

Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA
19 marzo 2018



LA TENUTA DI ARTIMINO ACCOGLIE LA BELLA STAGIONE CON NOVITÀ ED ESPERIENZE UNICHE

L'esclusivo resort nel cuore della campagna toscana è pronto a dare il benvenuto ai suoi ospiti in un luogo dove natura, cultura e benessere sono in perfetta armonia

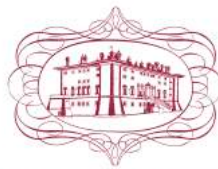
La bella stagione è ormai alle porte con tutti i suoi colori, profumi e sapori. Un risveglio che ha portato **molte novità per la Tenuta di Artimino** che, **in un'oasi di pace immersa nella campagna**, apre le sue porte per vivere **esperienze** all'insegna del "*bien-vivre*".

Distribuita su una superficie di 732 ettari, la Tenuta si presenta come un **microcosmo di rara bellezza** con una proposta di "**ospitalità diffusa**" che comprende l'**Hotel 4* Paggeria Medicea**, **diversi appartamenti** disseminati per il suggestivo **Borgo Medioevale**, una **storica Villa Medicea**, un **ristorante gourmet**, una **Spa** e un'**azienda agricola** con una produzione di splendidi vini territoriali.

In armonia con la **filosofia di benessere totalizzante** che la contraddistingue, la Tenuta di Artimino nei mesi della stagione più fredda si è dedicata a **rinnovare alcuni ambienti** e a **studiare esperienze** che daranno modo di vivere infiniti piaceri nel silenzio e nella pace assoluta delle colline.



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY



Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA
19 marzo 2018

Un'importante novità è il **rinnovo del ristorante gourmet "Biagio Pignatta cucina e vino"** che è stato ristrutturato in coerenza con il restauro conservativo, realizzato sul concept dell'**Architetto di Interni Daniela Di Lauro**, che già aveva visto protagonista l'Hotel.

Il restyling operato da **Daniela Di Lauro** ha saputo **valorizzare preziosi elementi originali** già presenti all'interno del Ristorante, come il cotto e la pietra serena, apportando uno **slancio verso l'innovazione** grazie a una razionalizzazione degli spazi e a un mix di elementi decorativi, **ispirati alla tradizione toscana**, per un **stile country chic**. Il colore guida è il **verde salvia**, presente sempre in modo discreto, a richiamare **l'olio che è prodotto nella Tenuta dalle oltre 17.000 piante di olivo**.



Per l'occasione anche il menù è stato rinnovato dall'**executive Chef Michela Bottasso**, **piemontese di nascita e toscana d'adozione**. Il Ristorante che, con il suo orto di 5mila metri quadrati ha abbracciato la filosofia a chilometro zero, propone - oltre ad una carta estremamente ricca - **due menù degustazione: "Selezione dello chef"**, un percorso fra esperienze personali, storia medica ed eccellenze del territorio e **"Sapori toscani"** per ripercorrere alcuni piatti della tradizione regionale.

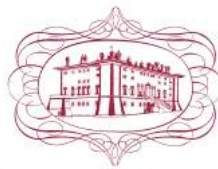
Ogni piatto è frutto di una ricerca meticolosa che coniuga **rispetto della stagionalità, qualità della materia prima, valorizzazione delle eccellenze e della tradizione locale e spinta all'innovazione**.

Tenuta di Artimino è soprattutto una **destinazione che è sinonimo di esperienza e tempo di qualità**. Per questo non c'è momento migliore della bella stagione per dedicarsi **alle tantissime attività in un perfetto mix di natura, arte e gusto**.

Sarà, ad esempio, possibile **visitare la Villa Medicea La Ferdinanda**, cuore della Tenuta e luogo dove storia e cultura convivono in perfetta simbiosi. La Villa, costruita nel 1596 per volere del Granduca Ferdinando I de' Medici, è **Patrimonio Unesco dal 2013**. Affacciata sui colli e sui vigneti del Montalbano, La Ferdinanda è **meta perfetta per dare il benvenuto al sole** godendosi la vista delle sue ampie sale e saloni splendidamente affrescati, della suggestiva scalinata a coda di rondine e dell'incredibile panorama dei colli.



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY



Tenuta di Artimino

COMUNICATO STAMPA
19 marzo 2018

La Tenuta di Artimino è anche una vera **“wine destination”**, grazie agli ottanta ettari di vigneto che danno vita ad una pregiata produzione di meravigliosi vini come il **Carmignano** e il **Chianti**. Per cogliere fino in fondo la natura nel momento più bello del suo risveglio, la Tenuta offre la possibilità di **vivere delle Wine Experience gustando** i suoi vini insieme a un sommelier, magari durante un suggestivo **pic nic fra i vigneti**.

Per ricaricarsi dopo queste giornate all'aria aperta, ideale è un **momento di relax presso la Erato Wellness Spa** un luogo di pace interiore, lontano dal caos della quotidianità. Incastonata **all'interno del Borgo Medioevale di Artimino**, la Spa si snoda in 600 metri di puro benessere per rigenerare corpo e mente; qui non poteva mancare la **wine therapy**, vero fiore all'occhiello della struttura, con speciali trattamenti che fanno tesoro delle preziose proprietà “detox” del vino per combattere i segni del tempo.

La Tenuta di Artimino è pronta a dare il benvenuto alla bella stagione in un universo dove il tempo sembra essersi fermato, una parentesi di relax tra vitigni, oliveti e campagne coltivate. La sua “offerta di ospitalità”, infatti, è declinata in diverse opportunità: dall'**Hotel Paggeria Medicea** - che coniuga lo charme di una struttura dei primi del XVII secolo con il comfort della modernità - ai **59 appartamenti racchiusi nello scrigno delle antiche mura del Borgo di Artimino**; fino alle **Fagianaie**, 6 appartamenti nati dal ripristino di un antico casolare che garantiscono maggior tranquillità.

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 02 83 522 403 – Email: ludovica.castelli@prgoup.it



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY