

**MAREMMA** » UN TERRITORIO IN PALCOSCENICO

# Aperitivo con creazioni Rrd Val delle Rose apre la festa

Un brindisi con Litorale nella magnifica tenuta di Poggio la Mozza per battezzare una lunga stagione di eventi nel segno della bellezza, della musica, della cultura

di **Sara Landi**

► SCANSANO

Un evento speciale, domani pomeriggio, per inaugurare la lunga stagione di musica, arte e cultura della **Tenuta Val delle Rose**, azienda di 185 ettari a Poggio La Mozza, tra Grosseto e Magliano in Toscana, nel cuore produttivo del Morellino di Scansano di proprietà della **famiglia Cecchi** imprenditori del vino da quattro generazioni.

Domani Val delle Rose dà ufficialmente il benvenuto all'estate e a una delle sue etichette più apprezzate, la nuova annata del vermentino Litorale. L'appuntamento con la degustazione del vino Litorale segna ormai come una sorta di tradizione l'apertura ufficiale della stagione degli eventi estivi targati Val delle Rose. L'aperitivo è domani dalle 18 ed è promosso in collaborazione con Rrd (**Roberto Ricci Design**) che esporrà per l'occasione i capi delle sue linee.

Ma l'aperitivo può essere

anche l'occasione giusta, per chi arriva a Val delle Rose per la prima volta, di esplorare la tenuta maremmana che la famiglia Cecchi ha acquisito nel 1995.

Sempre a proposito di novità per l'estate 2017 quest'anno la tenuta si apre anche al trekking con la possibilità di fruire di tre diversi pacchetti che includono passeggiate su percorsi mappati e consigliati dall'azienda stessa (ogni percorso ha un diverso grado di difficoltà per il visitatore), degustazioni e visite alla cantina e all'enoteca.

I pacchetti sono già illustrati sul sito internet della tenuta e saranno fruibili a partire dall'8 maggio.

Il 7 maggio infatti è previsto un evento su invito in azienda che lancia ufficialmente questa nuova formula di visita: giornalisti, associazioni sportive e amministratori comunali avranno la possibilità di provare in anteprima i nuovi pacchetti pensati per unire il benessere delle passeggiate

open air nella natura all'esperienza sensoriale del vino e alla conoscenza del ciclo produttivo che porta dalla vigna alla bottiglia.

Novità anche sul piano dell'offerta culturale per l'estate che avrà come tema quello della reinterpretazione musicale. Ogni mese da giugno a settembre la tenuta proporrà un grande evento musicale a cadenza mensile che corona la visita in azienda che a sua volta comprende la visita in vigna e in cantina e la degustazione di vini in abbinamento a cibo tipico davanti al tramonto che si gode dalla tenuta.

Ci sono già alcune anticipazioni sul programma: Il 10 giugno il **Quintetto Cavalieri** proporrà una reinterpretazione di colonne sonore e jazz d'autore; il 29 luglio farà tappa a Val delle Rose il Morellino Classica Festival con un quartetto jazz d'eccezione capitanato dal sassofonista **Tim Garland**; il 19 agosto l'Accademia Chigiana di Siena porta nella tenuta quattro percussionisti

che con i loro vibrafoni costruiranno suggestive armonie contemporanee. Previsto infine un evento anche nel mese di settembre ma è ancora una sorpresa.

Val delle Rose vuol dire amore per l'arte in tutti i suoi linguaggi: ecco allora il 15 luglio l'inaugurazione delle installazioni del maestro **Antonio Barbieri** e ad agosto (data ancora da definire) la proiezione nell'arena della tenuta di un film prodotto da "Lo Schermo dell'Arte Film Festival".

Intanto qualche informazione in più per l'evento di domani. L'aperitivo con degustazione di Litorale comincia alle 18 ed è accompagnato da un buffet. Il costo è di 10 euro (degustazioni più buffet) ed è consigliata la prenotazione in azienda.

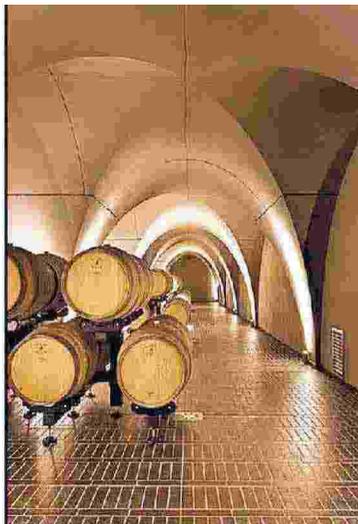
La Tenuta Val delle Rose si trova in strada Val delle Rose (località Poggio La Mozza) a pochi minuti da Grosseto.

Per informazioni: [www.valdellerose.it](http://www.valdellerose.it), 0564 409062 e [hospitality@valdellerose.it](mailto:hospitality@valdellerose.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo spettacolare "sky line" di Tenuta Val delle Rose, a Poggio la Mozza



Un particolare della cantina aziendale



La locandina dell'evento di domani