

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.

Enoliteca del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano,
Fortezza di
Montepulciano

tutti i mercoledì / every wednesdays

dalle ore 18.00 alle 19.30
from 6 pm to 7.30 pm

INGRESSO / TICKET
€ 10

suggerita la prenotazione / recommended reservation



STRADA DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
E DEI SAPORI
DELLA VALDICHIANA SENESE

INFO & BOOKING

Piazza Grande, 7
Montepulciano
+ 39 0578 717484

booking@stradavinonobile.it



VALDICHIANALIVING
Tours & Vacation in Tuscany

www.valdichianaliving.it

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

Wine tasting
combined
with food



STRADA DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
E DEI SAPORI
DELLA VALDICHIANA SENESE



VALDICHIANAEATING
Get the real taste of Tuscany



COMUNE
DI MONTEPULCIANO

Dal 6 Settembre
all'11 Ottobre
From September 6th
to October 11th

2017

MERCOLEDÌ^{del}
WEDNESDAYS^{with}

NOBILE


PROGRAMMA

06/09/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: GODIOLO e VALDIPIATTA


Abbinamento a: ricetta del ristorante L'ALTRO CANTUCCIO

13/09/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: CARPINETO e IL CONVENTINO 

Abbinamento a: formaggio pecorino dell'azienda FATTORIA BUC A NUOVA e prodotti dell'azienda LA BANDITA

20/09/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: PODERE LA BRUCIATA  e FASSATI

Abbinamento a: olio extravergine d'oliva del FRANTOIO BURASCHI e salumi della MACELLERIA BELLI


27/09/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: FATTORIA DEL CERRO e METINELLA

Abbinamento a: ricetta del ristorante LA BOTTEGA DEL NOBILE

ANCHE A SETTEMBRE
IL MERCOLEDÌ
È IN COMPAGNIA DEL NOBILE!
6 SERATE PER INCONTRARE
I PRODUTTORI DEL TERRITORIO E
PER DEGUSTARE IN UN'ATMOSFERA
UNICA IL #VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO
IN ABBINAMENTO A RICETTE
E SAPORI TIPICI DELLA
#VALDICHIANA SENESE.

04/10/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: BINDELLA e PODERE LAMBERTO 

Abbinamento a: formaggio pecorino dell'azienda FATTORIA PIANPORCINO e miele dell'azienda APICOLTURA EVEREST e salumi del negozio di prodotti tipici FEMA

11/10/17 ore 18.00

Degustazione di Vino Nobile di Montepulciano: BOScareLLI e MANVI 

Abbinamento a: ricetta del ristorante LA BRICIOLA

PROGRAM

06/09/17 h 6.00 p.m.

Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: GODIOLO and VALDIPIATTA


Together with: recipe from the Restaurant L'ALTRO CANTUCCIO

13/09/17 h 6.00 p.m.

Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: CARPINETO and IL CONVENTINO 

Together with: pecorino cheese from FATTORIA BUC A NUOVA and the products from LA BANDITA

20/09/17 h 6.00 p.m.

Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: PODERE LA BRUCIATA  and FASSATI

Together with: extra virgin olive oil from FRANTOIO BURASCHI and salami from the butcher shop MACELLERIA BELLI

27/09/17 h 6.00 p.m.


Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: FATTORIA DEL CERRO and METINELLA

Together with: recipe from Restaurant LA BOTTEGA DEL NOBILE

WEDNESDAYS IN SEPTEMBER ARE
IN COMPANY WITH VINO NOBILE
AGAIN!

6 EVENINGS TO MEET THE
PRODUCERS OF THE TERRITORY
AND TO TASTE #VINO NOBILE OF
MONTEPULCIANO WITH LOCAL
RECIPES AND TYPICAL FLAVOURS
OF #VALDICHIANA SENESE.
IN A UNIQUE ATMOSPHERE.

04/10/17 h 6.00 p.m.

Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: BINDELLA and PODERE LAMBERTO 

Together with: pecorino cheese from FATTORIA PIANPORCINO and honey from APICOLTURA EVEREST and salami from typical products shop FEMA

11/10/17 h 6.00 p.m.

Wine tasting of Vino Nobile di Montepulciano: BOScareLLI and MANVI 

Together with: recipe from Restaurant LA BRICIOLA