

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, CONSULTA LA COOKIE POLICY. Cliccando sul pulsante "Accetta i cookie" acconsenti all'uso dei cookie. [CONSULTA LA COOKIE POLICY](#) | [Accetto i cookie](#)

IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPELLO
WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT
COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



HOME SAPPESSE CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE INTUSCIA EVENTI ANTEPRIME 2019 LA TUSCIA DEL VINO
LA TUSCIA DELL'EVO LE GUIDE DEI VINI LE GUIDE DEI RISTORANTI LE GUIDE DEGLI EVO TRAVOLTI DA UN INSOLITO APERITIVO SEGNALAZIONE EVENTI
CONTATTI



Chianti Classico Collection 2019

BY REDAZIONE - 11 FEBBRAIO 2019 - 0 COMMENTI (0)

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

Feb 2019						
<<	L	M	M	G	V	S
>>	D					
	28	29	30	31	1	2
	4	5	6	7	8	9
	11	12	13	14	15	16
	18	19	20	21	22	23
	25	26	27	28	1	2

Spazio disponibile 320 x 125

Per la tua pubblicità in questo spazio contatta
advertising@carlozucchetti.it

Data / Ora

Date(s) - 11/02/2019 - 12/02/2019

11:00 - 19:00

Mappa non disponibile

Luogo

Stazione Leopolda

Categorie No Categorie

L'11 e 12 febbraio a Firenze appuntamento con **Chianti Classico Collection 2019**. In anteprima alla stazione Leopolda le ultime annate di Chianti Classico nelle sue tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione con la presenza di oltre 190 produttori. Sarà presentato in assaggio anche l'Olio DOP Chianti Classico raccolto 2018.

L'11 febbraio sarà riservato alla stampa specializzata e agli operatori di settore. Il pomeriggio del 12 febbraio, per la prima volta nella sua storia, la Chianti Classico Collection apre al pubblico dalle ore 14,00 alle 19,30 (ingresso a pagamento).

Aziende:

Agricoltori del Chianti Geografico

Antica Fattoria Machiavelli

Antico Podere Casanova

Badia a Coltibuono

Banfi

Bibbiano

Bindi Sergardi

Bonacchi

Borgo Casa al Vento

Borgo La Stella

Borgo Salcetino

Borgo Scopeto

Brancaia

Ca' di Pesa

Cafaggio

Candialle

Canonica a Cerreto

Cantalici

Cantina Castelvechi

Cantina Colline del Chianti

Cantina Ripoli

Capannelle

Caparsa

Carobbio

Carpineta Fontalpino

Carpineto

Carus Vini

Casa di Monte

Casa Emma

Casa Sola

Casale dello Sparviero

Casaloste

Casanova di Bricciano

Castagnoli

Castell'in Villa

Castellare di Castellina

Castelli del Grevepesa

Castellinuzza – Cinuzzi



Strada Grottana, 9
01100 Grotte Santo Stefano
Tel. 0761 367077
Cel. 338 9760016
ilcasaleto@tin.it
www.ilcasaleto.it



Via Cassia Nord
01100 Viterbo
Tel. 0761 250425
fratellistefanoni@li



Loc. Salcinella snc
01025 Grotte di Castro (VT)
Tel. 0763 796117
ccorav@ccorav.it
www.ccorav.it

POST RECENTI

5 FEBBRAIO 2019 -

**Gentleman: i migliori
100 vini rossi italiani
incrociando le guide.**



5 FEBBRAIO 2019 -

**A tavola nei ristoranti
del radicchio – Antico
Podere dei Conti dal
4...**



5 FEBBRAIO 2019 -

**Massimo Roscia a
teatro con Grazie**



4 FEBBRAIO 2019 -

**Buy Wine l'8 e 9
Febbraio 2019 Firenze**

Castellinuzza e Piuca – Coccia Giuliano

Castello della Paneretta

Castello di Albola

Castello di Ama

Castello di Bossi

Castello di Cacchiano

Castello di Fonterutoli

Castello di Gabbiano

Castello di Meleto

Castello di Monsanto

Castello di Querceto

Castello di Radda

Castello di Verrazzano

Castello di Volpaia

Castello Monterinaldi

Castello Vicchiomaggio

Cigliano

Cinciano

Collazzi

Colle Bereto

Concadoro

Conte Guicciardini – Belvedere Campoli

Conti Capponi – Villa Calcinaia

Dievole

Famiglia Cecchi – Cecchi

Famiglia Cecchi – Villa Cerna

Famiglia Cecchi – Villa Rosa

Famiglia Nunzi Conti

Fattoria Cigliano di Sopra

Fattoria della Aiola

Fattoria di Corsignano

Fattoria di Lamole

Fattoria di Montemaggio

Fattoria di Valiano

Fattoria di Vegi

Fattoria Le Bocce

Fattoria Le Fonti

Fattoria Montecchio

Fattoria Poggiopiano

Fattoria San Giusto a Rentennano

Fattoria San Michele a Torri

Fattorie Melini

Fèlsina

Fietri

Fontodi

Frescobaldi – Tenuta Perano

Gagliole

Guidi 1929

I Fabbri

I Sodi

IDSC – Pieve di Campoli

Il Barlettaio

Il Molino di Grace

Il Palagio di Panzano

Il Poderino
Il Poggiolino
Isole e Olena
Istine
L'Erta di Radda
L'Orcio a Ca' di Pesa
La Casa di Bricciano
La Castellina
La Lama
La Madonnina – Triacca
La Montanina
La Querce Seconda – Niccolò Bernabei
La Sala
Lamole di Lamole
Le Cinciole
Le Filigare
Le Fonti – Panzano
Le Masse
Le Miccine
Lecci e Brocchi
Lornano
Losi Querciavalle
Luiano
Mannucci Droandi
Marchesi Antinori
Maurizio Alongi
Maurizio Brogioni
Monte Bernardi
Montecalvi
Montefioralle
Monteraponi
Monterotondo
Montesecondo
Nardi Viticoltori
Nittardi
Oliviera
Ormanni
Orsumella
Pagliarese
Panzanello
Piemaggio
Podere Campriano
Podere Capaccia
Podere Castellinuzza – Coccia Paolo
Podere Cianfanelli
Podere Il Palazzino
Podere l'Aja
Podere La Cappella
Podere Poggio Scalette
Poggerino
Poggio al Sole
Poggio Bonelli
Poggio Borgoni
Poggio Torselli

Pomona
Principe Corsini – Villa Le Corti
Querceto di Castellina
Quercia al Poggio
Querciabella
Renzo Marini
Ricasoli
Riecine
Rignana
Rocca delle Macie
Rocca di Castagnoli
Rocca di Montegrossi
Rodano
Ruffino
San Fabiano Calcinaia
San Felice
San Giorgio a Lapi
San Leonino
Santo Stefano
Sassolini
Scheggiola
Setriolo
Solatone
Stomennano
Tenuta Cappellina
Tenuta Casenuove
Tenuta degli Dei
Tenuta di Arceno
Tenuta di Campomaggio
Tenuta di Lilliano
Tenuta di Nozzole
Tenuta la Novella
Tenuta Poggio ai Mandorli
Terra di Seta
Terre di Perseto
Terreno
Tolaini
Torraccia di Presura
Val delle Corti
Vallepiciola
Vallone di Cecione
Vecchie Terre di Montefili
Vignamaggio
Vignavecchia
Villa a Sesta
Villa di Geggiano
Villa Mangiacane
Villa Montepaldi
Villa S. Andrea
Villa Trasqua
Villa Vallacchio

La registrazione è obbligatoria (entro l'8 febbraio, salvo raggiungimento del limite massimo di partecipanti) [clicca qui](#).

Stazione Leopolda

Viale Fratelli Rosselli, 5

50144 Firenze FI

Per Info:

collection@chianticlassico.com

320 4051890 (dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00)

LASCIA UN COMMENTO

Occorre aver fatto il [login](#) per inviare un commento

CONTATTI

#CarloZucchetti

+39 0761 1891532 +39 329 259 9650

redazione@carlozucchetti.it

carlozucchetti@pec.it

Via Cassia Vecchia 60A

01027 Montefiascone (VT)

P.Iva 01932690561

C.F. ZCCCL61L27F499E

PRIVACY POLICY**ARTICOLI RECENTI**

- Gentleman: i migliori 100 vini rossi italiani incrociando le guide. /5 febbraio 2019
- A tavola nei ristoranti del radicchio – Antico Podere dei Conti dal 4 al 10 Febbraio 2019 Susegana TV /5 febbraio 2019
- Massimo Roscia a teatro con Grazie /5 febbraio 2019
- Buy Wine l'8 e 9 Febbraio 2019 Firenze /4 febbraio 2019
- EXPO: Salone dell'Olio, delle Olive e dei Saperi Pontini il 9 e 10 Febbraio 2019 Latina /2 febbraio 2019
- Sorgentelvin LIVE dal 9 all'11 Febbraio 2019 Piacenza /2 febbraio 2019
- PrimAnteprima il 9 Febbraio 2019 Firenze /2 febbraio 2019
- Chianti Lovers il 10 Febbraio 2019 Firenze /2 febbraio 2019

I TAG PIÙ CALDI

- Abruzzo
- ALTO ADIGE
- aziende
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Carlo Zucchetti
- degustazione
- degustazioni
- Emilia Romagna
- eventi
- Falesco
- firenze
- francesca mordacchini alfani
- Francia
- FRIULI VENEZIA GIULIA
- Gambero Rosso
- Italia
- Lazio
- Liguria
- lombardia
- Marche
- milano
- Montefiascone
- olio
- orvieto
- Palazzone
- Piemonte
- Puglia
- riccardo roselli
- roma
- sardegna
- Sergio Mottura
- sicilia
- Slow Food
- Toscana
- TRENTINO
- Tuscia
- Umbria
- Valle d'Aosta
- Veneto
- Verona
- vini
- vino
- Viterbo