TOSCANA ARCOBALENO D'ESTATE, IN VALDORCIA TRA RACCONTI DI VITA CONTADINA, MERENDA TIPICA E CALICI DI VINO ORCIA



Category: Enogastronomia

In **Toscana**, i produttori del **vino Orcia Doc**, domenica 18 giugno dalle 17:00, propongono visite nelle cantine accompagnate da racconti e merenda contadina, in abbinamento ai vini Orcia, per riscoprire l'autentica campagna valdorciana. Infatti, nella giornata dedicata allo storytelling, i produttori del vino Orcia affascineranno i partecipanti con "Il racconto della vita contadina": un proverbio, una canzone oppure un modo di dire della campagna valdorciana saranno al centro del brindisi "Orcia Arcobaleno". E' questo il brindisi collettivo che inaugura l'inizio della stagione estiva nei punti panoramici di tre cantine Orcia Doc, con vista sugli inconfondibili ed emozionanti paesaggi del "vino più bello del mondo".



"Il vino Orcia è ancora un prodotto familiare che punta alla qualità, fatto con cura artigianale da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticultura" ha spiegato la Presidente del Consorzio, **Donatella Cinelli Colombini**. Così "per **Toscana arcobaleno d'estate 2017** abbiamo pensato di valorizzare la nostra campagna abbinando ad un calice di vino Orcia il racconto di vecchie storie contadine e una merenda tipica del territorio in cui si trova la cantina".



Quindi, alle 17:00 nelle cantine Capitoni Marco (Pienza), Fattoria del Colle di Donatella Cinelli Colombini (Trequanda) e SassodiSole a Torrenieri (Montalcino), avrà inizio la visita guidata dal produttore, portavoce d'eccellenza della nostra giovane denominazione. Alle ore 18:00 il brindisi "Orcia Arcobaleno" unirà contemporaneamente le tre cantine che brinderanno all'estate e i produttori si cimenteranno nel racconto di storie di vita contadina. Ad accompagnare il vino Orcia, ogni cantina proporrà una merenda contadina tipica del proprio territorio di appartenenza, tra una selezione di Pecorini di Pienza nella cantina di Capitoni Marco, a salumi di Cinta Senese e crostini toscani alla Fattoria del Colle, fino a tradizionali assaggi di pecorini e salumi toscani nella cantina SassodiSole.

Toscana arcobaleno d'estate è un evento organizzato dalla Regione Toscana, con il supporto di Toscana Promozione, di Fondazione Sistema Toscana e ANCI. Inoltre è sostenuta dal quotidiano La Nazione in qualità di media partner.



Ma nelle cantine dell' Orcia l'evento sarà anche social. I partecipanti al brindisi "Orcia Arcobaleno" del 18 giugno potranno condividere i propri scatti sui canali social Facebook, Twitter e Instagram con il nostro tag dedicato #orciaarcobaleno, insieme a quello ufficiale dell'iniziativa #arcobalenodestate. Un modo per raccontare attraverso le immagini l'inizio dell'estate, il territorio e le cantine del vino Orcia.

Cantine e programmi - Per ulteriori informazioni e prenotazioni contattare direttamente le cantine.
In tutte le cantine: h. 17:00 visita della cantina; h. 18:00 brindisi "Orcia arcobaleno".

Capitoni Marco - Pienza - Gli ospiti saranno accolti e accompagnati in visita nei vigneti e successivamente in cantina. Verrà spiegato il modo con il quale si producono i vini. Brindisi con degustazione delle tre interpretazioni di Sangiovese ORCIA Doc dell'azienda in abbinamento al Pecorino di Pienza.



Donatella Cinelli Colombini - Fattoria del Colle, Trequanda - Possibilità di pernottamento nell'agriturismo della cantina, la Fattoria del Colle. Ore 17:00 visita guidata della villa con la sala degli stemmi, la cucina cinquecentesca e la camera del Granduca di Toscana. Il percorso continua in cantina con la bottaia della Doc Orcia, la vinsantaia e l'infernotto del Brunello. Ed al termine, merenda contadina davanti al panorama con Donatella Cinelli Colombini che racconterà le vecchie storie della campagna offrendo Leone Rosso e Cenerentola Doc Orcia.

SassodiSole - Torrenieri (Montalcino) - Passeggiata nei vigneti di Sangiovese che circondano l'azienda e visita della cantina. Brindisi con Orcia Rosso 2015 e merenda contadina con selezione di salumi e pecorini.

Il **vino Orcia Doc** e il suo **Consorzio** - La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenute da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia "Riserva". La denominazione Orcia comprende anche le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo.

I vini manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente, dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticultura.

Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli del mondo ed in parte iscritto nel patrimonio dell'Umanità Unesco. Il territorio di riferimento è ricompreso in 12 Comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

www.capitoni.eu
www.cinellicolombini.it
www.sassodisole.it
www.consorziovinoorcia.it

(i.c.)