



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 Vitignotalia 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 Vitignotalia 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 Vitignotalia - commenta il **Direttore di Vitignotalia 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

