

perdersi.



www.terresiena.it

CLAIM COMMUNICATION

ritrovarsi.

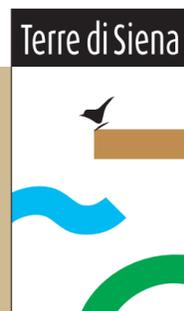
sensazioni
di natura.
luoghi d'arte.
momenti
di benessere.
in un perfetto
equilibrio
di spazio
e tempo.
lo spazio
per perdersi.
il tempo
per ritrovarsi.



*... una civiltà del mangiare dalle origini antiche
... un territorio di vini tra i più pregiati al mondo
... un'agricoltura di prodotti genuini e tradizionali*

La cultura del gusto delle terre di Siena nasce dall'armonia del paesaggio, da un "contado" fatto di colline coperte di viti che danno vini tra i più pregiati al mondo come il Brunello di Montalcino, il Chianti, il Chianti Classico, il nobile di Montepulciano e la Vernaccia di San Gimignano. Colline dove le viti lasciano il posto agli olivi per un olio dai sapori intensi, unico condimento accettato dalla cucina toscana. Dalla collina ai boschi dove ancora oggi si allevano i suini della "cinta senese", mentre nei poderi, seminati con perfetta geometria, pascolano i bovini di razza Chianina. Verso sud, con la Val d'Orcia e le Crete Senesi, s'incontrano greggi che danno pecorini dai sapori erbacei, dove i profumi di cucina si fanno intensi di funghi, tartufi, selvaggina, cinghiali e castagne. La pasta ha la tipica forma dei picci, il pane senza sale si accompagna ai particolari insaccati e salumi. Panforte, dolci tipici e vinsanto chiudono in bellezza un menu unico come uno stile di vita: quello delle Terre di Siena.

Provincia di Siena
www.provincia.siena.it
APT Siena - 0577 280551
APT Chianciano Terme Val di Chiana - 0578 671122/23
ti danno il benvenuto nelle Terre di Siena.



the essence of tuscan

siena | chianti | val d'elsa | val di merse | crete senesi | val d'orcina | val di chiana | amiata