



Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA

9 luglio 2018

WINE EXPERIENCE A TENUTA DI ARTIMINO: TUTTO IL PIACERE DELLA VENDEMMIA

A Tenuta di Artimino il vino è il vero protagonista con meravigliose esperienze pensate ad hoc per un soggiorno indimenticabile tra buon vino, natura e arte nelle terre toscane.



È alle porte il periodo della vendemmia che, nell'immaginario collettivo, è sinonimo di contatto con la natura, riscoperta delle tradizioni e momenti felicità nel raccogliere i frutti della terra e poterli assaporare insieme a deliziose eccellenze territoriali da gustare in compagnia. Tenuta di Artimino - il suggestivo **resort ad "ospitalità diffusa"** immerso nel cuore della **verdeggianti campagna pratese** – è un luogo dell'anima che, durante l'intero arco dell'anno, sa offrire tutto questo: un soggiorno di benessere e di relax con attività a tema wine pensate per regalare esperienze e tempo di qualità.

Tenuta di Artimino, infatti, si distingue per essere una vera **"wine destination"** grazie alla sua pregiata produzione vinicola e la presenza costante di esperti sommelier sempre pronti a guidare gli ospiti in esperienze indimenticabili di degustazione, immersi in un territorio che coniuga arte, natura e gusto.



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY



Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA

9 luglio 2018

La Tenuta dista soli **20 Km da Firenze** ed è collocata nella verdeggiante campagna pratese, circondata da **vigneti, campi coltivati e sontuosi edifici storici**, baluardi dell'immensa cultura di queste terre, giunta al massimo splendore durante i Medici. **L'arte e la storia** sono il fil rouge dell'**offerta d'ospitalità** di Artimino che vanta un **incantevole hotel di charme 4 stelle Paggeria Medicea**, **59 appartamenti** disseminati per il suggestivo **Borgo Medioevale di Artimino**, 6 appartamenti collocati in una posizione di pregio chiamati **Le Fagianaie**, il **ristorante gourmet "Biagio Pignatta Cucina e Vino"** e la moderna **Erato Wellness Luxury SPA**. Punta di diamante della Tenuta e simbolo del prestigio della famiglia medicea è **Villa La Ferdinanda**, elegante dimora di caccia medicea, costruita alle fine del XVI secolo che dal 2013 ha ottenuto il riconoscimento di **Patrimonio Unesco**.

Scoprire Tenuta di Artimino come wine destination significa entrare a contatto con la tradizione e conoscere i segreti della viticoltura praticata in 80 ettari di vigneto. Dal sapiente lavoro dei mastri vitivoltori e dall'impiego di nuove tecnologie nascono, infatti, **uve di alto livello e vini riconosciuti in tutto il mondo per piacevolezza, carattere e profumi**. La vendemmia regala eccellenze vinicole dalle spiccate caratteristiche territoriali come quelle della preziosa linea **Artimino 1596** – anno in cui iniziarono i lavori di costruzione della Villa - tra cui il **"Carmignano Docg"**, una delle produzioni più antiche d'Italia e il **"Chianti Docg"**, la quintessenza della Toscana.

Le delizie e i segreti del vino sono svelati anche dalle rinomate **Artimino Experience**.

Novità della stagione è **Artimino Grand Tour**, una suggestiva esperienza dedicata alla **scoperta dei vigneti** insieme all'agronomo della Tenuta, Alessandro Matteoli, per capire come nascono i pregiati vini di Tenuta di Artimino. L'experience si conclude con la **visita alla barricaia e alla vinsantaia**, tesori delle cantine di produzione, per approfondire il percorso del vino dopo il raccolto dell'uva e capire come ci si prenda cura di ogni singolo grappolo che deve essere vinificato ed affinato nel modo più consono. Al termine del percorso come rinunciare alla una **private wine tasting** dei vini più pregiati della Tenuta accompagnati da stuzzicanti formaggi e taglieri di salumi?

Altra idea irrinunciabile per la bella stagione è lo **"Chic-Nic"**: una **camminata con vista sui vigneti** per un'esperienza di totale pace e relax. Una volta raggiunto uno dei punti panoramici più incantevoli, ecco servito uno sfizioso cestino ricco di proposte gourmet e di pregiati vini che saranno apprezzati appieno grazie all'esperta guida di un sommelier della Tenuta (70 Euro a persona).

Romantica e a dir poco suggestiva sarà la versione serale di questa experience il **"Pic Nic sotto le stelle"**, in programma il prossimo 1 agosto, con prelibatezze, degustazioni e un cielo di stelle a deliziare gli ospiti: una serata estiva nel giardino della Tenuta, con meravigliosa vista e quella leggera brezza che caratterizza le temperature di Artimino (25 euro a persona, solo su prenotazione).



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY



Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA

9 luglio 2018

Per chi è interessato a fare un tuffo nella storia della viticoltura di Artimino, ideali sono la “**Wine Tasting Classic**” (25 Euro a persona, ogni giorno alle ore 18:00) e la “**Artimino Wine Experience**” (45 Euro a persona) due percorsi esclusivi, sempre guidati da un esperto sommelier, per conoscere le eccellenze vinicole del territorio e i vini tanto apprezzati dal regal palato dei Medici. In particolare, “Artimino Wine Experience” è un private tasting che offre un assaggio del Carmignano Riserva Docg Grumarello e degli altri vini più pregiati della Tenuta, nella favolosa cornice di Villa La Ferdinanda con la sua sala degustazione sotterranea.

Per chi volesse imparare in gruppo l’abc dell’arte vinicola, una divertente “**Wine Class**” è senza dubbio l’experience più adatta che permette di degustare, in compagnia di un sommelier, 3 vini selezionati della Tenuta (prezzo su richiesta, in base all’attività e al gruppo). Per gli amanti del mix vino-cibo imperdibile è l’esperienza “**Tasting & Lunch**” (piatti à la carte, più 20 Euro a persona) attività svolta all’interno del Biagio Pignatta Cucina e Vino, un viaggio nel gusto fra buon vino e ottimo cibo toscano.

Concludere la giornata tra le raffinate e confortevoli stanze dell’Hotel 4* Paggeria Medicea è una sublime esperienza di riposo in cui si riaccendono piacevolmente i ricordi della giornata appena conclusa, passata fra nobili vitigni e appaganti esperienze gustative. Ogni stanza dell’Hotel è infatti ispirata alle pregiate produzioni vinicole di casa. Le camere della tipologia **Classic** sono caratterizzate dal colore giallo paglierino dell’Artumes, che dona luminosità e accoglienza, rendendole fascinoso e allo stesso tempo, semplici. Le **Superior** rievocano le tonalità del Vin Ruspo Doc, con sfumature rosé nelle pareti, tessuti e tappezzerie che donano piacevolezza e benessere. L’intenso colore bordeaux del Carmignano Docg, vino bandiera della Tenuta, è presente nelle camere **Executive** per un perfetto mix fra storia e modernità, tra passato e presente, tradizione e innovazione.

Per informazioni:

www.artimino.com/it/

<http://press-goup.it/profile/tenuta-di-artimino>

Ufficio Tenuta di Artimino – P.R. & Go Up Communication Partners

Elena Marchi - Mobile: +39 340 80 01 205 – Email: elena.marchi@prgoup.it

Ludovica Castelli – Tel: +39 335 78 23 369 – Email: ludovica.castelli@prgoup.it



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY