

Le riaperture di The Club House e Hotel Le Fontanelle segnano l'inizio di una nuova stagione di lusso e gusto nel Chianti Classico

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Marzo 2025



The Club House e Hotel Le Fontanelle riaprono ad aprile 2025, inaugurando una stagione di lusso nel Chianti Classico. Nuove esperienze gastronomiche, con ristoranti firmati da chef di alto livello, cooking class e Wine&Wellness. La sostenibilità è protagonista con la certificazione DCA ESG, a conferma dell'impegno ambientale delle strutture.

Il 10 aprile vede la riapertura di [The Club House 5*L](#), mentre il 16 aprile è la volta di [Hotel Le Fontanelle 5*](#), le due

icone del lusso nell'ospitalità di proprietà della famiglia Bolfo e che, assieme alla cantina Vallepicciola e attraverso il brand **Fontanelle Estate**, promuovono la destinazione enoturistica per eccellenza nel Chianti Classico.

La proposta gastronomica, già eccellente, si rinnova e si arricchisce ancora di più; menu classico italiano al **ristorante La Colonna** di Hotel Le Fontanelle, menu 100% toscano all'**Osteria Il Tuscanico** e raffinato al fine dining **Il Visibilio**, 1 Stella Michelin, a The Club House.

Questa stagione vedrà, inoltre, protagoniste le *Cooking Class* dedicate agli ospiti appassionati di cucina, e la proposta [Wine&Wellness](#) che promuove il connubio tra il benessere e l'esperienza presso la **Cantina Vallepicciola** estesa su 275 ettari di cui 107 vitati caratterizzati dal Sangiovese, per la produzione di Chianti Classico DOCG, e 6 varietà di vitigni internazionali.

Inoltre, gli ospiti possono concedersi un'esperienza gastronomica privata per un massimo di 12 persone godendo di un servizio personalizzato e di un viaggio culinario unico.

Charme e celebrazione della cucina Italiana al ristorante La Colonna di Hotel Le Fontanelle

Nel cuore del Chianti Classico, tra le morbide colline senesi, sorge **Hotel Le Fontanelle 5***, un raffinato rifugio di pace in cui passato e tradizione si intrecciano. Questo antico borgo rurale, restaurato con cura nel rispetto della sua storia, offre ai suoi ospiti un vero viaggio nel tempo e nella tradizione toscana. Le camere, arredate con materiali naturali e tessuti caldi, riflettono l'eleganza sobria e accogliente delle case della campagna toscana, dove ogni dettaglio è curato per creare un'armonia perfetta con il paesaggio circostante. All'interno dell'hotel risiede il ristorante La

Colonna dove lo **chef Francesco Ferrettini**, propone un nuovo menu classico per celebrare l'arte culinaria italiana con piatti eseguiti alla perfezione. Tortelli del plin al brasato, vitello tonnato preparato con il tonno rosso e la zuppa di pollo con crostini di pane alla paprika, tra i piatti più iconici. Sempre in ambito gastronomico, la novità del 2025 è rappresentata dalla proposta delle **cooking class**; esperienze all'insegna del gusto e del divertimento attraverso cui gli ospiti dell'hotel imparano, in un'atmosfera familiare, a realizzare le ricette toscane più iconiche.

Hotel The Club House, oasi di lusso con doppia proposta gastronomica

Tra colline punteggiate da vigneti e ulivi a perdita d'occhio, si trova l'hotel The Club House 5*L, destinazione in cui il lusso si esprime in un'oasi di tranquillità. **Questo raffinato hotel adults-only, ricavato da un antico casale riportato a nuova luce dopo un attento e lungo restauro**, è oggi un luogo di benessere e privacy dove il tempo sembra essersi fermato. Anche presso l'hotel The Club House ci saranno delle novità in ambito gastronomico nei due ristoranti capitanati dallo **chef Daniele Canella**.

"L'Osteria Il Tuscanico proporrà un menu 100% toscano, una scelta tanto semplice, quanto forte, con l'obiettivo di dare il giusto palcoscenico alla generosa terra che ci ospita e ci nutre" spiega **Phoebe Farolfi, general manager di The Club House e Hotel Le Fontanelle**.

"Il nostro paese vanta un patrimonio culinario straordinario e la Toscana non è da meno: dal mare all'entroterra offre prelibatezze genuine, dal pesce fresco ai legumi, dalle verdure fino alla rinomata fiorentina. Tutti ingredienti di prima qualità che, nelle mani esperte dei nostri chef, danno vita a un'esperienza imperdibile".

Inoltre, durante l'anno, sono in programma le **Cene a 4**

Mani allo stellato Il Visibilio con la partecipazione di rinomati chef, e l'esclusiva offerta **Wine & Wellness** che nasce dal desiderio di proporre agli ospiti un percorso sensoriale che unisce il mondo del vino con quello del benessere. Gli ospiti possono anche prenotare un'esperienza culinaria privata per un massimo di 12 persone, assicurandosi un'avventura gastronomica intima ed esclusiva.

Sostenibilità, certificazione DCA ESG per Hotel Le Fontanelle e Hotel Club House

Ulteriore novità di quest'anno è la certificazione indipendente DCA di Dream&Charme ottenuta da **entrambi gli hotel del brand Fontanelle Estate, che premia e certifica gli standard qualitativi e ambientali delle strutture**: "Siamo davvero orgogliosi di aver ricevuto la Certificazione DCA ESG per i nostri due hotel" afferma Phoebe Farolfi. "Un riconoscimento importante che conferma l'impegno quotidiano che portiamo avanti da anni nel campo della sostenibilità. Condividerlo con i nostri ospiti è per noi un grande piacere e una spinta a proseguire su questa strada, offrendo un'esperienza di lusso sempre più autentica, in armonia con il territorio e i suoi valori".

Punti chiave

- **Riapertura ad aprile 2025 di The Club House e Hotel Le Fontanelle** nel Chianti Classico.
- **Nuove esperienze gastronomiche con ristoranti, cooking class e cene esclusive con chef stellati.**
- **Il programma Wine&Wellness unisce vino e benessere** per un'esperienza sensoriale unica.
- **Entrambi gli hotel ottengono la certificazione DCA ESG** per l'impegno nella sostenibilità.

- **Esperienze private** e personalizzate con cene per gruppi ristretti fino a 12 persone.