

<http://www.informacibo.it/agriturismofontemorsi.htm>

Appunti  
di  
Viaggio

informa  
**CIBO**  
Il giornale per chi ama il buon gusto  
*mangiare, bere, dormire, viaggiare, guardare, leggere...e sognare*



[home page](#)
[mission](#)
[redazione](#)
[collabora](#)
[contattaci](#)
[link](#)

**Agriturismo Podere Fontemorsi**  
Vini eccellenti, alta gastronomia e tranquillità nel cuore della Toscana



Autunno e, perché no, Natale e Capodanno nel cuore della Toscana. Per unire **vini eccellenti, gastronomia di qualità e tranquillità**, la meta ideale è l'**Agriturismo Podere Fontemorsi**, nell'omonima tenuta vinicola sulle dolci colline della valle del Cecina., immerso tra ulivi e vigne dove si lavora ai vini della nuova annata. La sua posizione su un poggio ai piedi di Montescudaio (Pi) - annoverato fra i Borghi più Belli d'Italia - , l'incomparabile vista

sulla valle del Cecina e Volterra, la vicinanza a città d'arte come Volterra, Siena e Pisa, la prossimità del limpido mare di Maremma con il suo arcipelago di isole a contorno, fanno dell'agriturismo un luogo assolutamente speciale dove trascorrere una rilassante e rigenerante vacanza autunnale e invernale dal sapore antico, che è anche una riscoperta della storia e della natura di questa terra.

La sapiente ristrutturazione di un vecchio casale ha permesso di ricavare tre appartamenti (8 camere per un totale di 14/16 posti letto), che riescono a coniugare efficacemente **modernità e tradizione**, con un sobrio respiro architettonico che solo un' **autentica casa toscana** può regalare. Ampie vetrate aperte sulla campagna, pavimenti di cotto e travi a vista, pergole, terrazzi, grandi camini sia interni che esterni caratterizzano l'edificio, dalle austere murature esterne in pietra e cotto. Lo stile e la tradizione della campagna toscana improntano anche l'arredamento, dove mobili antichi si alternano ad altri realizzati con maestria dagli artigiani del posto. Gli appartamenti sono stati attrezzati con un particolare occhio al comfort degli ospiti, che hanno a loro disposizione non solo elettrodomestici e tv satellitare, ma anche una ricca dotazione di vasellame, attrezzi per cucina, grandi pentole per poter cucinare in tutta comodità.

L'**autunno**, ma anche **Natale e Capodanno** sono ottime occasioni per una sosta al Podere Fontemorsi: rilassanti passeggiate fra boschi e vigneti, relax nelle calde acque termali del Calidarium di Venturina, visita a Volterra e ai borghi antichi della zona, soste gourmand in ristoranti e trattorie per gustare i robusti piatti autunnali a base di cacciagione e funghi, ma anche saporite zuppe e paste ripiene, visite guidate e degustazioni nella cantina di Fontemorsi. I prezzi vanno da 760 € alla settimana per gli appartamenti da 4 persone e da 1090 € per quelli da 6 persone. Pernottamenti **a partire da 80 €** a notte per stanza.

**Informazioni:**  
Tenuta Fontemorsi  
Via delle Colline - Montescudaio (Pi)  
tel. 0583 394537 / 349006  
fax 0583 394537  
[agriturismo@fontemorsi.it](mailto:agriturismo@fontemorsi.it)  
[www.fontemorsi.it](http://www.fontemorsi.it)



<http://www.informacibo.it/agriturismofontemorsi.htm>

#### **Notizie su Fontemorsi**

23 ettari coltivati in gran parte a vigneto e per il resto ad oliveto, seminativi e boschi la Tenuta Fontemorsi si trova in Toscana, nel cuore della Doc Montescudaio. La sua produzione comprende due linee di **vini** (i rossi **Spazzavento Doc** e **Guadipiani Igt**, il rosato **Fontemorsi Igt** e il bianco **Tresassi Igt**) e l' **'Olio extra vergine di oliva toscano Fontemorsi Igp da agricoltura biologica.**

La proprietà aziendale fa capo a **Laura Berlucchi**, socia fondatrice con il fratello Guido della omonima azienda produttrice di spumanti in Franciacorta. La gestione è affidata alla Società Fontemorsi, composta da Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi, Carlo Sanvitale e Alberto Cavaliere. In cantina Fontemorsi si avvale della collaborazione di **Luca D'Attom** a, enologo toscano le cui capacità sono riconosciute a livello internazionale. Dal 2008 l'intera produzione di vino ed olio è da agricoltura biologica.

**All'interno della tenuta si trova l'Agriturismo Podere di Fontemorsi, ricavato dalla ristrutturazione di un casale aziendale.**

[\[home page\]](#) [\[mission\]](#) [\[redazione\]](#) [\[collabora\]](#) [\[contattaci\]](#) [\[link\]](#)

2003 ©copyright :: [INformaCIBO.it](#)