



CHIANTISHIRE. PIGIATURA DELL'UVA

Il raccolto è sempre stato visto come un momento di festa nelle campagne: il duro lavoro, i sacrifici nella coltivazione, tutti quegli sforzi sono finalmente ripagati con la crescita dell'uva e il momento emozionante della vinificazione. Quelle scene di ragazze con gonne fino al ginocchio che pestano l'uva sono diventate un simbolo italiano e hanno dato un contributo significativo a molti film di culto italiani. La meccanizzazione doveva ancora arrivare, la vendemmia veniva svolta da intere famiglie, che pigiavano l'uva con i piedi all'interno di grandi tini di legno con ottimi risultati, poiché una pigiatura delicata fatta con i piedi non stressa l'uva.

Questo tour è altamente raccomandato per coloro che vogliono provare un'esperienza unica, catturando l'essenza reale del vivere come le famiglie toscane di campagna.

È inclusa una visita a una cantina con degustazione di vini e pranzo tipico locale; a seconda della stagione, gli ospiti possono raccogliere l'uva o semplicemente pigiare l'uva precedentemente fornita dalla nostra azienda. Scoprite queste antiche tradizioni straordinarie e ottenete un prodotto genuino. L'esperienza include anche una visita gratuita a Castellina in Chianti, uno dei villaggi iconici della zona del Chianti Classico, passeggiando per un vecchio borgo ricco di storia, cultura e botteghe artigiane locali.

INFO:

Il Tour include:

- Tour privato con autista-guida
- Punto di incontro presso Via 4 Novembre n. 35, 53011 Castellina in Chianti (SI)
- Possibilità di pick up e drop off presso la tua sistemazione da quotare extra
- Tempo libero nel centro di Castellina in Chianti
- Pigiatura dell'uva
- Visita in cantina e degustazione di vino e olio extravergine di oliva
- Pranzo tipico toscano
- Durata: circa 4 ore
- Lingua: inglese, spagnolo su richiesta

