

La vendemmia 2018 è alle spalle e l'agriturismo "I Poderi del Poggio dei Colli" organizza per domenica 14 ottobre alle ore 13 un gustoso "Pranzo della svinatura", con un menu caratterizzato come di consueto da svariati prodotti di stagione ricavati in buona parte [dai terreni dell'omonima azienda agricola](#). Tra le portate proposte figurano antipasto toscano, crostino con formaggio caprino e uva rossa, risotto con melograno e prosecco, peposo al vino rosso, magro con cipolla caramellata al vino bianco, pane, vino e zucchero e per finire caffè. Sia il vino utilizzato per preparare le diverse pietanze che quello servito in tavola è il rinomato Birindonia, un genuino IGT prodotto direttamente dall'azienda nelle tre varietà rosso, bianco e rosato. "Anche se quest'anno la quantità è leggermente inferiore alla media - ci dice Eleonora Torrini, che gestisce la tenuta insieme al figlio Alberto Costantini -, da un punto di vista qualitativo la produzione è decisamente buona, considerato che le condizioni climatiche sono state favorevoli". Per ulteriori informazioni e per le prenotazioni è necessario contattare il 339.2493426. *(Barbara Prosperi)*