

BADIA A PASSIGNANO

SAN CASCIANO VAL DI PESA

GREVE IN CHIANTI



UNIONE VITICOLTORI DI  
**PANZANO**  
IN CHIANTI

GREVE  
IN  
CHIANTI  
(FIRENZE)

VOLPAIA

SAN DONATO  
IN POGGIO

CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA)

RADDA IN CHIANTI

- SS222
- SP118
- SP2 Bis
- SP112 & SP114C  
"Loc. SAN. LEOLINO"

- STRADE ASFALTO / PAVED ROAD
- STRADE STERRATE / DIRT ROADS
- PONTE / BRIDGE



Azienda Agricola Fontodi di Giovanni e Marco Manetti	055 852005	www.fontodi.com
Azienda Agricola Il Palagio Agriturismo and Cellar	334 5311235 / 338 3997004	www.palagiodipanzano.com
Azienda Agricola Panzanello	055 852470	www.panzanello.it
Azienda Vallone di Cecione	055 8549112 / 338 9750931	www.ilvallonedicecione.it
Cafaggio Srl	055 8549094	www.cafaggio.wine
Candialle	055 852201	Chiuso / Closed/ Geschlossen
Casaloste	055 852725	www.casaloste.com
Castello dei Rampolla	055 852533	www.castellodeirampolla.it
Cennatoio Inter Vineas	055 852134	www.cennatoio.it
Fattoria La Quercia	055 852516 / 335 6452572	l.bavecchichellini@gmail.com
Fattoria Le Fonti	055 852194	www.fattorialefonti.it
Fattoria Rignana	055 852065	www.rignana.it
Il Molino di Grace	055 8561010	www.ilmolinodigrace.it
L'Orcio a Ca di Pesa	347 7467693	www.cadipesa.com
Le Cinciole	055 852636	www.lecinciole.it
Monte Bernardi	055 852400	www.montebernardi.com
Renzo Marinai	055 8560237	www.renzomarinai.it
Tenuta Casenuove	055 852009	www.tenuta-casenuove.com
Tenuta degli Dei	055 852593	www.deglidei.it
Tenuta di Vignole	348 8707111	www.nistri.it
Tenuta La Massa	055 852722	www.lamassa.com
Vecchie Terre di Montefili	055 853739	www.vecchietterredimontefili.com

PERCORSO 1 / ITINERARY #1

Casenuove L'Orcio a Ca di Pesa Cafaggio Rignana Vecchie Terre di Montefili



PERCORSO 2 / ITINERARY #2

Renzo Marinai Vallone di Cecione La Massa Vignole Castello dei Rampolla Il Palagio di Panzano



PERCORSO 3 / ITINERARY #3

Panzanello Le Cinciole Le Fonti La Quercia Casaloste



PERCORSO 4 / ITINERARY #4

Fontodi Monte Bernardi Il Molino di Grace Tenuta degli Dei Cennatoio



Come funziona l'edizione 2020 Vino al Vino ?

Dopo aver acquistato il bicchiere di degustazione potete dirigerVi con il proprio mezzo direttamente in azienda. Qui sopra sono indicati dei suggerimenti di percorso per facilitare gli spostamenti. Vi aspettiamo nelle nostre aziende per farVi assaggiare le nuove annate. Vi accoglieremo all'aperto, nel rispetto delle norme Anti-Covid.

Sabato 19 settembre e Domenica 20 settembre  
Orario 10-18 apertura stand per la vendita dei bicchieri – chiusura degustazione presso le aziende ore 19

How does the 2020 edition of Vino al Vino work ?

After having bought the tasting glass, you can drive directly to the wineries with your own car. Here above you find suggestions of itineraries in order to facilitate your tours. We are looking forward to welcoming you to our wine estates where you can taste the new vintages. We will be outdoor respecting the Anti-Covid rules.

Saturday 19th September and Sunday 20th September  
Opening hours of the booth at the square: 10 am to 6 pm – the tastings at the wineries finish at 7 pm.

Wie funktioniert 2020 Vino al Vino ?

Nachdem Sie Ihr Glas gekauft haben, können Sie direkt mit Ihrem Wagen zu den Weingütern fahren. Hier oben finden Sie Vorschläge von Routen, die Ihnen Ihre Tour vereinfachen sollen. Wir freuen uns, Sie in unseren Weingütern begrüßen zu können, wo Sie die neuen Jahrgänge verkosten werden. Wir werden Sie im Freien begrüßen, die Anti-Covid Normen und Regeln respektierend.

Samstag 19. September und Sonntag 20. September  
Öffnungszeiten des Verkaufsstandes der Gläser: 10 bis 18 h, die Weinproben an den Gütern schließen um 19 h

DOVE MANGIARE A PANZANO E DINTORNI

WHERE TO EAT IN AND AROUND PANZANO



Dario Cecchini	055 852020
Enoteca Baldi	055 852843
Il Vescovino	055 852557
Oltre il Giardino	055 852828
Pasta Pizza	055 852336
Cantinetta di Rignana	055 852601

In più durante il weekend / Extra for the weekend

Ficcatole della Racchetta al parcheggio Panzano /  
Fried dough sandwiches on the parking near Officina Bistecca

Sciacciata con l'uva al forno legna Panzano alto /  
Typical raisin cake/bread at the bakery in the historic part