



COMUNICATO STAMPA

XX ottobre 2018

LA MAGIA DEL NATALE ARRIVA A TENUTA DI ARTIMINO

Tenuta di Artimino vi invita a trascorrere delle meravigliose festività natalizie nel cuore della campagna toscana tra mercatini, eccellenze enogastronomiche, arte e benessere per il corpo e mente.

Natale che gran festa! Profumo di cannella, strade ed edifici addobbati e quell'atmosfera sognante che fa bene al cuore: chi non ama lo spirito natalizio? E se si aggiunge un **elegante resort a ospitalità diffusa nel cuore del Chianti Montalbano** deliziosamente circondato da **vigneti, oliveti, distese di natura incontaminata e la cupola del Brunelleschi all'orizzonte**, il Natale diventa ancora più magico!

E' questo il clima natalizio a **Tenuta di Artimino**, una gioia per gli occhi e per l'anima. Tutta la famiglia è benvenuta: luci colorate, decorazioni a tema e invitanti degustazioni saranno i protagonisti di questo magico Natale per un soggiorno indimenticabile a contatto con un **paesaggio naturale intriso di storia**. Giusto in tempo per il periodo natalizio, tanti **appuntamenti e pacchetti pensati ad hoc** attendono gli ospiti nella Tenuta per trascorrere del tempo di qualità in un'autentica oasi per il benessere.

Si comincia dai tradizionali "**Mercatini di Natale in Villa**", il **24 e 25 novembre**, che vanno in scena per il terzo anno consecutivo negli ampi saloni della **Villa Medicea La Ferdinanda, gioiello cinquecentesco dei Medici e Patrimonio Unesco dal 2013**.

L'intero Piano Nobili della Villa sarà animato da **laboratori, degustazioni, mercatini enogastronomici e artigianali**. A rallegrare ulteriormente la manifestazione ci saranno **musica, dolci, vin brulé, cioccolata calda e un grande albero addobbato** nel grande salone centrale della Villa. Le due giornate saranno un'ottima **occasione per valorizzare le produzioni tipiche locali e regionali** dando la possibilità a grandi e piccini di apprendere la grande tradizione Toscana e di scoprire le manufatti del posto o di assaggiare le gustosità della zona pratese come i deliziosi cantucci morbidi oppure i dolci tipici della tradizione natalizia.

I festeggiamenti continuano in Tenuta e il **25 dicembre Villa La Ferdinanda** è nuovamente protagonista con il consueto **pranzo natalizio**, a cura dell'Executive Chef Michela Bottasso. I meravigliosi saloni saranno allestiti a tema per festeggiare il giorno più atteso dell'anno con un **gustoso e succulento menù a tema. Piatti ricercati ma senza dimenticare la tradizione medicea e toscana** come "Terrina di coniglio, olive taggiasche, pomodorini confit su insalatina di puntarelle e melograno", "Risotto allo zafferano, cibreo e salvia fritta" o "Arrostito di vitella farcita ai carciofi e timo con sformatino di zucca e pecorino di Pienza". Il tutto sarà accompagnato dai celebri vini della Tenuta, vanto riconosciuto in tutto il mondo. **Prezzo: 60 Euro per persona**

Brindisi, pranzi e allegria proseguono fino allo scoccare della mezzanotte del nuovo anno. Per l'occasione, Tenuta di Artimino presenta **due pacchetti di soggiorno pensati per brindare al 2019 accompagnati da buon cibo e momenti di pura evasione**. Sarà possibile soggiornare per 2 o 3 notti nelle 37 camere di charme dell'Hotel Paggeria Medicea**** o negli appena rinnovati 59 appartamenti disseminati nel borgo medievale di Artimino e concedersi un momento di benessere nella ultra moderna Erato Wellness Luxury Spa.





COMUNICATO STAMPA

XX ottobre 2018

Entrambi i pacchetti permetteranno di **salutare il nuovo anno presso il “Biagio Pignatta Cucina e Vino”, il ristorante della Tenuta, con un cenone di San Silvestro** (disponibile anche come offerta singola a 100 Euro a persona) progettato, sempre dalla Chef Michela Bottasso, per **esaltare il connubio cibo-vino** tra degustazioni dei pregiati vini della Tenuta e piatti mai banali come “Risotto al nero di seppia, cappesante e suoi coralli”, “Suprema di faraona all’arancia e pure di patate viola, chips di topinabur” o “Crespelle di castagne con ricotta fresca, cioccolato e fichi secchi di Carmignano”

La **prima offerta “Hotel Paggeria Medicea****”** prevede il pernottamento di due o tre notti in camera matrimoniale con colazione, Cenone di San Silvestro al Ristorante Biagio Pignatta Cucina e Vino, Brunch di Capodanno a Villa La Ferdinanda e ingresso alla Erato Wellness Luxury Spa, ideale per rigenersi completamente e iniziare carichi il nuovo anno.

Il pacchetto è disponibile da 289 Euro a persona.

La **seconda offerta “Appartamenti del Borgo di Artimino”** prevede il pernottamento per due persone di 3 notti in uno degli appartamenti del Borgo di Artimino, il Cenone di San Silvestro al Ristorante Biagio Pignatta Cucina e Vino, Brunch di Capodanno a Villa La Ferdinanda e ingresso alla Erato Wellness Luxury Spa.

Il pacchetto è disponibile da 315 Euro a persona.

TENUTA ARTIMINO

Distante solo 20 km da Firenze, l’incantevole resort sorprende gli ospiti per il suo **bouquet di offerte hospitality** vantando comprende un elegante **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 è Villa La Ferdinanda**, prestigiosa dimora di caccia medicea, costruita alle fine del XVI secolo che dal 2013 ha ottenuto il riconoscimento di **Patrimonio Unesco**.

Tenuta di Artimino si distingue per essere una **“wine destination”** dove l’ospite ha la possibilità di entrare in contatto con la tradizione, conoscere i segreti della viticoltura e godere di **esperienze indimenticabili di degustazione** grazie alla presenza costante di esperti *sommelier*.

Dal sapiente lavoro dei mastri viticoltori e dall’impiego di nuove tecnologie nascono, presso Tenuta di Artimino, **uve di alto livello e vini riconosciuti in tutto il mondo** per piacevolezza, carattere e profumi. Il periodo della vendemmia regala eccellenze vinicole dalle spiccate caratteristiche territoriali come quelli 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.

Per informazioni:

<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 – Mobile: +39 335 78 23 369 – Email: ludovica.castelli@prgoup.it



TUSCAN BEAUTY, TASTE AND HISTORY