



TRENO NATURA



27 APRILE 2025 – SAN QUIRICO D'ORCIA **Orcia Wine Festival**

TRENO A VAPORE - Fermate: Monte antico – Torrenieri - Asciano

Ore 9: 40 Partenza da Siena

Ore 10:43 Arrivo a Monte Antico

Ore 11:40 Arrivo a Torrenieri

Ore 17:50 Partenza da San Quirico d'Orcia

Ore 19: 52 Arrivo a Siena (Stazione FS)

Ore 11:03 Partenza da Monte Antico

(trasferimento in pullman a San Quirico d'Orcia)

Ore 18: 20 partenza da Torrenieri

Ore 9: 40 partenza da Siena con il treno storico a vapore. Attraverso la Val d'Arbia e la Valle dell'Ombrone si raggiungerà la stazione di Monte Antico, dove è prevista una sosta di 25 minuti durante la quale sarà possibile fare filmati o foto alla locomotiva in manovra e quando farà rifornimento d'acqua sul tender.

Quindi partenza in direzione Torrenieri, attraversando le Crete Senesi, il Parco della Val d'Orcia (patrimonio Unesco) e le zone del Brunello di Montalcino. Arrivo a **Torrenieri alle 11: 40** circa. Scesi dal treno proseguimento in pullman fino a San Quirico D'Orcia.

Dalle ore 12:00: Tempo a disposizione per la visita al centrostorico e per partecipare alla XIV edizione dell'Orcia Wine Festival. Per l'ingresso alla mostramercato Orcia Wine Festival troverete info e dettagli sul sito

<https://orciawinefestival.wordpress.com/>

Ore 13:00 Pranzo in ristorante (facoltativo su prenotazione)

(Facoltativo, su prenotazione): Ore 14:30 partenza dal centro del paese per il percorso trekking lungo l'antica via Francigena da San Quirico d'Orcia fino a Bagno Vignoni (5 km, difficoltà medio-bassa) Il rientro è previsto in pullman alle ore 17:30 (escursione da prenotare, GRATUITA MAX 45 PERSONE).

(Facoltativo, su prenotazione): ore 15:00 visita guidata del paese - € 5,00 per persona a partire dai 10 anni

Ore 17:50 San Quirico - Partenza in pullman per la stazione di Torrenieri

Ore 18: 20 partenza del treno, con arrivo previsto a Siena alle ore 19:52

ATTENZIONE: il programma potrebbe subire leggere variazioni. Chiedere sempre conferma prima della partenza.

– **POSTI LIMITATI - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Tariffe

Adulti: € 42,00 Ragazzi 11-18 anni € 30,00

Bambini fino a 10 anni: gratuiti senza diritto di posto a sedere massimo uno per ogni adulto pagante .

Diritti di prenotazione + assicurazione €7,00 (per tutti i partecipanti)

Agenzie Viaggi/gruppi: tariffe su richiesta.



Da aggiungere il costo del trasferimento in pullman da Torrenieri a San Quirico d'Orcia A/R: € 13,00 adulti e bambini (dai 2 anni)

ORCIA WINE FESTIVAL



Dal 25 al 27 aprile a San Quirico d'Orcia (Siena) appuntamento con la XIV edizione di OWF, la mostra mercato del vino Orcia Doc che racconta il paesaggio patrimonio mondiale dell'umanità Unesco attraverso l'eccellenza del vino.

La mostra mercato con i vini dell'Orcia Doc promossa dal Comune di San Quirico d'Orcia, in collaborazione con il Consorzio del Vino Orcia, è allestita nelle suggestive sale di Palazzo Chigi dove per tre giorni troveranno spazio degustazioni tecniche guidate, il banco d'assaggio di vini di oltre 20 aziende del territorio, oltre alla possibilità per tutti di visitare direttamente le cantine della denominazione.

Un festival che, a partire dall'Orcia Doc, offre eventi pensati per i winelovers, ma anche per chi vuole scoprire un territorio, quello della Val d'Orcia, unico al mondo. Protagonista il vino Orcia Doc e i suoi produttori attraverso masterclass condotte dai migliori esperti del settore, fino ad arrivare a degustazioni e abbinamenti con i prodotti gastronomici di eccellenza del territorio, visite in cantina ma anche concerti, animazione per bambini, teatro e trekking.

**Info e programma su <https://orciawinefestival.wordpress.com/> - ufficioturistico@comune.sanquiricodorciasi.it
Tel +39 0577 899728 –**

Biglietti in prevendita su www.liveticket.it/orciawinefestival ed in vendita nei giorni della manifestazione.

I vini Orcia e il Consorzio: La denominazione Orcia DOC nasce il 14 febbraio 2000, grazie alla tenacia di alcuni produttori fondatori del Consorzio del vino Orcia, con lo scopo di tutelare e promuovere l'immagine del vino e del suo territorio. Protagonista indiscusso dei vini Orcia è il Sangiovese. Questo nobile vitigno è il fil rouge che lega la nostra enologia. La denominazione comprende le varietà Orcia, ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche e nella tipologia "Riserva". L'Orcia comprende inoltre le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo. La zona di produzione dell'Orcia Doc si trova tra quella del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, in uno dei territori più importanti per la produzione dei grandi rossi di Toscana. I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare e artigianale, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e la qualità. Tredici sono i comuni compresi nella denominazione: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia e Trequanda. Inoltre, parte dei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli, in parte iscritto nel patrimonio dell'Umanità Unesco per questo viene definito **il vino più bello del mondo!**

Informazioni e prenotazioni:

Agenzia viaggi VISIONE DEL MONDO - **Tel. 0577.48003**

E-mail: booking@visionedelmondo.com

(cell. Solo per emergenze: 347.8085581 – 338.8992577)

