

Donatella Cinelli Colombini festeggia Cantine Aperte 2024 con degustazioni tra tradizione e natura

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Maggio 2024



Donatella Cinelli Colombini celebra **Cantine Aperte** il 25 e 26 maggio 2024 offrendo ai wine lover che verranno nelle sue aziende due esperienze diverse e memorabili. Degustazioni itineranti dentro e fuori le cantine intercalate da racconti, assaggi di grandi Brunello e Orcia Doc in abbinamento con cibi di antichissima tradizione. Ecco che il pane toscano DOP fatto con grano della regione, lievito madre e rigorosamente sciocco (senza sale), viene accompagnato a saporitissimi salami di cinta senese (il maiale medioevale), cacio pecorino stagionato, olio extravergine di Moraiolo, “condito” dei contadini, “zuppa di Dante” fatta con gli ingredienti che

c'erano nell'anno 1300 quando il sommo poeta passò da questa zona per andare a Roma.

Al **Casato Prime Donne di Montalcino** l'itinerario dura circa due ore e prevede 5 soste davanti a panorami mozzafiato, opere d'arte e botti di rovere dove gli ospiti assaggeranno, oltre ai cibi della tradizione, anche il futuro Brunello dalla botte, il Rosso di Montalcino e il Brunello anche nella versione Riserva. Storie e aneddoti, selfie e assaggi rendono questa esperienza indimenticabile da raccontare agli amici perché abbina grandissimi vini, premiati a livello internazionale, con i sapori più caratterizzanti e storici della Toscana, davanti ai panorami della Val d'Orcia primo territorio al mondo a venir iscritto nel patrimonio dell'umanità Unesco nel 2004 per l'armonia creata dal lavoro contadino.

Alla **Fattoria del Colle** la proposta è unica la domenica pomeriggio e ha un connotato più naturalistico con un'esperienza di *“foraging”* accompagnata da una guida ambientale che farà scoprire i segreti dell'erbario toscano. L'itinerario continua poi nella fattoria cinquecentesca ancora oggi abitata dalla proprietaria Donatella Cinelli Colombini, dove ci sono le sale storiche della villa, la cantina con la bottaia, la vinsantaia e l'orcacia realizzata in due vasche da vino di cemento e contenente una collezione di ziri vecchi di duecento anni. Un vero tuffo nella natura e nelle tradizioni toscane che termina nella sala immersiva che *“insegna ad ascoltare le vigne”* e infine con l'assaggio della zuppa di Dante accompagnata dal vino Cenerentola Doc Orcia e il Brunello dello stesso anno 2019. Due ore con assaggi di 3 vini, 3 tipologie di olio EVO e due pietanze antichissime. L'esperienza è pensata per chi vuole imparare in modo divertente storia e piante, passando un pomeriggio domenicale in modo sportivo, fotografando e fotografandosi in uno scenario di natura e tradizioni autentico e di grande bellezza. Ogni appuntamento è riservato a 20 persone