



Atlas du vin en Toscane

Vins et territoires: En voyage entre histoire,
vignobles et paysages

A wide-angle photograph of a Tuscan landscape at sunset or sunrise. The sun is low on the horizon, casting a warm glow over rolling hills covered in vineyards and olive trees. The sky is filled with soft, white clouds. In the foreground, a vineyard with rows of grapevines is visible, surrounded by olive trees. A small cluster of buildings is nestled in the valley. The overall scene is peaceful and picturesque.

visittuscany.com



LA TOSCANE
UNE RENAISSANCE SANS FIN

**« Nous avons savouré
chaque instant
de notre voyage »**

Découvrez les itinéraires du vin en Toscane
visittuscany.com



Vetrina Toscana

Déguster les vins locaux accompagnés des spécialités du territoire, c'est vivre une expérience unique, un véritable « voyage dans le voyage ». L'extraordinaire richesse des cépages et des traditions œnogastronomiques toscanes fait qu'il peut être difficile de s'y retrouver, à moins de se munir d'une boussole. Vetrina Toscana, le projet de la Région qui vise à promouvoir le tourisme œnogastronomique, vous aidera dans cette « chasse au trésor ». Lorsque vous apercevez ce label dans un restaurant, une œnothèque, une cave ou une épicerie, un hôtel ou une ferme-auberge, c'est la preuve que vous avez atterri dans un lieu où la culture du vin et de la table toscane est préservée et transmise avec passion. Des randonnées dans les vignobles aux expériences qui associent le vin au golf et à l'art, en passant par l'observation des étoiles, Vetrina Toscana oriente les voyageurs vers des expériences authentiques d'œnotourisme, où ils découvriront non seulement ce que boivent et mangent les Toscans, mais aussi comment ils vivent leur relation avec le vin et les aliments : conviviale, respectueuse des saisons, indissolublement liée au terroir qui les entoure. Tout au long de l'année, plus de 350 événements organisés dans toute la région vous permettront de découvrir les coins les plus reculés de la route des saveurs.

Partagez vos aventures

vetrina.toscana.it

visittuscany.com



Itinéraires divins

En traversant la Toscane des vins, chaque gorgée raconte l'histoire d'un territoire et son âme la plus authentique. Entre culture du paysage, art et saveurs, l'expérience du voyage se transforme en un véritable don d'écoute, de plaisir et de beauté partagée

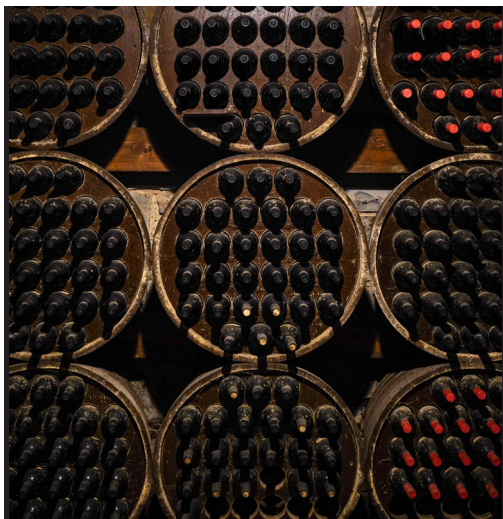


1 Vin et art déjà à l'époque des Étrusques

Les Étrusques ont été les premiers à cultiver la vigne en Italie, faisant du vin un symbole de prestige et de convivialité. En Toscane, cet héritage se perpétue : du Chianti à la Maremme, les caves et les architectures accueillent des collections et des artistes tels que Pistoletto, Kapoor ou Bourgeois. Ici, chaque verre reflète ce lien ancestral, des rouges emblématiques tels que le **Chianti Classico**, le **Brunello di Montalcino** et le **Nobile di Montepulciano** aux **Super Tuscan** et **Bolgheri**, en passant par les blancs succulents de la côte. Un voyage sensoriel qui mêle mémoire, paysage et modernité.

2 L'ordre du grand-duc Cosme III

En 1716, le grand-duc Cosme III de Médicis promulgua un ordre qui changea l'histoire du vin, délimitant pour la première fois au monde les zones de production de qualité : Chianti, Pomino, Carmignano et Valdarno di Sopra. Aujourd'hui, ces territoires entremêlent paysages et villages pittoresques aux vins : **Chianti DOCG**, un rouge à base de sangiovese ; **Pomino DOC**, un blanc frais et aromatique ; **Carmignano DOCG**, un rouge structuré ; **Valdarno di Sopra DOC**, rouge, blanc, rosé et mousseux. Tous racontent des siècles de passion, de culture et de beauté intemporelle.





3 La Chiantigiana entre vignobles et châteaux

La Chiantigiana (SR222) est la route qui relie Florence à Sienne au cœur du Chianti Classico. Entre collines et villages, l'itinéraire mêle églises de campagne, châteaux et paysages dignes d'une carte postale. Ici, le voyage devient une expérience gustative : dans les petits restaurants, les plats typiques s'accompagnent d'un verre de **Chianti Classico** (Annata, Riserva ou Gran Selezione) et de grands **Super Tuscan** (assemblage de cabernet, merlot et syrah), aujourd'hui symbole d'un mélange idéal entre innovation et tradition viticole toscane.

4 De Sienne à Montalcino entre grands vins rouges, villages et abbayes

La Via Cassia relie Sienne à Montalcino, entre collines, vignobles et crêtes ocre de la Val d'Orcia ; une terre de grands vins rouges, au cœur de villages tels que San Quirico d'Orcia et de lieux spirituels comme l'abbaye de Sant'Antimo. C'est ici que naît le **Brunello di Montalcino**, vin de garde légendaire, accompagné du **Vino Nobile di Montepulciano** et des étiquettes plus jeunes de la **DOC Orcia**. Chaque verre raconte un territoire unique, à découvrir entre des vues à couper le souffle et des atmosphères intemporelles.





5 Du Chianti à San Gimignano entre art et rangées de vignes

Sur la voie rapide Florence-Sienne, certaines sorties qui vous feront vivre des expériences dignes d'une machine à remonter le temps : Monteriggioni et ses remparts médiévaux restés intacts, Colle Val d'Elsa, mais surtout San Gimignano (sortie Poggibonsi), où 14 tours se dressent comme un mirage sur une colline parsemée de rangées de vignes. C'est ici qu'est née la **Vernaccia di San Gimignano**, un vin blanc très ancien, connu et répandu dès le Moyen Âge, était connu et répandu.

6 La Côte des Étrusques de Bolgheri au Val di Cornia

Un itinéraire qui unit mer, collines, archéologie et grands vins. À Bolgheri, la célèbre allée des cyprès mène au village médiéval ; c'est dans les collines surplombant la mer que naissent les **Super Tuscan et Bolgheri DOC**, des assemblages élégants de cabernet, merlot et syrah. En continuant vers Castagneto Carducci, Sassetta et le Val di Cornia, des villages comme Suvereto offrent des paysages au milieu des vignes et du maquis méditerranéen, ainsi que des vins rouges D.O.C.G. intenses et de longue garde.





7 La Maremme entre nature sauvage et vins volcaniques

La Maremme, le visage sauvage de la Toscane, offre des collines, des plages et des villages figés dans le temps. Sovana, Sorano et Pitigliano abritent des caves où naît le **Bianco di Pitigliano**, un vin minéral et élégant. Les Collines métallifères donnent vie au **Rosso di Montegio**.

Le **Montecucco** prend vie sur les versants du mont Amiata. La côte procure des **Vermentini** (blancs, frais et savoureux), tandis que le **Morellino di Scansano** reste le grand rouge de la Maremme.

8 Tour des caves contemporaines à ne pas manquer

Toscana Wine Architecture est le réseau des caves « d'auteur », premier exemple en Italie à mettre en avant le vin, le design et le territoire, en sollicitant des établissements historiques ou récemment créés qui partagent l'amour de l'art et le respect de l'environnement. Il s'agit également d'un précieux outil d'orientation pour les œnotouristes, promu par la Région Toscane en collaboration avec la Fédération Routes du Vin, de l'Huile et des Saveurs de Toscane, Vetrina Toscana et Fondazione Sistema Toscana (winearchitecture.it).





9 Napoléon et les vins de l'île d'Elbe

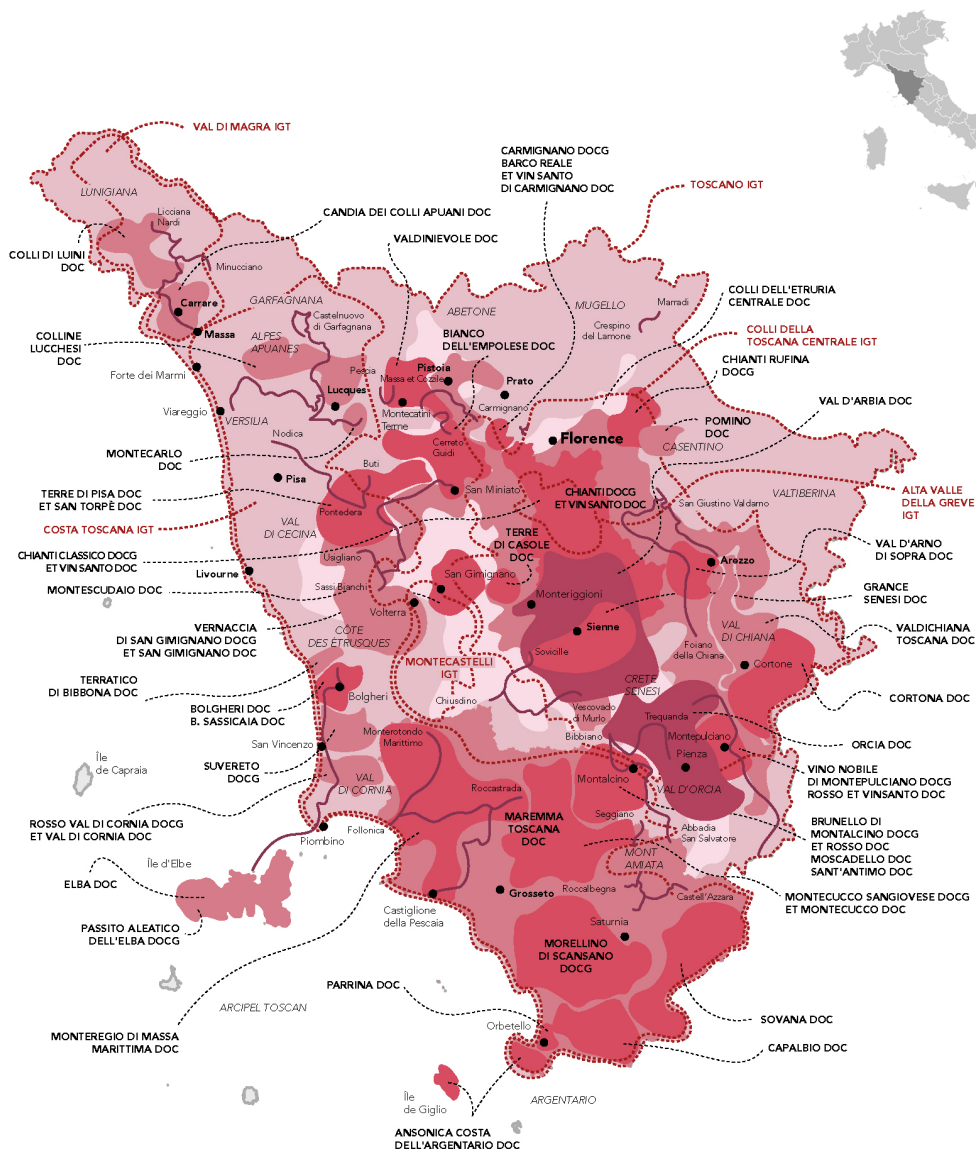
L'île d'Elbe est le lieu où **Napoléon** passa son exil et où il signa le **Privilege de l'Empereur** qui protégeait l'unicité des vins de l'île d'Elbe, l'ancêtre de la DOC. Entre forteresses, ruelles et panoramas sur la mer, la route mène aux falaises de Sant'Andrea ainsi qu'au mont Capanne. Dans les villages de Marciana Marina, Capoliveri et Porto Azzurro, d'anciennes terrasses sont dédiées à la culture de l'**Aleatico**, de l'**Ansonica** et du **Vermen-tino**, des vins qui accompagnent des dégustations inoubliables au coucher du soleil.

10 Un itinéraire au cœur des vins d'altitude

La Toscane offre des itinéraires entre collines et montagnes où la vigne pousse en dépit des conditions naturelles difficiles. Le mont Amiata donne des vins rouges tels que le **Montecucco Sangiovese DOCG**. Dans le Mugello, on peut trouver des **Pinots Noirs**. Le Casentino met en valeur le **Sangiovese** et le **Merlot**. Les producteurs de vins de la plaine de Lucques privilégient les cépages autochtones et les pratiques biodynamiques, tandis que la Lunigiana offre des vins blancs et rouges **Colli di Luni DOC**.



Vins toscans bénéficiant d'une Appellation



Liste des 58 vins DOP (dont 11 DOCG et 41 DOC) et IGT de la région Toscane

DOCG

**Arezzo, Florence, Pise,
Pistoia, Prato, Sienne**
Chianti

Florence, Sienne
Chianti Classico

Grosseto
Montecucco Sangiovese
Morellino di Scansano

Livourne
Elba Aleatico Passito
ou Passito Aleatico dell'Elba
Suvereto

Livourne, Pise
Rosso della Val di Cornia
ou Val di Cornia rosso

Prato
Carmignano

Sienne
Brunello di Montalcino
Vernaccia di San Gimignano
Vino Nobile di Montepulciano

Grosseto
Ansonica Costa dell'Argentario
Bianco di Pitigliano
Capalbio
Maremma Toscana
Montecucco
Monteregio di Massa Marittima
Parrina
Sovana

Livourne
Bolgheri
Bolgheri Sassicaia
Elba
Terratico di Bibbona

Livourne, Pise
San Torpè
Val di Cornia

Lucques
Colline Lucchesi
Montecarlo

Massa-Carrare
Candia dei Colli Apuani
Colli di Luni

Pise
Montescudaio
Terre di Pisa

Pistoia
Valdinievole

Prato
Barco Reale di Carmignano
Vin Santo di Carmignano

Sienne
Grance Senesi
Moscadello di Montalcino
Orcia
Rosso di Montalcino
Rosso di Montepulciano
San Gimignano
Sant'Antimo
Terre di Casole
Val d'Arbia
Vin Santo di Montepulciano

DOC

Arezzo
Cortona
Val d'Arno di Sopra ou Valdarno di Sopra
Valdichiana toscana

Arezzo, Florence, Pise, Pistoia, Prato, Sienne
Colli dell'Etruria Centrale

**Arezzo, Florence, Pise, Pistoia,
Prato, Sienne**
Vin Santo del Chianti

Florence
Bianco dell'Empolese
Pomino

Florence, Sienne
Vin Santo del Chianti Classico

**Arezzo, Florence, Grosseto, Livourne,
Lucques, Massa-Carrare, Pise, Pistoia,
Prato, Sienne**

Toscana ou Toscana

Arezzo, Florence, Pistoia, Prato, Sienne

Colli della Toscana Centrale

Florence

Alta Valle della Greve

**Grosseto, Livourne, Lucques,
Massa-Carrare, Pise**

Costa Toscana

Massa-Carrare

Val di Magra

Pise

Montecastelli

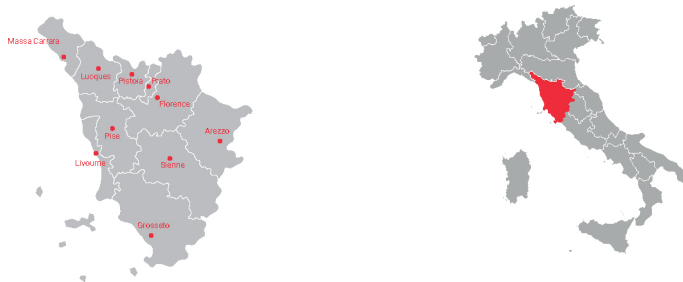
Fédération Routes du Vin, de l'Huile et des Saveurs de Toscane

Découvrez la Toscane grâce à un réseau qui allie saveurs, territoire et tradition

La Fédération Routes du Vin, de l'Huile et des Saveurs de Toscane a été créée en 2001, en tant que premier réseau national transformant l'œnotourisme en une expérience authentique. Imaginez des itinéraires qui relient des caves, des moulins à huile, des auberges, des exploitations agricoles et des vieux métiers : ce sont les « Routes » qui vous guident à la découverte des trésors cachés de la campagne toscane. Chaque route est ponctuée d'itinéraires conçus pour vous faire découvrir le territoire à travers des dégustations, des visites de caves, des déjeuners dans des fermes-auberges et des rencontres avec les producteurs. Histoires de familles qui, depuis des générations, préservent un savoir ancestral. www.stradevinoditoscana.it

- 1 Route du Vin et des Colli di Candia et Lunigiana
- 2 Route du Vin et de l'Huile Lucques, Montecarlo et Versilia
- 3 Route de l'Huile, des Villages et Châteaux de la Valdinievole
- 4 Route du Marron du Mugello de Marradi
- 5 Route de l'Huile des monts Pisans
- 6 Route de l'Huile et du Vin du Montalbano – Les Collines de Leonardo
- 7 Route des Vins de Carmignano et des Saveurs typiques de Prato

- 8 Route du Vin des Collines Pisanes
- 9 Route du Vin Terre di Arezzo
- 10 Route du Vin et de l'Huile Côte des Étrusques
- 11 Route des Saveurs de la Val di Merse
- 12 Route du Vin Orcia
- 13 Route du Vin Nobile di Montepulciano et des Saveurs de la Valdichiana Senese
- 14 Route du Vin et des Saveurs Monteregio di Massa Marittima
- 15 Route du Vin Montecucco et des Saveurs typiques d'Amiata



Les territoires du vin en Toscane

Un voyage à travers les paysages et les lieux de la Toscane, où le vin est culture, art, plaisir et découverte

Du Chianti à la Maremme, de la côte aux îles, le vin est la boussole qui permet de découvrir la Toscane. Un parcours fait d'écoute, de méditation et de plaisir, où chaque verre de vin raconte un territoire et où chaque paysage devient une expérience. Une invitation au voyage, immergés dans les saveurs et la beauté, au rythme plus lent de la campagne.

textes: *Teresa Favi*

crédits photos: *Alberto Conti, Guido Cozzi,
Pasquale Paradiso, Valeria Raniolo*

Partagez vos aventures

vetrina.toscana.it

visittuscany.com



Art. 3.169 - 25



Regione Toscana



TOSCANA
PROMOZIONE TURISTICA

**VETRINA
TOSCANA**