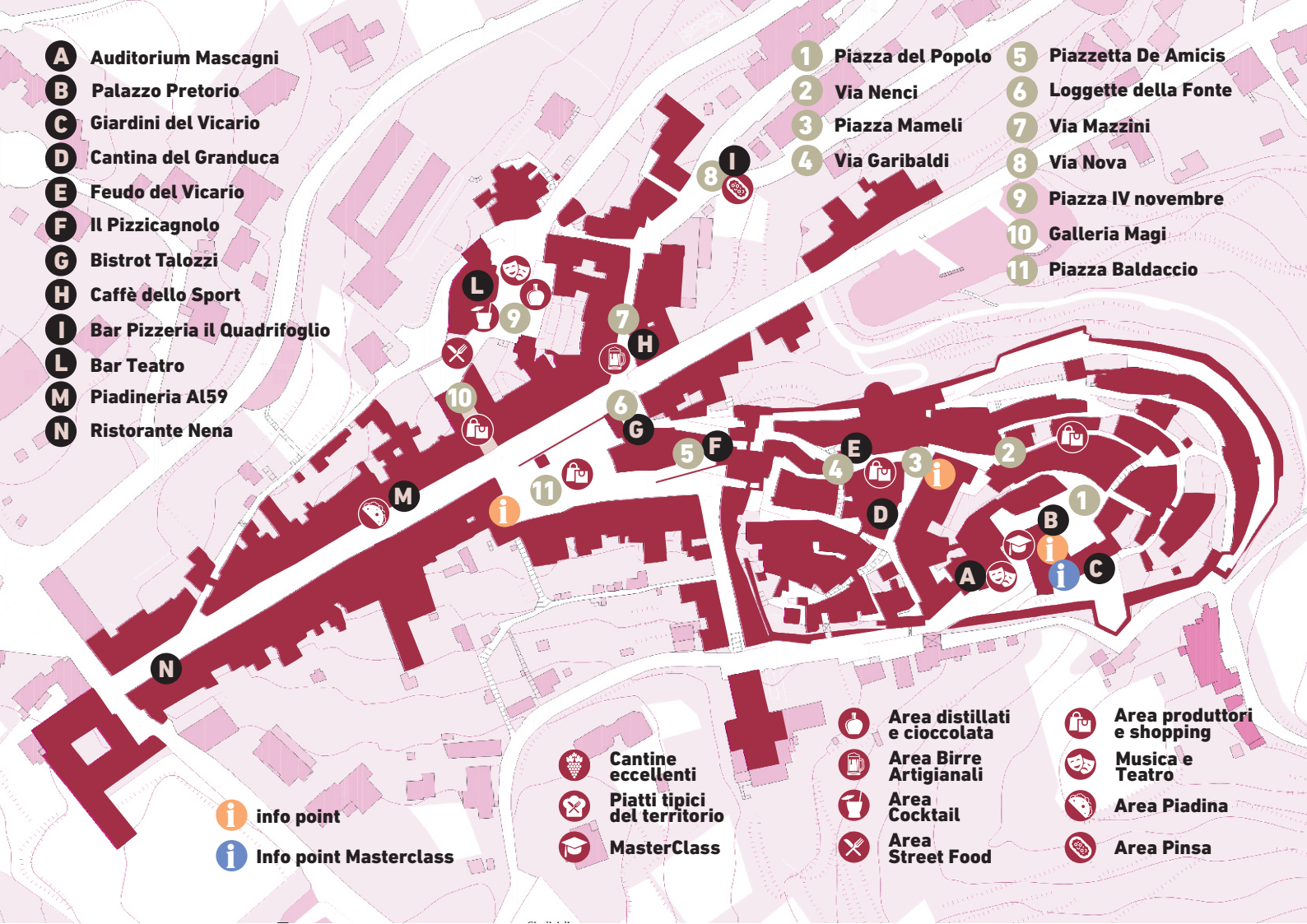


- A** Auditorium Mascagni
- B** Palazzo Pretorio
- C** Giardini del Vicario
- D** Cantina del Granduca
- E** Feudo del Vicario
- F** Il Pizzicagnolo
- G** Bistrot Talozzi
- H** Caffè dello Sport
- I** Bar Pizzeria il Quadrifoglio
- L** Bar Teatro
- M** Piadineria AI59
- N** Ristorante Nena

- 1** Piazza del Popolo
- 2** Via Nenci
- 3** Piazza Mameli
- 4** Via Garibaldi
- 5** Piazzetta De Amicis
- 6** Loggette della Fonte
- 7** Via Mazzini
- 8** Via Nova
- 9** Piazza IV novembre
- 10** Galleria Magi
- 11** Piazza Baldaccio



www.vinicoli.it

[/vinicolianghiari](https://www.facebook.com/vinicolianghiari) [@vinicolianghiari](https://www.instagram.com/vinicolianghiari)



GRIGNANO
Inghirami
Wines & Estates

Bontà
TOSCANE

CAMPO BASE
178 YEARS OF GREAT

SE.VEN.

BRUSCHI
Riposo - B&B - Arredamento

BALDI
GROUP

GRAZIOTTI

ELETTROCOMM

ANTICHE OFFICINE
SANTI!

retrogusti
WINE SCHOOL

Terre di
Beba
Wines and Hospitality

Associazione Italiana
Sommelier
AREZZO

onaf
OCCUPAZIONE
PROTEZIONE
INNOVAZIONE
SOSTENIBILITÀ

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATIVA SOMMELIER



Antonelli



VIÈCOLI

DEGUSTAZIONI NEL CUORE DI ANGIARI

ANGHIARI


6-8

dicembre

2024



il percorso degustativo

Prima di iniziare il percorso, recatevi in uno degli **infopoint**  per ritirare il bicchiere e acquistare il **carnet dei vini** che vi darà diritto agli assaggi nei punti degustativi

 €5,00

 €10,00

 €20,00

STEP 1

Calici di Vita Bollicine e antipasti

6 dicembre - dalle 17.00 alle 19.00

7 dicembre - dalle 11.00 alle 13.00

7 dicembre - dalle 17.00 alle 19.00

8 dicembre - dalle 11.00 alle 13.00

 Ribollita, lombetto e crostino

€ 8,00

STEP 2

I grandi assaggi Rosati, bianchi, macerati e primi piatti

6 dicembre - dalle 19.00 alle 21.00

7 dicembre - dalle 12.00 alle 14.00

7 dicembre - dalle 19.00 alle 21.00

8 dicembre - dalle 12.00 alle 14.00

 Polenta al Ragù della Cantina

€ 9,00

 Pappa al Pomodoro con funghi porcini

€ 10,00

STEP 3


Le icone del vino Rossi, schiacciate e secondi piatti

6 dicembre - dalle 20.00 alle 22.00

7 dicembre - dalle 13.00 alle 15.00

7 dicembre - dalle 20.00 alle 22.00

8 dicembre - dalle 13.00 alle 15.00

 Ciaccia calda con salsiccia peperoni e cipolla

€ 8,00

 Peposo e fagioli all'uccelletto

€ 12,00

STEP 4

Dolce palato Distillati, delizie e Dj Set

6 dicembre - dalle 21.00 alle 23.00

7 dicembre - dalle 14.00 alle 16.00

7 dicembre - dalle 21.00 alle 23.00




8 dicembre - dalle 14.00 alle 16.00

 Cioccolata artigianale e prodotti natalizi

€ 6,00

Cena inaugurale

5 dicembre - dalle ore 20.00

Ristorante Nena   

Prenotazione obbligatoria (max 25 posti)



le Masterclass

Ogni Masterclass ha un costo di **15,00 €/cad** e si possono prenotare nel sito www.vinicoli.it

Vini e Salumi

Partendo dall'antica vasca vinaria romana scopriamo vini e salumi del territorio

7-8 dicembre - dalle 16.00 alle 17.00

 1   

Vini e Formaggi

Scopriamo Vini e formaggi di confine fra Toscana e Umbria

7-8 dicembre - dalle 18.00 alle 19.00

 1   

Aree tematiche

6 dicembre - dalle 17.00 alle 24.00

7 dicembre - dalle 12.00 alle 24.00

8 dicembre - dalle 12.00 alle 20.00



Area produttori e shopping

Prodotti Agro Alimentari locali

 2 



Area birre artigianali

Cacciucco della Nena e Birre € 10,00

 7 



Area pinse artigianali

Pinsa accattivante

Bianca, prosciutto crudo, brie e noci

 8  € 7,00



Area Street Food

Food Truck e cucina di strada

Piazza IV novembre

 8



Area distillati e cocktail

Distillati e cioccolato - Cocktail e Dj Set

  9 



Area piadine artigianali

Piadina al pecorino, pere e miele di acacia biologico *Le api di Lorenzo*

  € 8,50

Gli step possono essere prenotati come intero percorso ma anche singolarmente compilando il *form* sul sito: www.vinicoli.it (la prenotazione è fortemente consigliata)