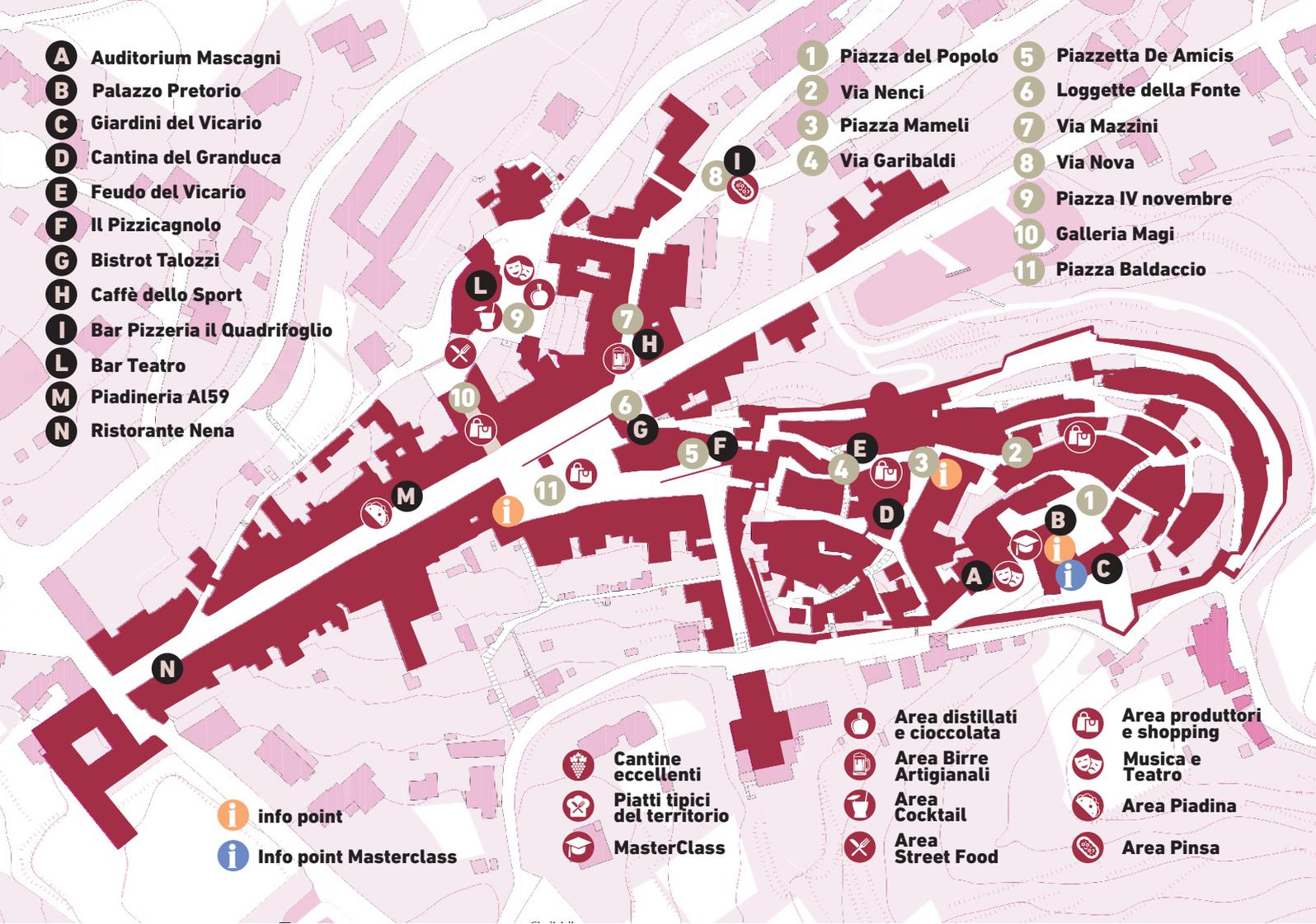


- A** Auditorium Mascagni
- B** Palazzo Pretorio
- C** Giardini del Vicario
- D** Cantina del Granduca
- E** Feudo del Vicario
- F** Il Pizzicagnolo
- G** Bistrot Talozzi
- H** Caffè dello Sport
- I** Bar Pizzeria il Quadrifoglio
- L** Bar Teatro
- M** Piadineria AI59
- N** Ristorante Nena

- 1** Piazza del Popolo
- 2** Via Nenci
- 3** Piazza Mameli
- 4** Via Garibaldi
- 5** Piazzetta De Amicis
- 6** Loggette della Fonte
- 7** Via Mazzini
- 8** Via Nova
- 9** Piazza IV novembre
- 10** Galleria Magi
- 11** Piazza Baldaccio



- i** info point
- i** Info point Masterclass

- Cantine eccellenti
- Piatti tipici del territorio
- MasterClass

- Area distillati e cioccolata
- Area Birre Artigianali
- Area Cocktail
- Area Street Food
- Area produttori e shopping
- Musica e Teatro
- Area Piadina
- Area Pinsa

www.vinicoli.it

/vinicolianghiari @vinicolianghiari



VINECOLI

DEGUSTAZIONI NEL CUORE DI ANGIARI

ANGHIARI

6-8
dicembre
2024



il percorso degustativo

Prima di iniziare il percorso, recatevi in uno degli **infopoint**  per ritirare il bicchiere e acquistare il **carnet dei vini** che vi darà diritto agli assaggi nei punti degustativi

 €5,00

 €10,00

 €20,00

STEP 1

Calici di Vita Bollicine e antipasti

6 dicembre - dalle 17.00 alle 19.00

7 dicembre - dalle 11.00 alle 13.00

7 dicembre - dalle 17.00 alle 19.00

8 dicembre - dalle 11.00 alle 13.00

 Ribollita, lombetto e crostino

€ 8,00

STEP 2

I grandi assaggi Rosati, bianchi, macerati e primi piatti

6 dicembre - dalle 19.00 alle 21.00

7 dicembre - dalle 12.00 alle 14.00

7 dicembre - dalle 19.00 alle 21.00

8 dicembre - dalle 12.00 alle 14.00

 Polenta al Ragù della Cantina

€ 9,00

 Pappa al Pomodoro con funghi porcini

€ 10,00

STEP 3

Le icone del vino Rossi, schiacciate e secondi piatti

6 dicembre - dalle 20.00 alle 22.00

7 dicembre - dalle 13.00 alle 15.00

7 dicembre - dalle 20.00 alle 22.00

8 dicembre - dalle 13.00 alle 15.00

 Ciaccia calda con salsiccia peperoni e cipolla

€ 8,00

 Peposo e fagioli all'uccelletto

€ 12,00

STEP 4

Dolce palato Distillati, delizie e Dj Set

6 dicembre - dalle 21.00 alle 23.00

7 dicembre - dalle 14.00 alle 16.00

7 dicembre - dalle 21.00 alle 23.00

8 dicembre - dalle 14.00 alle 16.00

 Cioccolata artigianale e prodotti natalizi

€ 6,00

Cena inaugurale

5 dicembre - dalle ore 20.00

Ristorante Nena   

Prenotazione obbligatoria (max 25 posti)



le Masterclass

Ogni Masterclass ha un costo di **15,00 €/cad** e si possono prenotare nel sito www.vinicoli.it

Vini e Salumi

Partendo dall'antica vasca vinaria romana scopriamo vini e salumi del territorio

7-8 dicembre - dalle 16.00 alle 17.00

 1   

Vini e Formaggi

Scopriamo Vini e formaggi di confine fra Toscana e Umbria

7-8 dicembre - dalle 18.00 alle 19.00

 1   

Aree tematiche

6 dicembre - dalle 17.00 alle 24.00

7 dicembre - dalle 12.00 alle 24.00

8 dicembre - dalle 12.00 alle 20.00



Area produttori e shopping

Prodotti Agro Alimentari locali

 2 4



Area birre artigianali

Cacciucco della Nena e Birre € 10,00

 7 H



Area pinse artigianali

Pinsa accattivante

Bianca, prosciutto crudo, brie e noci

 8 I € 7,00



Area Street Food

Food Truck e cucina di strada

Piazza IV novembre

 8



Area distillati e cocktail

Distillati e cioccolato - Cocktail e Dj Set

  9 L



Area piadine artigianali

Piadina al pecorino, pere e miele di acacia biologico *Le api di Lorenzo*

 M € 8,50

Gli step possono essere prenotati come intero percorso ma anche singolarmente compilando il *form* sul sito: www.vinicoli.it (la prenotazione è fortemente consigliata)