



IN TANTI NEL CHIANTI

Prato, Artimino, Castello di Monsanto
22-23 settembre 2018



Questo raduno ha lo scopo di far conoscere alcuni aspetti della Toscana che sono ancora sconosciuti per molti: oltre ai paesaggi collinari con le colture dell'olio e del vino, la storia millenaria degli Etruschi, il cuore del Chianti Classico dove viene prodotto

il famoso vino DOC "Gallo Nero".

Le cantine el Castello di Monsanto poi saranno una esperienza incredibile per tutti i partecipanti.

Qui di seguito trovate alcune informazioni relative ai luoghi che visiteremo.





Il Museo Archeologico di Carmignano-Artimino è stato istituito nel 1981 e aperto nel 1983, grazie alla sinergia del Comune di Carmignano con la Soprintendenza Archeologica della Toscana.

Il 26 marzo 2011 è stata inaugurata la nuova sede all'interno del borgo di Artimino, negli ambienti delle ex tinaie.

Il Museo vuole illustrare la storia del centro etrusco di Artimino e del suo territorio attraverso i reperti rinvenuti nel corso di cinquant'anni di ricerche. Quest'area, infatti, fin dal periodo "orientalizzante" della civiltà etrusca (VII sec. a. c.) ha conosciuto uno straordinario sviluppo economico e culturale grazie alla disponibilità di terre fertili, ma soprattutto ad una collocazione geografica strategica, in corrispondenza della confluenza dell'Ombrone Pistoiese e del Bisenzio in Arno, a controllo di percorsi commerciali che collegavano l'Etruria propria con l'Etruria Padana e con le regioni più settentrionali della penisola italiana.

Nel 2013 il Museo Archeologico di Artimino "Francesco Nicosia" ha ottenuto dalla Regione Toscana il riconoscimento di "museo di rilevanza regionale".

Il piano superiore è dedicato al popolamento dell'area con i suoi diversi insediamenti e le testimonianze della vita quotidiana: il "Mondo dei vivi". Nel piano inferiore si giunge alla dimensione più suggestiva delle necropoli: il "Mondo dei morti". Ognuna di queste sezioni è organizzata seguendo un criterio topografico e cronologico.

Un viaggio nel tempo che accompagna il visitatore a scoprire gli splendidi reperti riportati alla luce principalmente da Francesco Nicosia, l'archeologo al quale il museo è dedicato.



Il Ristorante "Borgo Antico" è situato a soli 400 mt. dal centro del paese di Tavarnelle Val di Pesa, vicino al campo sportivo, proprio all'incrocio della strada Cassia che conduce alla Pieve di San Pietro in Bossolo, importante luogo sacro dove, durante il weekend, è visitabile il Museo di Arte Sacra.

All'interno il Ristorante Borgo Antico è composto da 2 accoglienti salette arredate in tipico stile toscano (la struttura, una casa colonica ben ristrutturata, ha mante-

nuto gli antichi soffitti a trave, le volte nelle sale ed il pavimento in cotto, un locale intimo in cui poter trascorrere una serata tra amici o festeggiare un evento importante.

Ma il nostro biglietto da visita è l'incantevole ed ampio giardino esterno immerso nella quiete, nel quale, in estate, trascorrere delle emozionanti serate all'aperto cenando sotto le stelle.

Lo spazio consente di organizzare cerimonie ed eventi importanti come il nostro raduno, con cibi caratteristici e torte di produzione propria.





CHIANTI VILLAGE
MORROCCO

Il Resort **Chianti Village Morrocco** dispone di 56 appartamenti (15 monolocali, 33 bilocali e 8 trilocali), tutti diversi fra loro ma tutti arredati con l'eleganza e la sobrietà che da sempre contraddistingue il gusto Italiano per la ricerca dei dettagli. Gli ospiti sono accolti in ambienti confortevoli, arredati con mobili funzionali e di design moderno. Tutti gli appartamenti sono dotati di televisore LCD con antenna satellitare, cucina completamente attrezzata sia di elettrodomestici che di stoviglie, per garantirvi un soggiorno comodo ogni appartamento offre uno spazio esterno, sia esso terrazza negli appartamenti al primo piano, o patio per quanto riguarda gli appartamenti a piano terra.

CASTELLO Monsanto

Cenni storici

Aldo Bianchi, nato di San Gimignano, abbandonò la Toscana prima della Seconda Guerra Mondiale per cercar fortuna al Nord Italia. Nel 1960, tornando in zona per un matrimonio, rimase incantato dalla vista che si godeva dalla terrazza del Castello di Monsanto: tutta la Val d'Elsa con lo sfondo incomparabile delle Torri di San Gimignano. Un colpo di fulmine che gli fece acquistare la proprietà nel giro di pochi mesi. Ma se Aldo fu stregato dal paesaggio, Fabrizio, suo figlio, si innamorò immediatamente dei vini che trovò in cantina. Grazie alla passione per il vino tramandata dalla nonna piemontese e allo spirito imprenditoriale innato, Fabrizio, insieme all'infaticabile aiuto di sua moglie Giuliana, cominciò a piantare nuove vigne e ristrutturare i numerosi casali. da qui inizia un' incredibile storia di amore, passione e gioia verso il vino e tutto ciò che lo circonda.



Nel 1962 Fabrizio vinifica per la prima volta all'interno della Denominazione Chianti Classico, le uve del vigneto Il Poggio: nasce il Primo Cru di Chianti Classico.

Nel 1968 decide di eliminare dall'uvaggio del Poggio le uve a bacca bianca (Trebiano e Malvasia) allora richieste obbligatoriamente dal Disciplinary: un messaggio chiaro e netto per cercar di far capire che la vera ricchezza di questa terra, a cui conferire la massima attenzione, doveva essere il Sangiovese.



Nello stesso anno, anticipando molto i tempi, elimina anche i raspi in fermentazione e l'uso, allora assai praticato, del "Governo alla Toscana" (una tecnica di rifermentazione con aggiunta di uva vendemmiata più tardi) allo scopo di produrre un vino di maggiore complessità ed equilibrio adatto al lungo invecchiamento.

Sempre più convinto del valore del Sangiovese, nel 1974 crea, dalla Vigna di Scanni, impiantata nel 1968, il Fabrizio Bianchi Sangiovese – allora etichettato Sangiovese Grosso - un vino da Tavola da sole uve Sangiovese, che fece sicuramente da apripista per la valorizzazione di questo vitigno in Toscana.

Nel frattempo in azienda non mancarono le innovazioni in cantina: già nei primi anni '70 cominciò l'utilizzo di fermentini in acciaio in sostituzione di quelli in legno, dove il controllo delle temperature era molto più difficile. Negli stessi anni si passò dall'utilizzo delle botti di castagno a quelle di rovere di Slavonia, con tannini più dolci e meno aggressivi.

Ed è il 1974 anche l'anno in cui iniziano le sperimentazioni in vigneto per produrre un vino bianco toscano all'altezza del nome dell'azienda: viene impiantato il vigneto Valdighallo che alcuni anni dopo darà vita al Fabrizio Bianchi Chardonnay.

Nel 1981 è pronta la nuova cantina e pochi mesi dopo ecco la prima vendemmia di Nemo: un Cabernet Sauvignon in purezza, dal vigneto Il Mulino.

Nel 1986, con grande audacia e coraggio, si iniziano i lavori per la costruzione della galleria sotterranea. Mario Secci, Giotto Cicionesi e Romolo Bartalesi, che da tanti anni già lavoravano in azienda per la ristrutturazione dei casali, raccolgono la sfida: costruire a mano 300 metri di galleria sotterranea per lo stoccaggio dei fusti di legno, utilizzando solo pietre di galestro di risulta dagli scassi dei vigneti, con la tecnica medievale delle centine in legno per dar forma ad un lunghissimo e suggestivo arco etrusco ribassato. Nel 1992, sei anni dopo, l'opera è compiuta e



ancora oggi il loro spirito e la loro forza vive nell'energia di questo capolavoro.

Nel 1989 Laura, figlia di Fabrizio, inizia a lavorare in azienda e gradualmente impara dalla terra, dalle persone che la lavorano e da suo padre le meraviglie e le difficoltà del naturale processo evolutivo che porta l'uva a diventare vino. Nel 1996 un'altra importante innovazione viene portata in cantina: la sostituzione dei tini di fermentazione da una forma tradizionale ad una tronco-conica, affinché si potesse sfruttare il fenomeno della convezione dei liquidi generato dalla loro specifica forma, aiutando in macerazione la massima estrazione dalle bucce con l'utilizzo del sistema di "délèstage" (svuotamento).

Dal 2001 Laura e Fabrizio si avvalgono della collaborazione di un enologo. Dall'incontro con esso, Andrea Giovannini, nasce un sodalizio forte dove le energie di ognuno diventano sinergie per l'azienda, proiettate sullo stesso binario.

Le continue sperimentazioni, la massima ricerca qualitativa e la grande attenzione ad ogni dettaglio del processo produttivo, dalla vigna alla cantina, formano il Dna di questa azienda, costituita da persone che con le loro emozioni e passioni accompagnano il percorso maturativo di questo grande dono di Madre Natura.