

I Produttori di Vino Nobile offrono al pubblico un'opportunità per degustare i vini di qualità del territorio in abbinamento alle specialità gastronomiche locali

The Vino Nobile wineries offer a chance to taste fine local wines with cheese and other local specialities

“I Mercoledì del Nobile” sono un'occasione unica per incontrare i produttori in un'atmosfera rilassante, per farsi raccontare la loro storia, i metodi di lavoro, gli obiettivi, le ambizioni ed i sogni.

“Wednestays with Nobile” are also a unique opportunity to meet the producers themselves in a relaxing atmosphere, and listen to them talking about their history, production methods, objectives, ambitions and dreams.

Palazzo del Capitano,
Piazza Grande
Montepulciano

tutti i mercoledì / every wednesdays
dalle ore 18.00 alle 19.30
from 6 to 7.30 pm

INGRESSO / TICKET
€ 10



INFO & BOOKING
+ 39 0578 717484
info@stradavinonobile.it

* Il programma potrà subire variazioni
There may be alterations to the programme



Racconta le tue avventure in
Toscana e condividi le tue foto su:

Tell us about your adventures in
Tuscany and share your photo on:



Montepulciano
BORG

www.montepulcianoblog.com

Wine tasting
combined
with food



i produttori e i ristoratori
del progetto

arte&cibo
RISTORANTE



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO



COMUNE
DI MONTEPULCIANO

Dal 4 Giugno
al 30 Luglio
From 4th June
to 30th July

2014

MERCOLEDÌ^{del}
WEDNESDAYS^{with}

NOBILE

PROGRAMMA

04/06/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
BOSCARELLI e CONTUCCI

Abbinamento: ricetta a cura del ristorante
L'ALTRO CANTUCCIO e composte
dell'azienda agricola LA BANDITA

11/06/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
IL CONVENTINO e LUNADORO
Abbinamento: Porchetta toscana di
FIORENZO FRANCHETTI

18/06/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
BINDELLA e CARPINETO
Abbinamento: formaggi pecorini dell'azienda
CUGUSI SILVANA

25/06/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
CORTE ALLA FLORA e PODERE LE BERNE
Abbinamento: ricetta a cura del ristorante
CAFFE' POLIZIANO

2/07/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
GODIOLO e MONTEMERCURIO
Abbinamento: formaggio dell'azienda IL
CASALE con miele APICOLTURA EVEREST e
olio extra vergine di oliva azienda
DE MATTEIS

A MONTEPULCIANO,
D'ESTATE,
LE EMOZIONI
SI INCONTRANO.
LASCIATI CONQUISTARE
DAL FASCINO
DI UN GRANDE VINO!

9/07/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
CANTINA NOTTOLA e FATTORIA DI
PALAZZO VECCHIO
Abbinamento: ricetta a cura del ristorante
LE LOGGE DEL VIGNOLA con tartufo di
FABRIZZI

16/07/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
LE BERTILLE e TENUTA VALDIPIATTA
Abbinamento: ricetta a cura del ristorante
LA BRICIOLA

23/07/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
ICARIO e VILLA SANT'ANNA
Abbinamento: Prosciutto toscano del
CONSORZIO PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.

30/07/14 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano:
ANTICO COLLE e LA BRACCESCA
Abbinamento: ricetta a cura del ristorante
TIZIANA

PROGRAM

04/06/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
BOSCARELLI and CONTUCCI*

*Together with: recipe from restaurant
L'ALTRO CANTUCCIO and compe from
LA BANDITA*

11/06/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
IL CONVENTINO and LUNADORO
Together with: Porchetta toscana (sliced roast
pork) from FIORENZO FRANCHETTI*

18/06/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
BINDELLA and CARPINETO
Together with: pecorino cheese from
SILVANA CUGUSI*

25/06/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
CORTE ALLA FLORA and PODERE
LE BERNE
Together with: recipe from the restaurant
CAFFE' POLIZIANO*

2/07/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
GODIOLO and MONTEMERCURIO
Together with: cheese from IL CASALE with
honey from APICOLTURA EVEREST and extra
virgin olive oil from azienda DE MATTEIS*

SUMMER IN
MONTEPULCIANO,
A TURMOIL
OF EMOTIONS
FOCUSING
ON THE CHARM
OF A GREAT WINE!

9/07/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
CANTINA NOTTOLA and FATTORIA DI
PALAZZO VECCHIO
Together with: recipe from the restaurant
LE LOGGE DEL VIGNOLA with truffle from
FABRIZZI*

16/07/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
LE BERTILLE and TENUTA VALDIPIATTA
Together with: recipe from the restaurant
LA BRICIOLA*

23/07/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
ICARIO and VILLA SANT'ANNA
Together with: Tuscan ham from CONSORZIO
PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P.*

30/07/14 h 6.00 p.m.

*Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano:
ANTICO COLLE and LA BRACCESCA
Together with: recipe from restaurant TIZIANA*