

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA

Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)

+39 3803238845 / +39 0587658318 / info@agricastelvecchio.com

Date: Mercoledì 29 Luglio e Mercoledì 5 Agosto 2026

Evento: Degustazione al Tramonto

Dalle ore 19:30 Una degustazione di vini in abbinamento a prodotti tipici del territorio accompagnati dallo spettacolare tramonto sulle colline.

Costo a persona: €30,00

Prenotazione obbligatoria: +39 3803238845 – info@agricastelvecchio.com

AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO TERRICCIOLA
Via di Bagno 56030 Terricciola (Pisa)
+39 3803238845 / +39 0587658318 / info@agricastelvecchio.com

Date: Lunedì 10 Agosto 2026

Evento: Cena sotto le Stelle

Una cena a base di piatti tipici della tradizione toscana che si svolgerà nel giardino con vista sul tramonto e si concluderà a lume di candela per ammirare le stelle durante la Notte di San Lorenzo

Costo a persona: €55,00

Prenotazione obbligatoria: +39 3803238845 – info@agricastelvecchio.com

BADIA DI MORRONA
VIA DEL CHIANTI, 6 -56030 TERRICCIOLA (PI)
www.badiadimorrone.it / + 39 0587/658505

Date: 7 Agosto 2026

Evento: CANTINE APERTE A BADIA DI MORRONA

Aperitivo di benvenuto nella storica Barricaia -Accoglienza degli ospiti con brindisi inaugurale in una delle location più suggestive della tenuta. Durante l'aperitivo sarà possibile visitare una mostra fotografica o artistica. Antipasto nel Chiostro Degustazione in piedi con una selezione di prodotti tipici e specialità del territorio, accompagnati dai vini della tenuta. Cena sotto le stelle nel Parco
Cena servita nel parco della villa, immersi nell'atmosfera unica di una notte d'estate. La serata sarà accompagnata da musica jazz dal vivo. Dopo cena – Osservazione del cielo e desideri sotto le stelle
In collaborazione con l'Associazione Astrofili di Livorno, gli ospiti potranno osservare il cielo attraverso telescopi professionali, scoprire le costellazioni estive e lasciarsi guidare in un'esperienza dedicata alla magia della notte, ai desideri e alla contemplazione delle stelle.

Prenotazione obbligatoria: clienti@badiadimorrone.it – 0587-658505

Costo a persona: €100

PODERE LA REGOLA

LOC. ALTAGRADA SR68 KM 6+400, 56046 RIPARBELLA (PI)

EVENTI@LAREGOLA.COM / 0586 698145

Date: 7 Agosto 2026

Evento: Calici di Stelle

Esperienza indimenticabile sotto il cielo stellato: una cena esclusiva nella cornice della nostra Cantina Artistica, menu di pesce a cura dello Chef di “*Theca Ristorante*” abbinato ai nostri “*Vini d’Eccezione*”, infine degustazione di Sigaro Toscano con “*Club amici del Toscano*” e musica dal vivo per accompagnare la serata.

Prenotazione obbligatoria: 0586-698145 / 348.585.8531 / eventi@laregola.com / www.laregola.com

Costo a persona: €90,00

PISTOIA

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 - Pistoia

0573 451162 – info@marinifarm.it

Evento: Tramonti in Vigna

Data: 30 Luglio 2026

Vivi un'esclusiva apericena tra i filari accompagnata dai vini della nostra cantina e da un ricco buffet di specialità del territorio.

Per i bambini: menù dedicato e area riservata con disegni e attività creativa.

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Prenotazione entro il 28 luglio 2026. 0573 451162 - 392.9587997 o info@marinifarm.it

Prezzo: € 30,00 adulti | € 15,00 per bambini e ragazzi | Gratis da 0 a 3 anni

Comprende degustazione dei vini Marini e ricco buffet di prodotti tipici.

I vini in degustazione:

Fioras Spumante Brut, Savium Bianco IGT, Rose IGT Toscano, Birbante Rosso IGT, "Villa Paternino" Chianti DOCG Riserva,

Vin Santo del Chianti DOC Riserva e Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice Riserva

PRATO

TENUTA DI ARTIMINO

Viale Papa Giovanni XXIII, 1 Carmignano (PO)

+39 3938588573 ; wine@artimino.com

www.artimino.com

Data: Venerdì 24 Luglio 2026

Evento: Calici di Stelle ad Artimino

In occasione di **Calici di Stelle**, il giardino della Villa Medicea La Ferdinanda si trasformerà in un'area dedicata al relax e alla degustazione, dove gli ospiti potranno vivere una serata all'insegna del vino, della musica e dell'atmosfera estiva.

Sul prato saranno allestiti tappeti per creare uno spazio informale e accogliente, mentre la musica dal vivo accompagnerà l'intera esperienza, dalle **21:30 alle 23:30**.

Durante la serata sarà possibile degustare i vini della nostra cantina acquistando i calici singolarmente al costo di **€8,00** ciascuno. La selezione comprenderà:

- Spumante Extra Brut
- Artumes – Bianco IGT
- Vin Ruspo – Barco Reale di Carmignano Rosato
- Ser Biagio – Barco Reale di Carmignano
- Vin Santo Occhio di Pernice

L'ingresso all'evento sarà gratuito.

Costo a persona: la partecipazione è gratuita, ogni calice di vino avrà un costo di €8,00

SIENA

Castello di Meleto

Castello di Meleto 53013 Gaiole in Chianti (SI)

www.castellomeleto.it

wineclub@castellomeleto.it / enoteca@castellomeleto.it / +39 0577 749129

Data: 10/08/2026

Evento: Notte stellata a Meleto

L'evento inizierà ufficialmente alle ore 19:00. L'afflusso degli ospiti sarà libero (ognuno potrà arrivare all'orario che preferisce).

- **Food & Beverage:** A partire dalle 19:00, nel nostro giardino, saranno allestiti dei banchi con street food (le consumazioni del cibo saranno a pagamento).
- **Biglietto d'ingresso:** Il costo del biglietto sarà di € 15,00 a persona e includerà:
 - o L'accesso all'osservazione guidata delle stelle.
 - o Un calice di vino di benvenuto a scelta tra: Vermentino, Rosato, la bollicina "Colto alle Bolle" o il Chianti Classico Annata.
 - o *(Nota: ogni calice o drink extra successivo sarà a pagamento).*
- **Osservazione delle stelle:** L'inizio dell'attività al telescopio è previsto per le ore 21:30.

Prenotazione obbligatoria: prenotazione obbligatoria tramite il nostro sito oppure contattarci tramite email o numero di telefono wineclub@castellomeleto.it / enoteca@castellomeleto.it / 0577 749129

Costo a persona: € 15,00 ingresso e consumazioni extra a pagamento

Altre indicazioni utili: partecipazione solo su prenotazione

AZIENDA AGRICOLA PODERE GAMBERAIO

Strada dei Poggi 7 – Cetona (SI)

info@poderegamberaio.it / +39 3461808123

www.poderegamberaio.it

Date: Dal 24 al 30 Luglio 2026 compresi – dalle 18.00 alle 22.00

Evento: “Il nostro 2019 sotto le stelle”

Un'esperienza unica e golosa insieme per conoscere da vicino la nostra cantina.

Dopo un breve racconto sulle nostre origini, passeggiando nelle nostre vigne e tra i nostri ulivi, ti porteremo a visitare la cantina, dove riposano a lungo i nostri vini. Nella sala al piano superiore, verrà poi servito un aperitivo con i nostri vini del 2019, Gamberaio e Merlot, e con il nostro olio EVO biologico.

L'aperitivo avrà una durata di circa 1 ora e mezza; l'accesso alla cantina non è consentito ad animali domestici, come da normativa HACCP. I prezzi si intendono a persona e comprensivi di IVA al 22%.

L'esperienza potrebbe essere condivisa con altri ospiti. Ai minori di anni 18 non verranno somministrate bevande alcoliche.

In caso di maltempo, l'evento si svolgerà comunque all'interno della cantina.

Aperitivo con i vini dell'annata 2019 della nostra cantina:

- Gamberaio, IGT Toscana Sangiovese 2019, biologico, vinificato in purezza, 14,5% Vol

- IGT Toscana Merlot 2019, biologico, vinificato in purezza, 14,5% Vol

Degustazione del nostro olio EVO bio (2025) con pane toscano.

L'aperitivo sarà accompagnato da grissini artigianali e piccoli assaggi di salumi e formaggi locali.

Possibilità di acquistare in loco il nostro vino ed il nostro olio EVO ad un prezzo agevolati.

Prenotazione obbligatoria - info@poderegamberaio.it // +39 3461808123 (Tommaso) // +39 3452607757 (Valentina).

La prenotazione dev'essere richiesta e da noi confermata almeno 24h prima.

Costo a persona - € 25 per gli adulti - € 10 per i ragazzi dagli 11 ai 17 anni – Bambini sino a 10 anni

CAMPOTONDO

C.s. Campotondo 7, 53023, Campiglia d'Orcia (SI)
+39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it

Data: Domenica 2 Agosto 2026

Evento: Calici di Stelle a Campotondo: vini, note e stelle in terrazza

Degustazione al tramonto, aspettando le stelle, nella nostra terrazza panoramica sulla Val d'Orcia, con la musica dei *"Delupers, contrabbasso, chitarre, loop station e chincaglierie"*.

Degustazione di due vini in abbinamento a panzella croccante e roast beef con salsa verde

Prenotazione obbligatoria: +39 3208591247 | info@cantinacampotondo.it

Costo a persona: 25 euro a persona (*Nota: ogni calice o piatto successivo sarà a pagamento*)

PODERE LA VIGNA

Loc Podere la Vigna n.60 Torrenieri – Montalcino (Siena)

info@poderelavigna.it / +39 29075505

www.poderelavignawinery.com

Data: 14 Agosto 2026

Evento: Calici di Stelle

Degustazione informale sotto le stelle sulla terrazza panoramica. Per l'occasione, ridurremo al minimo l'inquinamento luminoso: vogliamo offrire agli ospiti la possibilità di sorvegliare alzando gli occhi al cielo, a caccia di stelle cadenti e costellazioni. La serata prevede per ogni ospite tre assaggi - l'IGT Toscana "Il Dragone", il Rosso di Montalcino e il Brunello di Montalcino - (con alternative analcoliche) accompagnati da un piccolo buffet di prodotti tipici locali e da intrattenimento vario.

Prenotazione obbligatoria: info@poderelavigna.it **telefono:** +39 29075505 // fino ad un massimo di 20/25 persone

Costo a persona: 30,00€

Altre indicazioni utili: Orario: 21:00 fino circa a mezzanotte. Possibilità di acquistare vini in azienda. Massimo di 20/25 persone. Ambiente adatto a persone con ridotta mobilità e passeggini.

FATTORIA DEL COLLE

LOCALITA' COLLE 53020 TREQUANDA

HOLIDAY@CINELLICOLOMBINI.IT +39 0577662108

WWW.CINELLICOLOMBINI.IT

Evento: BRINDA ALLA VITA In Toscana fra passato e Presente

Data: 30 Luglio 2026

CALICI DI STELLE alla fattoria del Colle

Giovedì 30 luglio 2026 dalle 19.30 alle 23.30

BRINDA ALLA VITA

In Toscana fra passato e Presente

Con l'attrice Silvia Priscilla Bruni

Racconti comici e storia del vino

Cena a buffet con otto piatti tipici rivisitati

Accompagnati dai sei vini fra cui il Brunello di Montalcino

Musica dal vino con Andrea Pinsuti

Espongono le loro novità LITTORIO e PROFUMERIA NELLA di Gloria del Dottore

Costo a persona: 49,00€

Prenotazione obbligatoria: holiday@cinellicolombini.it / +39 0577 662108

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

Via Provinciale, 7 Montepulciano 53045 (Siena)

+ 39 335 5212004 / accoglienza@vecchiacantinadimontepulciano.com

Data: Giovedì 6 Agosto 2026

Evento: Vino e Musica in terrazza sotto le stelle



GIOVEDÌ 6 AGOSTO



19,30



Enoteca – Terrazza

La formula comprende:



Calice a scelta tra una selezione dei nostri vini



Musica live



Ricco Buffet - salumi e formaggi della tradizione, accompagnato da piatti estivi e per chi lo desidera, visita guidata alle cantine Storiche

Costo: € 15,00 a persona

Per l'occasione, avremo il piacere di proporre una selezione di vini realizzata in collaborazione con i nostri partner, CAVIRO, Dalle Vigne Distribuzione e Cantine Leonardo SPA e con i quali abbiamo scelto etichette capaci di rappresentare al meglio qualità, territorio italiano e oltre confine e passione!

Per organizzare al meglio il buffet, vi chiediamo gentilmente di confermare la prenotazione, così da poter predisporre tutto nel migliore dei modi.

Non mancate, vi aspettiamo numerosi per replicare il successo della scorsa serata!

INFO E PRENOTAZIONI: tramite Whatsapp al +39 335 521 2004 - Tel. +39 0578 716092 int. 1