Marco Bechi

Il gusto in tutti i sensi

marcobechi.it

marcobechi.it

Azienda Agricola Capanna, Capanna Suites, Il Passaggio by Capanna, una triade di grande successo a Montalcino

21 Giugno 2020 / Marco Bechi / Attualità, Consigli, Il Cibo, Il Vino

RENOIR wine packaging
Accessori Vino

Pensando a Montalcino, viene subito in mente il vino, in particolare il Brunello famoso nel mondo. Oggi se ne contano, in un territorio così piccolo (solo 310 kmq), ben oltre 200 produttori di cui la maggior parte iscritta al

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

Molti sono produttori "giovani" mentre l'azienda di cui vi parlo adesso è una delle storiche situate a nord del comune, si tratta dell'Azienda Agricola **Capanna**.

La targa all'ingresso della Cantina di Capanna

Giuseppe Cencioni, con i figli **Benito** e **Franco**, acquisto l'azienda agricola Capanna nel 1957 e ben presto è diventata una delle più giovani (ma storiche) cantine del Brunello

considerando che Giuseppe fu uno dei 25 fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino.

Un vigneto di fronte alla cantina di Capanna

L'attività è sempre stata in crescendo e dalle poche migliaia di bottiglie iniziali, grazie ai nuovi impianti, è aumentata la produzione e anche le esportazioni che contano circa ben 20 destinazioni nel mondo.

Patrizio Cencioni

Oggi se ne occupano gli eredi, **Patrizio** e il figlio **Amedeo Cencioni** che hanno implementato ulteriormente l'attività elevandola ad un livello molto alto grazie anche alle proposte di accoglienza collegate all'Azienda Agricola Capanna.

Amedeo Cencioni

Sono nate così **Capanna Suites** – Agriturismo, Spa & Wine Club e il Ristorante **Il Passaggio By Capanna** – Food and Wine Emotions.

Guardate il video di **Alireza Mohtashami** che raccoglie un'accurata panoramica di tutte e tre le realtà:

È stato un grande privilegio vivere un'esperienza full immersion e verificare di persona la grande accoglienza insita in quei fantastici personaggi che sono Amedeo Cencioni, ideatore ed arredatore delle camere e del ristorante ed il simpatico padre Patrizio Cencioni.

Marco Bechi – Citando una poesia che amo di Ungaretti posso dire “M’illumino d’immenso”

Abbiamo iniziato dalla cantina di Capanna,

La Cantina di Capanna

visitandone i vari ambienti.

La Cantina con le botti grandi di Capanna

Ci siamo poi recati a Capanna Suites, in perfetto stile toscano, ma veramente di alto livello, come già detto tutto ideato dal giovane Amedeo.

Capanna Suites

L’arredamento è attento, comodità all’avanguardia e con vari tocchi di gusto tra il classico, il moderno ed il rustico.

Una delle Capanna Suites

A disposizione degli ospiti la Spa, con trattamenti personalizzati

Un angolo della Spa

ed aree relax sparse nei giardini vicino all'infinity pool.

la vista dal giardino prospiciente la piscina

A completamento della struttura il ristorante sia per un light lunch che una cena gourmet e naturalmente la colazione la mattina.

La sala interna del ristorante

Capanna, in tutte le sue sfaccettature è luogo di grande suggestione e magia dove ti senti coccolato.

Azienda agricola Capanna

Loc. Capanna, 333 Montalcino (SI)

Tel 0577848298 e.mail

info@capannamontalcino.com

Capanna Suites

Strada Comunale delle Crete Montalcino (SI)

+39 0577 1697732 info@capannasuites.com

Ristorante il Passaggio by Capanna

Tel.: +39 0577 169 7731

Scritto da Marco Bechi +393394977937

marcobechi.it@gmail.com

© Tutte le foto dell'articolo sono scattate da Alireza Mohtashami ed hanno copyright by marcobechi.it

Taggato Amedeo Cencioni, Capanna Brunello di Montalcino, Capanna Montalcino, Capanna Suites, Il Passaggio by Capanna, marco bechi, one day experience, one day out, Patrizio Cencioni, Perle & Perlage

LA NUOVA IDEA DEL CONSORZIO DEL VINO CHIANTI CLASSICO: AGGIUNGI UN PRODUTTORE (DI CHIANTI CLASSICO) A TAVOLA

MARTEDÌ 23 GIUGNO VILLA VITTORIA HA DATO IL VIA ALLA STAGIONE ESTIVA DI FIRENZE 2020

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Pubblica il commento

Marco Bechi

Marco Bechi, nato a Siena nel 1956, è molto attaccato alle sue radici toscane e, maturando una lunga esperienza in Slow Food, coltiva da tempo le sue passioni sull'enogastronomia, sui vini, sulla cucina, sui cocktail, sulla fotografia e sul lifestyle.
Website (Ricette):
http://marcobechi.com/
Fotografia:
http://foto.marcobechi.com/

Link

- Le mie Ricette

- foto.marcobechi.com

Video: TopEat Meo Modo* Borgo Santo Pietro

Video: TopEat: Il Pievano*

Iscriviti alla Newsletter

Email Address

Iscriviti

cancellati da questa lista

powered by MailChimp!

Articoli recenti

Cestello Ristoclub, il ristorante di pesce di Firenze con lo chef Gabriele Rastrelli e il suo grande dehors

7 Settembre 2020

Tenuta Le Tre Virtù, Virtuoso Gourmet * e Virtuosino Bistrot, la campagna toscana con i sapori dell’orto e i saperi dello chef Antonello Sardi in un agriturismo di lusso

4 Settembre 2020

Cacciucco & Cocktail al Land’ho Bistrot a Rosignano Solvay (LI) per la Tuscany Cocktail Week

3 Settembre 2020

Chicco a Colle di Val d’Elsa – Stefano Canosci e la sua pizza gustosa

1 Settembre 2020

Le prossime “Chicche”

31 Agosto 2020

Liquori Morelli e la nuova frontiera degli aperitivi Toscani per tutti i cocktail

31 Agosto 2020

Borgo Santo Pietro – Luxury Resort a 5 stelle in Toscana – Meo Modo Michelin Star – Trattoria sull’Albero – Seed to Skin

21 Agosto 2020

Torniamo in Maremma all’Agrobiologica Le Tofane e all’Agri Ristorante Il Duchesco con i vini della Fattoria Mantellassi sabato 19

settembre 2020 alle ore 11.30

19 Agosto 2020

Il nuovo Raw Bar ad Habitat Drink and More a Firenze

17 Agosto 2020

Fattoria Santo Stefano, il vino e la passione della famiglia Bendinelli a Greve in Chianti

10 Agosto 2020

Castello di Vicchiomaggio a Greve in Chianti, la storia e l'accoglienza della famiglia Matta

7 Agosto 2020

Vitique a Greve in Chianti e lo chef Antonio Guerra, l'accoppiata che mancava

2 Agosto 2020

Vallepicciola a Castelnuovo Berardenga, un'azienda tutt'altro che piccola

29 Luglio 2020

Villa Olmo, un "Diadema" sulle colline di Impruneta a Firenze

27 Luglio 2020

Lettera aperta dei ristoratori al Vice Ministro Economia e Finanze Laura Castelli

19 Luglio 2020

La Galleria a Poggibonsi (SI), il “Ristorante del Pesce” dello chef Michele Targi

16 Luglio 2020

La Cucina di Giuseppe Lo Presti a Villa Sassolini – Moncioni – Montevarchi (AR)

14 Luglio 2020

Gabbiano 3.0 la nuova casa in maremma dello chef Alessandro Rossi

2 Luglio 2020

Con passeggiate culturali nei borghi storici e assaggi di enogastronomia inizia la VI edizione di Un’altra

Estate in Toscana 2020

30 Giugno 2020

Capolavori a Tavola XIX Edizione il 7 luglio a Castel San Niccolò (AR)

30 Giugno 2020

Cerca nel Blog