

Viaggio nei fumoir d'Italia



Podere La Regola

PER DEGUSTARE UN BUON SIGARO TOSCANO
TRA NATURA, TERRITORIO E ARTE.

Si trova sulla costa toscana, territorio vocato alla produzione di grandi cru, nella valle del fiume Cecina, a soli 4 km dal mare, nel comune di Riparbella. La cantina, firmata dall'architetto Sergio Scienza, è prima di tutto un'operazione culturale: "Abbiamo investito sulla nuova struttura avendo in testa due obiettivi: realizzare una cantina che valorizzasse le nostre produzioni e regalare al territorio un nuovo spazio di incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico" - spiegano Flavio e Luca Nuti, titolari dell'azienda vitivinicola.

La Terrazza si trasforma in un perfetto fumoir open air con vista sui filari, vale la pena seguire i suggerimenti dell'avv. Flavio Nuti, che consiglia di abbinare il super premiato Passito bianco IGT Sondrete con la collezione di sigari nazionali di famiglia.

A impreziosire la cantina l'arte di Stefano Tonelli, che ha trasformato la barricaia in una grande sala da museo, un affresco che richiama gli Etruschi e il cosmo. Dal concetto di incontro nasce il progetto "la Regola degli chef", che unisce le eccellenze della cucina del territorio toscano ai vini dell'azienda, attraverso un percorso fotografico e descrittivo di ricette realizzate da alcuni dei migliori chef della Toscana. La realizzazione del libro è affidata al giornalista enogastronomo Claudio Mollo.



spazi
fumoir

il gusto dell'incontro

SPAZIO FUMOIR Srl
Piazza Indipendenza, 2 - Via Campansi, 30 - 53100 Siena
Tel. 057 747995
comunicazione@fumoir.it

Podere La Regola

Cantina: Loc. Altagrada - SRT 68 km. 6,400 a Riparbella.

Tel. 0586 698145

info@laregola.com