

AREZZO

BUCCIA NERA

Località Campriano 9, Arezzo

info@buccianera.it - 05751696461 - 3492419716

buccianerawinery@gmail.com

Data: 12 Settembre 2026

Evento: La vendemmia dei bambini

Esclusivamente dietro prenotazione confermata e concordata con la cantina.
Posti limitati

L'orario previsto dell'esperienza è dalle 10.30 alle 15.00 e prevede:

10.30 Vendemmia manuale dell'uva, tour in cantina per vedere il processo di trasformazione e affinamento.

13.00 Degustazione di due vini e Consegna cestino pic-nic
Potrete rimanere a riposare e camminare tra i nostri vigneti

Coperte e plaid non sono forniti dall'azienda.

Evento indicato anche per i bambini!

Prenota obbligatoria: Email: info@buccianera.it / WhatsApp: 3474065645 / Telefono Fisso: 05751696461

Costo a persona:

- €50 A PERSONA (DA 18 ANNI IN SU)
- €40 A PERSONA (RAGAZZI ED ADULTI MENU' SENZA VINO)
- €30 A PERSONA (DA 2 A 12 ANNI)

TENUTA DI FRASSINETO TUSCAN WINERY
STRADA VICINALE DEL DUCA 14, LOC FRASSINETO 52100 AREZZO
371 4956539 SHOP@TENUTADIFRASSINETO.COM
www.tenutadifrassineto.com

Data: Sabato 12 Settembre 2026 dalle 16:00 alle 19:00

Evento: Cantine Aperte in Vendemmia

 Immergiti nelle sfumature dorate della vendemmia con un'esperienza unica a TENUTA DI FRASSINETO. In collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Toscana, siamo entusiasti di riaprire le porte della nostra cantina per "Cantine Aperte in vendemmia".

-  Appunta la data: Sabato 12 Settembre dalle 16:00, avrai l'opportunità di:
-  Visitare le nostre estese vigne e scoprire i segreti delle nostre uve selezionate.
-  Esplorare la Nuova e l'Antica Cantina, testimoni della nostra storia e evoluzione.
-  Conoscere da vicino il Metodo Champenoise nella nostra storica Barricaia.

La giornata culminerà con un pittoresco  Picnic in Tenuta, un connubio perfetto di arte enogastronomica e natura, dove potrai degustare tre delle nostre selezioni di vini, accompagnate da un assortimento di prodotti tipici toscani.

 L'evento è un'occasione perfetta per gli amanti del vino e per chi desidera trascorrere un pomeriggio diverso, all'insegna del buon gusto e della tradizione vitivinicola.

 Prenotazione:

Visita il nostro sito al link [Calendario Eventi Tenuta di Frassineto](<https://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/>), seleziona la data del 26 Settembre e prenota il tuo posto.

Non mancare, la vendemmia ti aspetta!

Evento indicato anche per i bambini!

Prezzo a persona: 35 € a persona per un pomeriggio di esplorazione e gusto.

Bambini 0-6 anni: Gratis.

Dai 7-12 anni: 12€

Dai 13-17 anni: 20€

VILLA LA RIPÀ

LOC. ANTRIA 38 AREZZO

INFO@VILLALARIPA.IT - +39 335/1003351

Date: Sabato 12 Settembre dalle 16:00 alle 19:00

Evento: "It's time to harvest!" - È tempo di vendemmia a Villa La Ripa!

Un pomeriggio all'insegna dell'uva, tra vino, degustazioni e... piccoli chef, sulle colline di Arezzo.

 16:00 — Ritrovo e preparazione

 16:30 — Un piccolo assaggio di vendemmia: genitori e bambini raccolgono insieme qualche grappolo d'uva in vigna, che i piccoli useranno poi nel laboratorio di cucina!

Poi il gruppo si divide:

Per gli adulti:

 Tour in cantina, con assaggio del mosto in fermentazione e del vino appena nato 

Degustazione del nostro spumante "ZeroProblemi", premiato quest'agosto come miglior spumante Metodo Charmat in Toscana al concorso Gusto dei Guidi di Poppi

 Stuzzichini della tradizione

Per i più piccoli (3-8 anni):  Laboratorio di cucina in inglese "Little Chef" by Kids&Us Arezzo

 20€ a persona (solo adulti, i bambini non pagano!) + 10€ cauzione calice (rimborsabile)

 **Prenotazione obbligatoria tramite qr code su locandina o modulo google al seguente**

link: <https://forms.gle/bE2rXtpewz8Av3nU6>

Vi aspettiamo!  

FIRENZE

CASTELFALFI

Località Castelfalfi, 50050 Montaione (FI), Toscana

www.castelfalfi.com / winery@castelfalfi.com | +39 0571 891014

Data: 9 Settembre 2026 dalle 19:00

Evento: Cena in vigna

Una lunga tavola, i vigneti che si aprono sul paesaggio toscano e la luce morbida di settembre fanno da cornice a una serata speciale. Una cena che celebra la Toscana attraverso i sapori di stagione, le ricette della tradizione e una selezione dei vini di Castelfalfi. La musica dal vivo accompagna la serata, tra i profumi della cucina, i calici di vino e la bellezza della campagna toscana.

EVENTO INDICATO ANCHE PER I BAMBINI: PREZZO RIDOTTO!

Prenotazione obbligatoria: tramite [sito web](http://sito.web) | winery@castelfalfi.com | +39 0571 891014 |

Costo a persona: €150 a persona, bevande incluse.

CASTELFALFI

Castelfalfi Wine Shop - Località Castelfalfi, 50050 Montaione (FI), Toscana

www.castelfalfi.com / winery@castelfalfi.com | +39 0571 891014

Date: Dal 7 Settembre al 25 Settembre, dal lunedì al venerdì.

Evento: Vivi la Vendemmia

La vendemmia, tradizione secolare nel cuore della Toscana, è il momento più emozionante dell'anno. Partecipa alla raccolta delle uve con il tuo kit personale, scopri i segreti della vinificazione e assapora i nostri vini biologici durante un esclusivo tour in cantina. Anche quest'anno potrai partecipare attivamente alla raccolta delle uve insieme a noi. Armato del kit da vero vignaiolo, avrai la possibilità di vivere in prima persona tutte le fasi del processo di vinificazione: dalla vigna alla cantina potrai scoprire gli affascinanti stadi di lavorazione delle uve per comprendere al meglio la trasformazione in vino di questo magnifico frutto. L'esperienza è disponibile nel periodo dal 7 Settembre al 25 Settembre, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9 alle ore 12. La durata dell'esperienza è di circa 3 ore. In caso di meteo avverso l'esperienza non verrà effettuata e se possibile riprogrammata.

Evento indicato per i bambini: prezzo ridotto

Prenotazione obbligatoria: winery@castelfalfi.com | +39 0571 891014

Costo a persona: €150 adulti - €75 bambini da 10 a 15 anni

FATTORIA LA LECCIA

VIA DELLA LECCIA, 37 – MONTESPERTOLI (FI)

barbara.soldi@laleccia.it / +39 335 195 3395

Date: 13 settembre 2026

Evento: DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA CON PICNIC GOURMET

Attività didattica per bambini “Dal grappolo alla bottiglia”

Prevede la discesa in vigna per la raccolta dei grappoli, la pigiatura con i piedi, la raccolta del succo, l'imbottigliamento (in mini-bottiglie) e la realizzazione della propria etichetta.

Per adulti: Visita guidata gratuita alla tenuta e alle cantine, alla scoperta della nostra produzione biologica di vini e spumanti, inizio ore 12:30 – 15:00 – 17:30

Merenda pic-nic in collaborazione con la pluripremiata pasticceria-enoteca **Vacchetta** di Paolo Seghetti, gioiello eno-gastronomico di Santa Croce sull'Arno.

Evento indicato per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: barbara.soldi@laleccia.it 335 1953395

Costo a persona:

- Attività “Dal grappolo alla bottiglia”: 15 Euro
 - Cestino picnic gourmet: dai 10 ai 25 Euro a seconda del menu scelto
 - Degustazione di 3 dei nostri vini biologici: 12 Euro
 - Calice di vino: 5 Euro
-

FATTORIA LAVACCHIO

VIA MONTEFIESOLE, 48 50065 Pontassieve (FI)

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

www.fattorialavacchio.com

Date: DAL 1 SETTEMBRE AL 30 SETTEMBRE ESCLUSA LA DOMENICA (6-13-20-27) E NO IL 3-4-5.

Ultime date libere:

- **Martedì 8 settembre**
- **Domenica 13 settembre**
- **Lunedì 14 settembre**
- **Sabato 19 settembre**
- **Lunedì 21 settembre**
- **Domenica 27 settembre**

Evento: Mani in Vigna, Piedi sotto il Tavolo - Vendemmia, vino e pranzo in Bottega

L'esperienza inizia con il racconto della storia della nostra famiglia e della Fattoria Lavacchio.

Scoprirai le caratteristiche uniche del territorio del Chianti Rufina, dove il clima fresco e i terreni ricchi di minerali danno vita a vini eleganti e longevi. Proseguiremo con una visita guidata alle nostre cantine storiche, dove ti accompagneremo attraverso le principali fasi della produzione del vino, dalla raccolta dell'uva fino all'affinamento, illustrando le tecniche che utilizziamo per valorizzare ogni vendemmia.

Sarà poi il momento di entrare in vigneto. Forbici alla mano e cassetta pronta, parteciperai a circa due ore di vendemmia manuale, lavorando fianco a fianco con il nostro team e vivendo un'esperienza autentica, proprio come si faceva un tempo. Un'occasione unica per comprendere il valore di ogni grappolo e il lavoro che si cela dietro ogni bottiglia.

Al termine della raccolta ti aspetta un pranzo tipicamente toscano, preparato con ingredienti di stagione e prodotti del territorio il tutto accompagnato dal nostro vino, simbolo della nuova annata e perfetto per celebrare insieme la conclusione della vendemmia. Un'esperienza pensata per chi desidera andare oltre una semplice degustazione e vivere, anche solo per un giorno, il ritmo, i profumi e le emozioni della vera campagna toscana.

Evento indicato per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: tramite il seguente [LINK](#) / tour@fattorialavacchio.com

Costo a persona: €68 adulti e €38 bambini

FATTORIA LAVACCHIO

VIA MONTEFIESOLE, 48 50065 Pontassieve (FI)

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

www.fattorialavacchio.com

Data: 3 Ottobre 2026 dalle 18:30 alle 23:00

Evento: Vino in Festa - La festa di fine vendemmia

Vi aspettiamo dalle ore 18:30 alle 23:00 con Dj set di Radio Toscana, per festeggiare tutti insieme la vendemmia appena terminata.

Sarà inclusa la degustazione di 4 vini di Fattoria Lavacchio e l'assaggio di prodotti DOP toscani, saranno presenti in loco anche food truck dove sarà possibile acquistare il tuo cibo preferito, il tutto accompagnato dal Dj set by Haniel.

Non bevi vino?! nessun problema, sarà servito il nostro succo d'uva fresco di raccolta.

Evento indicato per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: <https://www.eventbrite.it/e/1998967549752?aff=oddtcreator>

info: tour@fattorialavacchio.com

Costo a persona: €25 adulti, €20 bambini (5-17 anni)

GROSSETO

FATTORIA LA MALIOSA

Località podere Monte Cavallo, Saturnia (GR)

3271860416 – info@fattorialamaliosa.it

www.fattorialamaliosa.it

Evento: La Merenda del Vignaiolo

Data: Tutti i giorni dalle ore 15:00 alle ore 17:00, dal 24 agosto al 25 ottobre.

Vieni a trovarci a Fattoria La Maliosa in occasione di **Cantine Aperte in Vendemmia!**

Potrai goderti una breve pausa nel verde delle campagne maremmane durante il periodo della raccolta. Per celebrare con voi la questo momento, abbiamo pensato a una **merenda a km 0** con un **panino con prosciutto toscano** locale e una **schiaffia all'uva** fatta in casa. Perfetta da godersi con un calice del nostro vino artigianale. 🍷 (Per i più piccoli, succo di frutta. 🍹)

Per l'occasione si potrà visitare anche la nuova cantina, durante i primi momenti di lavorazione della vendemmia. 🍇

L'evento è pensato in collaborazione con **Movimento Turismo del Vino Toscana**, in occasione di **Cantine Aperte in Vendemmia 2026**.

Evento indicato anche per i bambini!

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

Costo a persona: Adulti: €29 - Bambini/ragazzi fino a 17 anni: €15

ROCCA DI FRASSINELLO

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

+39 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Data: 6 Settembre

Evento: Gusto Etrusco

Visita alla cantina progettata da Renzo Piano seguita da un workshop per la creazione del vino conciato etrusco, tasting di tre vini Rocca di Frassinello e buffet a tema.

Evento indicato anche per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: <https://shorturl.at/bfz9j>

Costo a persona: 35,00€

ROCCA DI FRASSINELLO

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

+39 333 268 4670 | visite@roccadifrassinello.it

Date: 20 e 27 Settembre 2026

Evento: Il Brunch della Domenica

Vivi una domenica diversa a Rocca di Frassinello: un'esperienza speciale nella cantina progettata da Renzo Piano.

Visita guidata delle splendide architetture e del Museo Etrusco, seguita da un gustoso buffet a base di prodotti del territorio. Il tutto esaltato dai vini di Rocca di Frassinello in abbinamento.

Evento indicato anche per i bambini!

Prenotazione obbligatoria: <https://shorturl.at/rkbga>

Costo a persona: 45,00€

LIVORNO

CAMPO ALLE COMETE

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

+39 0565 766056; hospitality@campoallemete.it

Data: Domenica 6 Settembre 2026

Evento: La Torre di Donoratico, tempi di vendemmia
TREKKING AD ANELLO con DEGUSTAZIONE

Lunghezza: 12km

Dislivello: 400mt

Difficoltà: E (intermedia)

<https://www.passidinatura.it/evento/la-torre-di-donoratico-tempi-di-vendemmia/>

Prenotazione obbligatoria:

info@passidinatura.it

beatrice.passidinatura@gmail.com

Beatrice: +39 353 4097008 (anche Whatsapp)

Francesco +39 338 9392043 (anche Whatsapp)

Costo a persona:

30 € ADULTI

15 € RAGAZZI 13 – 18 ANNI

5 € BAMBINI 8 – 12 ANNI

TENUTA LE COLONNE

Via Vecchia Aurelia, 418, 57022, Donoratico (LI)

+39 0565 775246 – enoteca@tenutalecolonne.it

www.tenutalecolonne.com

Date: Sabato 29 Agosto 2026

Evento: Saturday Aperiwine

✨ **Saturday Aperiwine:** il sapore dell'estate nel cuore di Bolgheri.

Tra il verde del giardino mediterraneo di **Tenuta Le Colonne**, calici di vino, musica dal vivo e tapas da condividere daranno vita a un'atmosfera unica.

Scoprite i vini della tenuta e il gin di nostra produzione, lasciandovi avvolgere dai profumi della macchia mediterranea e dal piacere di una serata da ricordare. 🌿🍷

Prenotazione consigliata.

PREZZO: 25€

Incluso nel prezzo:

- Tagliere di tapas
- Un assaggio di 3 crostoni
- Un calice di vino Tenuta Le Colonne o un Gin Tonic Tenuta Le Colonne

ORARIO: dalle 18:00 alle 21:00

Contatti: + 39 – 0565 77 5246; +39 – 340 643 0549

Mail: enoteca@tenutalecolonne.it

PISA

PODERE LA REGOLA

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

EVENTI@LAREGOLA.COM / 0586 698145

Data: Venerdì 28 Agosto 2026

Evento: Impara l'arte di sciabolare!

Apericena al tramonto, immersi nella splendida cornice della nostra Cantina Artistica davanti alla vigna. Durante l'evento sarà possibile imparare l'arte di sciabolare una bottiglia di spumante, grazie alla collaborazione con l'associazione "La Sciabolla Sul Collo". Un'esperienza conviviale e originale, tra buon cibo, bollicine e tramonti indimenticabili. Serata al ritmo del DJ Tony Verace e i suoi vinili.

Evento indicato anche per i bambini!

Prenotazione obbligatoria entro il 27 agosto

Contatti di prenotazione: E-mail: info@laregola.com – eventi@laregola.com Telefono: +39 0586-698145

Costo a persona:

€30,00 apericena servita a tavola (antipasto misto, primo caldo e calice di vino)

€40,00 apericena servita a tavola (antipasto misto, primo caldo e una bottiglia di spumante da sciabolare -ogni 2 persone-)

PISTOIA

SOCIETÀ AGRICOLA MARINI GIUSEPPE

Via B. Sestini 274 - Pistoia

0573 451162 – info@marinifarm.it

Evento: Bambini Vignaioli per un Giorno

Data: 29 Agosto 2026

Bambini Vignaioli per un Giorno 2026

Un'esperienza autentica da condividere in famiglia

Sabato 29 agosto 2026 la Società Agricola Marini Giuseppe apre nuovamente le porte alle famiglie per una giornata speciale dedicata alla scoperta della vendemmia.

I bambini potranno vivere l'emozione di diventare **vignaioli per un giorno**, partecipando alla raccolta dell'uva direttamente tra i filari, alla tradizionale pigiatura con i piedi e alla visita della nostra Vinsantaia, dove scopriranno come nasce il Vin Santo.

L'esperienza proseguirà con una gustosa **merenda contadina**: bruschette con il nostro Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e succo d'uva per i bambini, mentre gli adulti potranno degustare i vini della nostra cantina accompagnati da bruschette e salumi.

Al termine della giornata, ogni bambino riceverà il proprio **Diploma di "Vignaiolo per un giorno"**, come ricordo di un'esperienza vissuta a contatto con la natura e le tradizioni della campagna toscana.

Programma

-  Raccolta dell'uva a mano
-  Pigiatura dell'uva con i piedi
-  Visita alla Vinsantaia
-  Merenda contadina
-  Degustazione dei vini per gli adulti
-  Consegna del Diploma di "Vignaiolo per un giorno"

Orari

Turno mattina

09:30 – 12:30

Turno pomeriggio

16:30 – 19:30

Quote di partecipazione

Bambini (4-17 anni): € 15,00

Adulti: € 25,00

La quota comprende la degustazione e una **bottiglia di vino in omaggio**, consegnata alla restituzione del calice con tracolla.

Bambini da 0 a 3 anni: gratuito

Informazioni utili

- I bambini devono essere accompagnati da almeno un adulto.
- Si consiglia un abbigliamento comodo e adatto a sporcarsi.
- Consigliati cappellino, crema solare e repellente per insetti.
- Portare le proprie forbici per la raccolta dell'uva.
- Per partecipare è richiesta la compilazione della liberatoria di responsabilità.

Prenotazione obbligatoria

I posti sono limitati.

Per informazioni e prenotazioni:

Società Agricola Marini Giuseppe



0573 451162



392 9587997

 info@marinifarm.it

Vi aspettiamo per vivere insieme una giornata di natura, tradizione e divertimento nel cuore della campagna toscana!

SIENA

CAMIGLIANO

VIA D'INGRESSO 2 LOCALITÀ CAMIGLIANO 53024 MONTALCINO (SI)

info@camigliano.it | +39 0577 816061

www.camigliano.it

Data: Tutti i giorni su prenotazione

Evento: Vendemmia a Camigliano: Cantina, Degustazione e Cammino nel Vigneto

Durata 2 ore

Visita a piedi a un vigneto con spiegazione della vendemmia

Visita in cantina per scoprire i segreti della vinificazione

Degustazione di 3 vini fra cui il Brunello di Montalcino

SI EVIDENZIA CHE L'ESPERIENZA NEL VIGNETO PREVEDE UNA PASSEGGIATA DI CIRCA 700 MT

Evento indicato anche per i bambini!

Costo a persona: 35,00€

Prenotazione obbligatoria: +39 3479911454 | +39 0577844068 | info@camigliano.it
| borgo@camigliano

CASATO PRIME DONNE

LOCALITA' CASATO 17 53024 MONTALCINO

casato@cinellicolombini.it +39 3455495154

Date:

Venerdì 28 Agosto ore 11

Venerdì 25 Settembre ore 11

Venerdì 9 Ottobre ore 11

Venerdì 16 Ottobre ore 11

Venerdì 23 Ottobre ore 11

Evento: Campione Sommelier per un giorno

L'esperienza inizia con la visita della cantina dove il Brunello viene vinificato e maturato in botte con spiegazioni del vino e della storia di Montalcino aiutandosi con i pannelli dipinti e le immagini proiettate nella tinaia. L'assaggio si svolge nella sala a sala da degustazione che somiglia alla casa di Donatella Cinelli Colombini. I visitatori troveranno 4 vini coperti che assaggeranno tutti insieme commentando le proprie sensazioni e valutando origine età e prezzo su una speciale scheda da degustazione e commentando il vino preferito con una presentazione simile a quella dei Sommelier nei concorsi.

Un modo giocoso per imparare a usare i propri sensi e la propria capacità di assaggio ma anche per capire le proprie preferenze.

Al termine i vini verranno scoperti commentando i giudizi e riassaggiandoli insieme a un tagliere di salumi tipici e formaggi pecorini e bruschette con olio EVO. A seguire, **senza guida**, è possibile fare il trekking nei vigneti del Brunello dove ci sono installazioni artistiche e le dediche delle vincitrici del premio Casato Prime Donne

Prenotazione obbligatoria: casato@cinellicolombini.it / +39 3455495154 / 0577 849421

Costo a persona: 27,50€
