



La fase 3 del settore enogastronomico e del turismo enoico non può...

Ripartono gli eventi enogastronomici all'insegna della promozione del territorio, del turismo di prossimità e del rispetto per l'ambiente

Per Marilisa **Allegrini** “la promozione del Made in Italy di qualità deve ripartire con forza, dando un messaggio positivo ed incoraggiante, con un occhio ben attento alla sicurezza ma anche con la convinzione che gli eventi oggi più che mai devono essere ripensati da un punto di vista organizzativo sempre però permettendo al pubblico di conoscere territori, aziende, tradizioni e saperi”. Lo sanno bene a San Polo, cantina di Marilisa **Allegrini**, che ha sede a Montalcino, in località Podernovi. Guidata dalle figlie Carlotta e Caterina Mastella, la filosofia di San Polo è da sempre incentrata sul più assoluto rispetto dell'ambiente: la cantina è costruita secondo innovativi canoni di bioarchitettura, i materiali utilizzati sono selezionati con attenzione, i processi produttivi seguono prassi attente ai consumi ed ogni approccio alla vita aziendale segue rigide regole di sostenibilità ed etica che l'azienda si è autoimposta per garantire il più basso impatto possibile con il territorio circostante.

Domenica 12 luglio si vuole celebrare tutto questo. Il Sunday Brunch di San Polo partirà da una passeggiata in vigna con tanto di zainetto in spalla e mappa della zona. I visitatori saranno poi guidati ad una visita in cantina per cogliere i segreti della sua struttura, potranno passeggiare con l'enologo Riccardo Fratton fra i preziosi filari della tenuta alla scoperta delle peculiarità di ogni singolo appezzamento. Sarà un brindisi 100% organic a celebrare la fine del percorso con un tasting dei vini più rappresentativi della tenuta in abbinamento a prodotti tipici locali forniti da Podere Pereto, azienda BIO a filiera corta di Rapolano Terme.

SAN POLO

Nel 2007 Marilisa **Allegrini** decide di investire a Montalcino, dando vita ad un'Azienda dinamica e attenta al rispetto dell'ambiente, di cui è concreta dimostrazione la cantina pensata secondo i canoni della moderna bioarchitettura. Grazie all'ubicazione sul versante sud-est di Montalcino, San Polo è ideale terroir per il Sangiovese, che qui si esprime con particolare finezza di profumi ed eleganza. Negli ultimi anni, con l'enologo Riccardo Fratton, è stato avviato un processo di parcellizzazione dei vigneti proprio per valorizzare l'unicità di ogni singolo appezzamento. Ne sono immediata testimonianza gli eccellenti punteggi ottenuti dalla critica internazionale, a partire dai 100/100 assegnati da James Suckling all'annata 2015 di Vignavecchia.

L'appuntamento è per Domenica 12 luglio dalle ore 11, le prenotazioni sono aperte fino a venerdì 10 luglio (Per informazioni e prenotazioni: info@poggiosanpolo.com – +39 0577 835101 costo 45 euro a persona).

PRECAUZIONI COVID:

Per motivi di sicurezza la giornata sarà a numero chiuso e sarà permesso l'accesso solo con la prenotazione.

Il numero massimo di ogni gruppo sarà limitato a 6 persone.

Licenza di distribuzione:

Mariella Belloni

Vicecaporedattore - Marketing Journal

Vedi la scheda di questo utente

Vedi altre pubblicazioni dell'utente

RSS di questo utente © Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? [Leggi come procedere](#) Salva come Pdf Stampa ID: 327435