



COMUNE DI MONTESPERTOLI
Assessorato Agricoltura e Turismo

DALL'8 GIUGNO AL 6 SETTEMBRE 2011
DALLE 11.00 ALLE 23.00

A VEGLIA AIE SULLE AIE DI MONTESPERTOLI

QUESTA ESTATE A MONTESPERTOLI
TUTTI I GIORNI C'E' UN'AZIENDA AGRICOLA
O UN AGRITURISMO CHE TI ASPETTA

Con la partecipazione del
Centro culturale I Lecci - Museo del Vino

Italiano/English



A veglia sulle Aie di Montespertoli

La veglia, un'antica tradizione toscana, torna ad essere occasione d'incontro con un intero territorio, per conoscere chi lo vive, lo coltiva e lo ama.

Si andava a veglia nei poderi vicini per stare in compagnia giocando a carte, mangiando qualcosa, raccontandosi storie e fatti. E proprio questo carattere conviviale è lo spirito delle **Veglie di Montespertoli**: da giugno a settembre si torna a veglia sulle aie di 11 aziende agricole e agrituristiche, insieme al Centro per la cultura del vino I Lecci, per riscoprire un modo di stare insieme, uno scambio tra natura e cultura immersi in un territorio che non ha cancellato il valore della tradizione. Ogni settimana, a rotazione, le aziende aprono le porte ai loro ospiti dalle 11 alle 23, offrendo i loro prodotti a prezzi popolari insieme a iniziative, giochi, spettacoli per tutte le età.

Per adulti e bambini: degustazioni, passeggiate, pic nic sul lago, caccia al tesoro, giochi all'aria aperta, discussioni, mostre, cene a tema, laboratori sui mestieri agricoli, spettacoli teatrali, musica e molto altro...

"A veglia" on the farmyards of Montespertoli

The veglia, an antique tuscan tradition, turns out to be an occasion of meeting up for an entire territory, getting to know who lives there, cultivating and loving it.

*People used to go at veglia on the nearby farms to spend a couple of hours in pleasant company around the fireplace. They used to play cards, eating and telling stories and facts. And this particular convivial character, it's the real spirit of the **Veglie di Montespertoli**: from june to september we all together go back at veglia on the farmyards of 11 agritourisms together with the Centre for Wine culture I Lecci, to rediscover a local way of spending time together, an exchange between nature, culture, immersed in a territory that hasn't crossed out the value of tradition. Every week, our farms rotating open their doors to people who can taste a piece of their production, with affordable prices, from 11 am to 11 pm, giving their hospitality with many other activities for any age.*

For kids and adults: wine tasting, walks, picnic on the lake, thematic talks, exhibitions, dinner parties, laboratories connected to our farm tradition, plays, music shows and much more...

GIUGNO • JUNE |

dal 8/6 al 14/6 • from 06/08 to 06/14



FATTORIA LE MANDRIE DI RIPALTA

Via Mandrie 22
Montespertoli

Incantevole Agriturismo dove frescheggiare sui prati intorno alle due antiche case coloniche circondate da ulivi, vigneti e coltivazioni biologiche, passeggiare tra i sentieri o degustare i prodotti della casa sul bordo del lago nel cuore della tenuta. Se piove vi attende una taverna carica di storia e di sapore con uno straordinario panorama.

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: con prenotazione
merende sul lago, trekking,
degustazioni, cene
eventi speciali:
Ven 10/6 • h 20,30
Cena in Agriturismo
h 22,00 Chiara Riondino
“La Pia e Dintorni”
con prenotazione • Costo 25 €

every day: with reservation
snack by the lake, trekking, wine
tasting, dinners
special events:
Fri 06/10 • 8,30 pm Dinner,
following at
10.00 pm “La Pia e dintorni”
a play by Chiara Riondino
reservation only • price 25 €

contatti / contacts:

0571671700 • 3397990454
info@lemandrie.it
www.lemandrie.it
Gps: 43.65512-11.0789



GIUGNO • JUNE |

dal 15/6 al 21/6 • from 06/15 to 06/21



TENUTA DI CASTIGLIONI MARCHESI DE' FRESCOBALDI

Via Montegufoni 35
Montagnana Val di Pesa - Montespertoli

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende,
trekking, visita alla cantina,
cene su prenotazione
eventi speciali: CON PRENOTAZIONE
Gio 16/6 • Degustazione guidata
“L'espressione del territorio
nei vini di Castiglioni”

Ven 17/6 • Serata con Teatrattratti
Sab 18/6 e Lun 20/6 • Passeggiate a
tema sulla via di Castiglioni
Dom 19/6 • “Cammina, osserva e gioca
per la via di Castiglioni”

every day:
wine tasting, snack, trekking,
cellar tour, dinners with reservation

special events: WITH RESERVATION
Thur 06/16 • Guided wine tasting “The
expression of the territory in the
Castiglioni's wines”

Fri 06/17 • Show by Teatrattratti
Sat 06/18 and Mon 06/20 • Theme
promenades in the way to Castiglioni ”
Sun 06/19 • Walk, look and play
in the way to Castiglioni

contatti / contacts:
0571671387
riccardo.morandi@frescobaldi.it
www.frescobaldi.it
fb: La Cantina Castiglioni
Gps: 43.672062-11.095977



Un'occasione unica per degustare gli ottimi vini dal colore intenso, aromi fruttati e gusto avvolgente della più antica proprietà della famiglia Frescobaldi, visitando le cantine, camminando e chiacchierando sulla via di Castiglioni con i vecchi abitanti, o facendo una emozionante caccia al tesoro alla scoperta del territorio, per adulti e bambini.

An exclusive occasion to taste the wines, remarkable for their deep hue, intense fruited flavour, and rich palate of Frescobaldi's oldest property, to visit the cellars, to walk and to chat on the way to Castiglioni with old villagers or during an exciting treasure hunt to discover the territory, both for kids and adults.

GIUGNO • JUNE |

dal 22/6 al 28/6 • from 06/22 to 06/28

AGRITURISMO VILLA VACANZE MANETTI
Via Panfi 8 - Loc. Anselmo
Montespertoli



vino / wine 1,50 €

merenda e vino / snack and wine 5 €

In un bellissimo verde giardino, potrete stare comodamente seduti ai tavolini o passeggiare nei boschi circostanti. Nell'Agriturismo gusterete specialità toscane con le vecchie ricette di nonno Francesco e nonna Dina. Nello splendido parco fiorito, tra animali da giardino, pavoni ed altri volatili, potrete fare ottime degustazioni e fantastiche grigliate.

tutti i giorni:
 degustazioni, merende,
 cene su prenotazione
eventi speciali:

Ven 24/6 • Musica dal vivo
 e ballo sull'aia

Sab 25/6 • h 20.30 "Ricca Grigliata"
 CON PRENOTAZIONE
 costo 28€

every day:
 wine tasting, snack, dinners with
 advance reservation
special events:

Fri 06/24 • Live Music and dance
 in the farmyard

Sat 06/25 • h 08.30 pm
 "Rich Barbecue"
 WITH RESERVATION
 price 28 €

contatti / contacts:

0571671930 - 3287766551

silvano@agriturismovillavacanzemanetti.com
www.agriturismovillavacanzemanetti.com

GIUGNO • JUNE |

dal 29/6 al 5/7 • from 06/29 to 07/05

Azienda agricola biologica
AGRICAMPAGGIO CIPOLLATICO
via San Vincenzo 2
Montespertoli



vino / wine 1,50 €
 merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende,
 mostra d'arte, cene su prenotazione

eventi speciali:

CON PRENOTAZIONE

Mer 29/6 • Burraco e buffet in piscina

Gio 30/6 • Degustazione guidata

Ven 1/7 • Poesia e musica in vigna

Dom 3/7 • Mercatino

e smielatura collettiva

every day: wine tasting, snack, art
 exhibition, restaurant with reservation

special events:

WITH RESERVATION

Wed 06/29 • Burraco night
 and buffet by the pool

Thur 07/01 • Guided tasting
 of local products

Fri 07/01 • Poetry and music
 in the vineyard

Sun 07/03 • Market and honey workshop

Incantevole Agricampaggio, dove si producono ottimi vini, olio e miele di alto valore biologico e organolettico. Imperdibili le degustazioni nelle fresche serate accompagnate da musica, letture di poesia, laboratori sui mestieri agricoli e giocate a carte sull'aia. Bellissimo il panorama e la calda accoglienza di Roberto e Angela, che fanno sentire gli ospiti come a casa.

Delightful Agricamping, where wine, oil and honey are produced with a remarkable biological and organoleptic value. Don't miss out on wine tasting on the fresh nights cheered up by music, poetry lectures, and labs dedicated to country crafts, or just playing cards! Beautiful landscape and warm welcome with Roberto and Angela who make people feel at home.





vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

dal 6/7 al 12/7 • from 07/06 to 07/12

LE FONTI A SAN GIORGIO Via Colle San Lorenzo 16 Montespertoli

tutti i giorni: degustazioni, merende,
bocciodromo, passeggiate
eventi speciali:

CON PRENOTAZIONE

Merc 6/7 • Cena Slow Food

**Gio 7/7 • h 17.30 Passeggiata nei vigneti
h 18.30 Degustazione vini**

**Ven 8/7 • h 20.00 Cena di solidarietà per
l'ass. Cardiotrapianti italiani di Siena**

Sab 9/7 • h 20.00 Buffet sull'aia

Dom 10/7 • dalle h 16.30

Bocce bacco & bruschette

Lun 11/7 • Cena del fattore

Mar 12/7 • Trippa e lampredotto

every day:
wine tasting, snack, bowls, walking
special events:

WITH RESERVATION

Wed 07/06 • Dinner by Slow Food

**Thur 07/07 • 05.30 pm walking in the
vineyard, 06.30 pm wine tasting**

**Fri 07/08 • 08 pm Charity dinner for the
Italian Heart transplants association-Siena**

Sat 07/09 • 08 pm Buffet in the farmyard

Sun 07/10 • from 04.30 pm

Bowls Bacchus & Bruschette

Mon 07/11 • The farmer's dinner

Tue 07/12 • Trippa and Lampredotto



Un luogo incantevole, un piccolo angolo di paradiso come lo definiscono spesso gli ospiti, dove potrete ritassarvi degustando i prodotti, giocando a bocce, facendo splendide passeggiate tra i campi, il vecchio casale, l'antica Cappella trasformata in Locanda e visitando la cantina, in cui invecchiano gli ottimi vini di propria produzione.

A charming place, a little piece of heaven, as it's usually defined by the guests, in which you can relax and taste products, play bowls, do charming walks in the fields, the old country house, the deconsecrated Chapel converted into an Inn, and visit the cellars where the excellent wines produced by the house age.



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

dal 13/7 al 19/7 • from 07/13 to 07/19

FATTORIA LA GIGLIOLA via San Piero in mercato 216/220 Montespertoli

tutti i giorni: degustazioni, merende,
bocciodromo, installazione d'arte
eventi speciali:

Mer 13/7 • Degustazione guidata

**Gio 14/7 • Cena dell'Agriturismo
con prenotazione**

**Ven 15/7 • "Compilation" spettacolo
di con Carlo Monni**

**Sab 16/7 • Teatro e cena del trippaio
di piazza della Passera**

**Dom 17/7 • h 19.00 L'isola dei salvati –
gioco di ruolo sull'uso del denaro.
h 21.00 "Verso una coop. Finanziaria**

**solidale e autogestita: dialogo
con Don Alessandro Santoro. Serata
a cura dell'ass. "Verso Mag-Firenze"**

Lun 18/7 • Letture su Don Milani

every day: wine tasting, snack, tennis,
bowls, art exhibition
special events:

Wed 07/13 • Guided wine tasting

**Thur 07/14 • Dinner at the Agriturism
with reservation**

**Fri 07/15 • "Compilation" a show by
Carlo Monni**

**Sat 07/16 • Theatre and dinner with the
"trippaio" from Passera square**

**Sun 07/17 • Role-playing game
about the use of money and meeting
with Don Alessandro Santoro**

Mon 07/18 • Don Milani reading

fb: contatti / contacts:
051609298 - 3355958943
info@lefontiasangiorgio.it
www.lefontiasangiorgio.it
Fb: Le fonti a San Giorgio
Gps: N 43°36'40" - E 11°04'06"



LUGLIO • JULY |

dal 20/07 al 26/7 • from 07/20 to 07/26



PODERE DELL'ANSELMO

via Panfi 12
Montespertoli

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende, ristorazione, equitazione e passeggiate
eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

Mer 20/7 • Buffet apertura
Gio 21/7 • Degustazione guidata e "cena con delitto"

Ven 22/7 • "La notte dei gamberi"

Frutti di Vigna dell'Anselmo e frutti di Mare del Mezzo Marinaiò con musiche dal mondo

Sab 23/7 e Dom 24/7 • attività per famiglie: battesimo della Sella e Corso ceramica

every day: wine tasting, snack, restaurant, horse riding, walking

special events: WITH RESERVATION

Wed 07/20 • Opening buffet

Thur 07/21 • Guided tasting and "dinner with murder"

Fri 07/22 • Vineyard fruit from the Anselmo and seafood

from Mezzo Marinaiò with world music

Sat 07/23 and Sun 07/24 • activities for families, "Introduction to horse riding", pottery class

f contatti / contacts:
0571671951 - 3338119983
info@forconi.net
www.forconi.web
fb: Podere Anselmo Agriturismo

Tra filari di cipressi e vigne da cui svettano i Castelli di Montespertoli, potrete ritassarvi tra i tavolini del parco con piscina del Podere dell'Anselmo, degustando gli ottimi vini e l'olio con le delizie dell'antico forno a legna e del barbecue. I più creativi potranno partecipare al corso di ceramica e i più audaci montare i nostri bellissimi cavalli.

Between rows of cypresses and vineyards where Montespertoli Castles stand over, you can relax on the wide park with a pool of Podere dell'Anselmo tasting excellent wines and oil together with the delicacies baked in the old wood stove of the house or grilled on the barbecue. The most creatives can join the pottery class while daring people can go riding our beautiful horses.



LUGLIO • JULY |

dal 27/7 al 2/8 • from 07/27 to 08/02



TENUTA DI MORIANO

via Colle di San Lorenzo 7
Montespertoli

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende, passeggiate

eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

Gio 28/7 • h 18 Degustazione e visita guidata

Ven 29/7 • h 21.00 "Calici e stelle" degustazione e osservazione del cielo

Sab 30/7 • dalle h 17.00 Laboratorio ceramica e passeggiata nel bosco

Dom 31/7 • h 18.30 Canti popolari e cocomerata sull'Aia

Lun 1/8 • h 17.00 "Gli adulti in cantina e per i bambini una sorpresa"

every day:

wine tasting, snack, walking

special events: WITH RESERVATION

Thurs 07/28 • Guided tour and wine tasting

Fri 07/29 • "Goblets and stars" wine tasting while watching the sky

Sat 07/30 • from 05.00 pm Pottery workshop and walk discovering the woods

Sun 07/31 • 09.00 pm Folk songs and watermelon in the farmyard

Mon 08/01 • 05.00 pm "Adults in the cellar...and surprises for the kids"

f contatti / contacts:
3280999431 - 0571657631
info@tenutamoriano.it
www.vacanze-toscana.com
fb: Tenuta Moriano



Vi accoglieremo nella grande casa colonica in fondo al viale di cipressi, circondata da prati, vigneti, boschi e tre laghi. Sull'aia potrete degustare i prodotti della nostra terra, intrattenervi con spettacoli, incamminarvi sull'ora del tramonto tra i sentieri e improvvisarvi artisti mentre i più piccoli potranno partecipare a divertiti laboratori all'aria aperta.

We'll welcome you in our big farmhouse standing at the end of a cypresses' boulevard, surrounded by lawns, vineyards, woods, and three lakes. In our farmyard you can taste the fruits of our ground, enjoy many shows, walk at sunset time on our footpaths, act as artists while kids will attend amusing outdoor workshops.

AGOSTO • AUGUST | dal 3/8 al 9/8 • from 08/03 to 08/09

TENUTA BARBADORO
via Volterrana sud 45
Montespertoli



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende
eventi speciali:

Mer 3/8 • Laboratorio del gusto con
Slow Food Empolese-Valdelsa
CON PRENOTAZIONE

Ven 5/8 • Scemeggiate, spettacolo,
altre gag con la compagnia teatrale
I ragazzi di Campagna

every day:
wine tasting, snack
special events:
Wed 08/03 • Taste workshop
by Slow Food
WITH RESERVATION

Fri 08/05 • Skits, shows and other
sketches by I Ragazzi di campagna

contatti / contacts:
0571674051 - 3484624075
info@tenutabarbadoro.it
www.tenutabarbadoro.it

L'Azienda produce vino ed olio da cinque generazioni, alla continua ricerca di qualità e sostenibilità ambientali. Dal 2010 i nostri prodotti sono biologici certificati. "Rispettare la natura per darvi il meglio", è la filosofia con cui sarete accolti, per degustazioni guidate in cantina e merende sull'aia.



This farm has been producing wine and oil from five generations, constantly aiming to improve quality and environmental sustainability. From 2010 our products have the biological certification. "Respect nature to give yourselves the best", that's the philosophy you'll be welcomed with, for wine tasting in the cellars along with snacks in the farmyard.

AGOSTO • AUGUST | dal 10/8 al 16/8 • from 08/10 to 08/16

PODERE PAGLIERI
Via Polvereto 83 • Loc. Polvereto
Montespertoli



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende,
mostra mercato ceramica artigianale,

passeggiate per i campi

eventi speciali:

Ven 12/8 • Spettacolo

con la Compagnia dei Ciottoli

CON PRENOTAZIONE

every day: wine tasting, snack,
market and exhibition pottery,
walks in the fields

special events:

WITH RESERVATION

Fri 08/12 • Show by Compagnia
dei Ciottoli

contatti / contacts:
3387878957 - 3337127734
info@poderepaglieri.it
www.poderepaglieri.it

Il piccolo podere, di proprietà della famiglia Pellizzari da molte generazioni, si trova fra le morbide colline del Chianti fiorentino. Incantato dal profumo della terra e dai colori dei tramonti, il visitatore potrà passeggiare nella tenuta, degustare gli ottimi prodotti biologici, vedere mostre d'arte. Da non perdere venerdì sera lo spettacolo sull'aia della Compagnia de Ciottoli.

Our little farm, a property of Pellizzari family from generations, is located on the sweet hills of Chianti docg. Delighted by the scent of the ground and the colours of the sunset, the visitor can walk around the property, tasting its excellent biological products, and looking at art exhibitions. Don't miss on Friday night the show by Compagnia dei Ciottoli.





vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: visita gratuita al Museo e all'orto sinergico, degustazioni, merende, pranzi e cene, mostra fotografica a cura di "CFFM"

eventi speciali:

Ven 18/08 • h 19.00 Sfilata di abiti e accessori firmati da artigiane e stiliste locali con aperi-cena • costo 10 €
Dom 21/08 • h 18.00 incontro con Paolo Gennai, direttore del Museo del Vino - ingresso gratuito; dalle h 19.00 Cena con prodotti a filiera corta su prenotazione • costo 20,00 €

every day:

free entrance to the Museum and sinergic veg-garden, food and wine tasting, snacks, lunches and dinners photographic exhibition by "CFFM"

special events:

Fri 08/18 • 07.00 pm *fashion show clothes and accessories made by local craftswomen and fashion designers, with dinner party • price 10,00 €*

Sun 08/21 • 6.00 pm *free entrance Meeting/debate with Mr. Paolo Gennai, Director of the Museum of Wine From 07.00 pm dinner with short distribution chain products with reservation • price 20,00 €*

contatti / contacts:
0571657131 - 0571657579 - 3336085301
info@lecciculturadelvino.it
ilecci.enoteca@gmail.com
www.lecciculturadelvino.it
fb: Enoteca I Lecci

dal 17/08 al 23/08 • from 08/17 to 08/23

CENTRO PER LA CULTURA DEL VINO I LECCI via Lucardese 74 • Montespertoli

Il Centro I Lecci è la massima espressione della cultura del buon bere e del buon mangiare. Ospita il **Museo della vite e del vino** e l'**Enoteca**, luogo ideale per la degustazione di piatti tipici a base di prodotti locali. Un luogo di storia e vere emozioni, dove passare fresche giornate tra discussioni, incontri, degustazioni e un'originalissima sfilata sotto le stelle. Potete visitare l'orto sinergico e rilassarvi nell'ampio giardino: non dimenticate una coperta!

The Centre for Wine Culture I Lecci is the highest expression of tradition and culture of good wine and good food. It hosts The Museum of Wine and the Enoteca, the perfect place to taste local dishes prepared with local products. A place of history and real emotions, in which you can spend your time with debates, meetings, tastings and a fanciful fashion show at night out in the open. You can visit our veg-garden and relax in our wide garden: don't forget to bring a blanket!



AGOSTO • AUGUST |



APERTURA SPECIALE DI 2 SETTIMANE

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / snack and wine 5 €

tutti i giorni: degustazioni, merende, visita agli animali della fattoria

eventi speciali:

Ven 26/8 e Ven 2/9 • Cena spettacolo con la compagnia teatrale I Ragazzi di Campagna: piatti tipici, intermezzi comici e scenette esilaranti costo 25€ - gradita la prenotazione

Dom 28/8 e 4/9 • Domenica in Fattoria. Attività per ragazzi e adulti: l'orto in cassetta e la semina naturale.

every day: wine tasting, snack, visit to the farm animals

special events:

Fri 08/26 and Fri 09/02 • Dinner show by theatre company I Ragazzi di Campagna Local dishes and interludes comic sketches and hilarious skits, with reservation • ticket 25€

Sun 08/28 and 09/04 • *Dinner in Farm. Activities for kids and adults: veg-garden in a crate and natural sowing*

dal 24/8 al 6/9 • from 08/24 to 09/06

Agriturismo Azienda Agricola Montalbino LA LOMBRICAIÀ via Colle a Montalbino 10 • Montespertoli



Tappa irrinunciabile lungo la Strada del Vino, l'Agriturismo Montalbino e il ristorante La Lombricaia vi accolgono nel fascino autentico delle case coloniche di un tempo e nell'atmosfera rurale di un'azienda agricola con oliveti, boschi e animali. Sull'Aia gusterete gli ottimi prodotti, frescheggiando in compagnia di comici fiorentini, tra attività in fattoria per adulti e bambini, con l'orto in cassetta e la semina naturale.

A stop not to be missed along the Wine Route, Montalbino Agritourism and Lombricaia Restaurant welcome you with the authentic charm of Tuscan traditional farmhouses and the rural atmosphere of a farm with olive tree groves, woods and farm animals. In the farmyard you can taste excellent products, enjoying the good company of Florentine comedians, along with farm activities for adults and kids, like veg-garden in a crate and natural sowing.



PRODUZIONE VINO / WINE



PRODUZIONE OLIO / OIL



PRODUZIONE MIELE / HONEY



BIOLOGICO / ORGANIC



RISTORANTE / RESTAURANT



AGRITURISMO / AGRITOURISM



AGRICAMPEGGIO / AGRICAMPING



MUSEO DEL VINO / MUSEUM OF WINE



MANEGGIO / RIDING HORSES



TENNIS



BOCCIODROMO / BOWLS



ANIMALI / FARM ANIMAL

RISCOPRI IL PIACERE
DI UNA FRESCA
GIORNATA DI CAMPAGNA,
IL GUSTO DEI PRODOTTI
DELLA TERRA

DISCOVER THE PLEASURE
OF A FRESH DAY
IN THE COUNTRY,
THE TASTE
OF LAND PRODUCTS

Un progetto del



COMUNE DI MONTESPERTOLI
Assessorato all'Agricoltura
e Turismo

Coordinamento e comunicazione



MELARANCIA
studiomelarancia@gmail.com

In collaborazione con



Consorzio Turistico
di Montespertoli

Seguici su FB: Veglia sulle Aie Montespertoli
www.comune.montespertoli.fi.it

I programmi delle settimane potrebbero subire
cambiamenti. Consigliamo di contattare
direttamente le aziende.

*The program of each week could be subjected
to changes. We suggest to contact the farms
directly.*