Greve in Chianti è il cuore del Chianti fiorentino con la sua piazza asimmetrica i portici e le botteghe dove si trovano le eccellenze gastronomiche di quest'area ricchissima. In questa zona della Toscana centrale compresa fra le province di Firenze e di Siena viene prodotto il Chianti classico, di gran lunga il più "italiano" dei vini, privilegio dovuto al volume di produzione e alla diffusione superiore a qualsiasi altro vino Docg italiano. Greve in Chianti è il luogo ideale anche per degustare le specialità della norcineria locale celebre per i salumi di cinta senese e la celeberrima bistecca di Chianina. Merita una visita il Museo del Vino, di recente inaugurazione che raccoglie testimonianze uniche della tradizione vinicola , una preziosa enobiblioteca e ha riservato due sale a Giovanni da Verrazzano e Amerigo Vespucci che qui ebbero i natali.

CURIOSITÀ

La bistecca "Fiorentina" tanto famosa ovunque, la tenerezza della carne e la sua sapidità naturale devono tutto alla qualità suprema delle razze autoctone allevate in questa zona.. La celebre Chianina, ormai sempre più rara, è sempre stata "razza da lavoro". Ci sono fonti informative che riportano l'origine della Chianina addirittura all'epoca preistorica: al bos primigenius (raffigurato nei graffiti delle caverne), e di esso conserva tracce dell'antica "groppa". La sua carne è una vera e propria prelibatezza.

DOVE DORMI

A partire da € 56

Albergo Giovanni da Verrazzano ★★★

Esperienze da vivere

Antica Macelleria Falorni
È il posto migliore dove trovare dal 1729, le specialità della norcineria locale, imperdibili il prosciutto toscano e tutti gli insaccati, prodotti anche nella versione di suino di cinta senese e di cinghiale, dalla finocchiona al salame nobile di Greve in Chianti, realizzato con le parti nobili del maiale, dal salame al Chianti classico, alla filzetta, al capocollo, alla soppressata. Specialità: bistecche alla fiorentina. Proponiamo la degustazione dei prodotti tipici in abbinamento a pani toscani tradizionali e ad alcune selezioni di Chianti classico. € 9
La degustazione può essere abbinata al Museo del Vino, sosta imprescindibile per i veri amanti del vino per scoprire tanti aspetti interessanti in questa terra di grandi tradizioni. € 14

La cucina del territorio
Il Ristorante che proponiamo per una cena tipica è uno dei più noti e citati su prestigiose guide gastronomiche. La cucina è profondamente legata al territorio e ai prodotti di qualità eccelsa che questa terra propone. Imperdibili i salumi, la ribollita o lo stracotto al Chianti classico. La scelta dei vini va dalle innumerevoli selezioni di Chianti Classico ai vini in barrique della zona, dal Brunello di Montalcino al Nobile di Montepulciano. Si utilizza solo olio extra vergine d'oliva di produzione locale. € 30

Degustazione in fattoria
Un'esperienza che vi conduce direttamente dal produttore di un Chianti Classico e due vini da tavola, uno rosso ed uno bianco, nonché un Vin Santo di gran qualità. Inoltre qui si producono piccole quantità di un vino unico in Toscana che è puro Cabernet Franc ed un olio d'oliva squisito. I titolari vivono qui da più di cento anni, nelle case coloniche situate attorno al una preziosa Pieve restaurata recentemente che risale al X secolo. Potrete degustare 3 vini accompagnati da pane toscano e il gustoso olio. € 12

Visita e pranzo in azienda biologica
Quest'azienda, a solo 2 chilometri da Greve in Chianti, 10 anni or sono ha scelto il Biologico iniziando con un gregge di 25 capre di razza selezionata," scamosciata delle Alpi", attualmente sono 60. Non si fa uso di inseminazione artificiale, i capretti vengono allevati con il latte della mamma e le capre stanno al pascolo negli 8 ettari di terreno recintati. Nel caseificio aziendale con bollo CEE viene trasformato solo il latte dell'azienda e si producono i formaggi che si trovano solo nei mercatini locali o in qualche selezionato ristorante o in negozi specializzati. È possibile visitare con i proprietari l'azienda e pranzare con una scelta di formaggi, insalate, schiacciate e vino. (minimo 4 persone) € 23

I PREZZI SI INTENDONO PER PERSONA (SALVO OVE DIVERSAMENTE INDICATO). LISTINO PREZZI E NOTE TECNICHE A PAG. 101.

Chianti

PAG 64

ESPERIENZE DA VIVERE

Antica Macelleria Falorni aperto tutti i giorni, degustazione salumi e vino € **9** in abbinamento con visita al Museo del Vino € **14**. Il Museo è aperto tutti i giorni, eccetto la domenica.

La cucina del territorio ristorante chiuso il lunedì, menu degustazione € **30** bevande escluse

Degustazione in fattoria tutti i giorni orari da concordare € **12**

Visita e pranzo in azienda biologica tutti i giorni orari da concordare € **23** (minimo 4 persone)

COD. 24618
PROD. E0-I1540

Albergo Giovanni da Verrazzano

Valutazione Alpitour ●●●○○ Cat. Uff. ★★★

È situato nella piazza principale di Greve in Chianti, nel cuore del Chianti Classico.Le sue origini risalgono al Medioevo, e ne fanno uno dei luoghi di accoglienza più antichi d'Europa. Oggi la stessa ospitalità fatta di amore per la tradizione gastronomica e attenzione per un'accoglienza moderna e confortevole viene offerta a visitatori provenienti da tutto il mondo. Dispone di 10 camere, ognuna diversa dall'altra: con vista sulla splendida piazza, con terrazzo, con vista sui tetti dai quali si domina la campagna circostante.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. mezza pens	RIDUZ. 3° letto adulti	RIDUZ. 3° letto 2/7 anni
01/04-31/10	**56**	25	-19	GRATIS

Urbino

PAG 17

ESPERIENZE DA VIVERE

La stella ducale orari e luogo di ritrovo da concordare in hotel € **12**

La rilegatura di un libro orari e luogo di ritrovo da concordare in hotel € **17**

Come creare un aquilone orari e luogo di ritrovo da concordare in hotel € **6**

COD. 403
PROD. E0-I1540

Bonconte

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★

L'hotel è ubicato in un'antica villa ottocentesca sulle antiche mura della città, di fronte al Mausoleo dei Duchi, recentemente ristrutturata, con servizi ad alto livello ed elegantemente arredata, anche con mobili d'epoca.
Un' oasi di tranquillità nell'antico centro storico, dentro le mura, a pochi passi dal Palazzo Ducale e con un magnifico panorama.
Tutte le camere e le suites sono dotate dei più moderni confort.
Offre agli ospiti un giardino privato (per le prime colazioni durante la buona stagione) bar e snack aperti 24 ore su 24, sale soggiorno, lettura, riunioni e ristorante con specialità della cucina locale.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL. mezza pens.	RIDUZ. 3° letto
01/04-31/03	**44**	25	25	-24

Gabicce

PAG 51

COD. 25056
PROD. E0-I1540

Grand Hotel Michelacci

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Uff. ★★★★

Gestito direttamente dalla famiglia Michelacci, è situato sul mare ed è considerato il più prestigioso hotel di Gabicce Mare. Percorrendo i corridoi non si può che rimanere colpiti dai numerosi arredi d'epoca che ne sottolineano l'eleganza e la raffinatezza. Le tre piscine, la terrazza panoramica, il solarium, il ristorante e la cascata di 20 metri si aggiungono alle 180 camere e alla nuovissima Beauty Farm.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. doppia uso singola	SUPPL. camera executive	RIDUZ. 3°letto
01/04-09/04 • 01/06-25/06 • 24/08-01/09	**76**	23	10	10%
10/04-23/04 • 26/04-28/04 • 02/05-31/05 • 06/09-23/12 • 02/01-31/03	**48**	23	10	10%
24/04-25/04 • 29/04-01/05 • 24/12-26/12	**64**	23	10	10%
26/06-06/08	**93**	35	10	10%
07/08-23/08 • 02/09-05/09 • 27/12-01/01	**118**	48	10	10%