

Villa La Ferdinanda apre le porte per la degustazione del primo vino dell'anno della tenuta di Artimino, il Ruginolino, per una giornata all'insegna del buon gusto dove si potrà assaggiare anche una croccante fettunta preparata al momento sulla brace con olio nuovo ed altri prodotti del territorio. Può essere anche un'occasione per visitare la residenza con il suo famoso tetto irto di camini, riserva di caccia di Ferdinando I de' Medici costruita alla fine del Cinquecento ed oggi patrimonio Unesco.

L'appuntamento è domenica 25 ottobre. Il Ruginolino, beverage di sangiovese, canaiolo e gamay, è un ottimo compagno per le tavole autunnali. Ai banchi si potranno trovare comunque anche gli altri vini della tenuta e per la prima volta, rispetto alle passate edizioni, ci sarà spazio anche per un mercatino di prodotti tipici toscani o carmignanesi: miele, affettati, fichi secchi, dolcetti, biscotti, salumi, confetture, marmellate e tante altre squisitezze.

Sono previste anche visite guidate della villa, una degustazione per ripercorrere la storia e le caratteristiche del Carmignano Docg e una cooking lesson dedicata alla cucina toscana curata dallo chef del ristorante Biagio Pignatta che, per l'occasione, offrirà un menù speciale al costo di 30 euro, omaggio gastronomico a quella che si preannuncia un'ottima annata, sia per l'olio che per il vino.

Si entra dalle 12 alle 19: 12 euro, compreso bicchiere da degustazione. Per alcuni eventi è previsto il pagamento di un ulteriore ticket. Per informazioni ci si può rivolgere allo 055.8751426 o scrivere a villa@artimino.com o eventi@artimino.com

Ecco il programma:

ore 15 e ore 17: visita guidata su prenotazione (8 euro)

ore 16: cooking lesson su prenotazione (8 euro)

ore 18: storia e degustazione del Carmignano Docg su prenotazione (8 euro)

I produttori presenti:

Puro Carmignano - banco collettivo della filiera corta di Carmignano - Dolci Tradizioni - Il Poggiolino - Piccantezze - Caffè Centofiori - Le Selve di Vallolmo - I dolcetti di Cinzia/Trattoria Sciabolino - Macelleria Neri Fabrizio