



LA VENDEMMIA NEL CHIANTI

Sabato 26 settembre 2020

PROGRAMMA

Ritrovo dei Signori partecipanti nei luoghi prestabiliti, sistemazione in pullman G.T. e partenza. Sosta in grill per la colazione facoltativa, arrivo a Monteriggioni, incontro con il contadino, dove avvieremo una giornata interamente dedicata alla vendemmia, avremo il piacere di essere guidati da maestri viticoltori, ma il grande sogno è staccare intere pigne di uva dai filari del chianti, filari di uva lunghi centinaia di metri e distese di vigne all'infinito, insomma siamo nella vigna del chianti famoso in tutto il mondo, oltre a fare la vendemmia seguiremo anche l'intero procedimento, sarà un grande giorno di condivisione. Per vendemmia si intende il momento in cui l'uva coltivata in vigna viene raccolta e trasportata in cantina e da qui, attraverso il processo di vinificazione, trasformata prima in mosto ed infine in vino. La raccolta dell'uva è una delle fasi determinanti che giunge a conclusione di una serie di fasi da valutare attentamente volta per volta che, se ben eseguite, porteranno a buon esito qualitativo nel nostro bicchiere. Il periodo di raccolta, tuttavia, può dipendere da diversi fattori: condizioni climatiche, zona di produzione, composizione del suolo, tipo di uva o tipo di vino che si vuole ottenere. Il momento della vendemmia comporta una conoscenza accurata dell'uva che si andrà a raccogliere e un'attenta analisi del tempo e delle condizioni ottimali che andranno a determinare la successiva fase di trasformazione in vino. Ma non solo tecnica e conoscenza del vigneto caratterizzano questo affascinante evento. Molto spesso questo particolare momento è caratterizzato da un forte coinvolgimento sociale non privo di valore storico e antropologico che racchiude una forte valenza di condivisione sociale. Al termine della nostra attività ci trasferiamo nell'agriturismo all'interno della tenuta, e faremo il nostro pranzo. Al termine trasferimento a MONTERIGGIONI, tempo libero per una passeggiata, nel tardo pomeriggio inizio del viaggio di rientro, con sosta in grill per la cena facoltativa, arrivo previsto in serata.

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE È DI € 45,00

COMPRENDE: viaggio in pullman G.T., vendemmia eseguita da maestri viticoltori, pranzo in agriturismo, nostro accompagnatore, assicurazione.

NON COMPRENDE: tutto quanto non indicato espressamente nel programma o indicato come facoltativo.



Organizzazione tecnica

Ottavio Viaggi

Via Primo Maggio stabile infopoint

55023 Borgo a Mozzano LUCCA

Tel. 0583 88158 - Openline: 347 8813326

email: info@ottavioviaggi.com

Informazioni utili per il Contenimento Covid-19

- Assicurati di non aver sintomi di infezioni respiratorie (febbre, tosse, raffreddore)
- Utilizza le porte di accesso ai mezzi indicate per la salita e la discesa, rispettando sempre la distanza interpersonale
 - Siediti solo nei posti indicati
 - Evita di avvicinarti al conducente
- Nel corso del viaggio, igienizza frequentemente le mani ed evita di toccarti il viso
 - Indossa sempre la mascherina