

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute presenta Aperiwine al tramonto alla Tenuta di Nozzole

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Giugno 2024



In attesa della seconda edizione, ricca di novità, dell'evento **Calici Sotto le Stelle** che la scorsa estate ha registrato grande successo e affluenza, le **Tenute Folonari** "scaldano i motori" con nuovi appuntamenti unici ed irripetibili per chi desidera scoprire i segreti di questo territorio e vivere il sogno toscano in tutte le sue sfumature. **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute** organizzano infatti per il periodo estivo ed autunnale, all'interno della **Tenuta di Nozzole** nel cuore del **Chianti Classico**, un ricco calendario di appuntamenti con il format "aperiwine" che accompagnerà le serate per una "experience" innovativa che

tocca il gusto e risveglia i sensi. Gli eventi a tema, unici e diversi uno dall'altro avranno una durata di 3 ore, dalle 18.30 alle 21.30, con degustazione di 2 calici a scelta tra le etichette proposte e un food pairing di portate toscane e non solo al costo di € 35 per persona.

Partners delle serate saranno le realtà locali con le quali **Folonari** collabora da anni: **L'Antica Macelleria Cecchini** e lo chef **Alessio Sedran**.

Gli appuntamenti che vedono protagonisti indiscussi i vini delle **Tenute Folonari** saranno i seguenti:

16 Giugno – M&M Messico e Mare:

Bianchi della costa toscana e rossi della Maremma accompagnano i Tacos di **MoToTaCo Food Truck**

29 Giugno – Pizza & Sangiovese

Selezione di vini Sangiovese in purezza delle tenute accompagnano il Giropizza dello chef **Alessio Sedran**

15 Settembre – Chianti Classico Night:

3 Chianti Classico della **Tenuta di Nozzole** e il suo Chardonnay accompagnano i panini di **Cecchini**

28 Settembre – Sognando Bolgheri:

I vini della **Tenuta Campo al Mare** accompagnano le crudité di carne della **Macelleria Cecchini**