



A Napoli sabato 6 giugno presso Villa Floridiana dalle 19:30 all'1:00

Chianti DOCG Vista Mare - dalle Colline Toscane al Golfo più bello del mondo, l'evento per celebrare il vino toscano d'eccellenza

Una serata imperdibile con 150 etichette della denominazione. Il presidente del Consorzio Vino Chianti Giovanni Busi: "Portiamo il carattere e l'identità dei nostri territori in una delle capitali italiane della convivialità" e il direttore di Vitignoitalia Maurizio Teti "Continua la nostra mission di divulgare le eccellenze del vino italiano presso uno dei mercati più vivi e interessanti del Paese"

Le colline toscane che incontrano il mare di Partenope, i calici di Chianti affacciati sul Golfo e una serata pensata per celebrare il gusto, la convivialità e il legame tra territori simbolo dell'eccellenza italiana. Sabato 6 giugno, a partire dalle 19.30 con chiusura all'1:00, Villa Floridiana, tra le location più suggestive del capoluogo campano nel cuore del Vomero, ospiterà **"Chianti DOCG Vista Mare – dalle Colline Toscane al Golfo più bello del mondo"**, l'evento promosso dal Consorzio Vino Chianti e da Vitignoitalia con il sostegno del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, che porterà a Napoli un grande percorso di degustazione dedicato alla denominazione.

*"Abbiamo voluto creare un appuntamento capace di unire paesaggio, vino e cultura dell'accoglienza. Il Chianti DOCG è espressione di territori diversi, di storie e tradizioni che dialogano perfettamente con una città viva e autentica come Napoli - spiega il **Presidente del Consorzio Vino Chianti Giovanni Busi** - Stiamo parlando di una città in cui il Chianti è molto apprezzato e consumato, anche grazie a una forte presenza turistica internazionale. Per questo motivo eventi come quello del 6 giugno sono occasioni utili per raccontare cosa è oggi il Chianti DOCG, un vino contemporaneo, dinamico e sempre più vicino ai gusti dei consumatori. Vogliamo offrire un'esperienza che metta insieme vino, emozioni e bellezza".*

L'iniziativa porterà nel capoluogo campano 150 etichette in rappresentanza dei terroir più autentici della denominazione, con un percorso degustativo dedicato alle diverse interpretazioni del Sangiovese e alle molte sfumature produttive del Chianti DOCG. Tra i viali storici della Villa e la vista sul mare, il vino diventerà racconto di uomini, territori e passione. A ribadire la liaison tra il territorio del Chianti e le eccellenze campane, l'iniziativa vedrà una parte gastronomica con i prodotti dell'azienda Sorì, realtà casearia di Teano, leader nella produzione di mozzarella di bufala e fior di latte dal 1868 e Pulcinella Gourmet con la proposta gastronomica "La frittata 'e Pulcinella".

*"Si è da poco chiusa l'edizione 2026 di Vitignoitalia - commenta il **Direttore di Vitignoitalia Maurizio Teti** - nel corso della quale abbiamo celebrato i nostri primi 20 anni di storia. Un percorso lungo e ricco di soddisfazioni che ci ha visto dialogare non solo con le aziende campane ma con i grandi terroir del vino italiano. In tal senso la serata con il Chianti DOCG rappresenta un altro momento di fondamentale importanza nei nostri due decenni di attività".*

La serata, in collaborazione con Drop eventi, sarà caratterizzata inoltre da un sottofondo musicale per sottolineare l'idea di festa e convivialità.



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Azioni realizzate con il contributo MASAF D.M. 685310 del 18.12.2025