

Country Relais



Le Logge di Sopra

Loc. Le Logge di sopra - Pievina
S.p. n°438 "Lauretana", km. 13+100
53041 Asciano (SI)

web site: www.leloggedisopra.it

mail: info@leloggedisopra.it

tel: +39 (0)577 718885

whatsapp : +39 338 7556595

Seguici sui social per restare aggiornato
e per esclusive promozioni !!

Facebook: [BB Le logge di sopra](#)

Instagram: [bedbreakfast_leloggedisopra](#)

Internet WI-FI

ID: B&B Le Logge Guests

Password: loggedisopra

**Qui troverai molte informazioni utili
per il tuo soggiorno presso il nostro B&B**

(ristoranti, trattorie, cantine del Chianti e della Val D'Orcia, impianti termali,
mappa delle bellezze artistiche da vedere, maneggi suggeriti, escursioni in quad, percorsi per trekking, etc)

**Here you will find a lot of useful information
for your stay at our B&B**

(restaurants, trattorias, wineries of Chianti and Val D'Orcia, spas, map of artistic beauties to see,
suggested stables, quad bike excursion, hiking trails, and so on)

Ristoranti Convenzionati / Restaurants with Agreements

consigliata la prenotazione / we suggest to reserve

(dire che siete nostri ospiti per lo sconto-omaggio/tell them that you are our guests)

OSTERIA BAR LA PIEVINA 100 mt dal B&B Loc. Pievina Asciano (SI) Apertura variabile, non sempre aperto, va chiamato prima) Telefono +39 0577-1651605 <http://www.osterialapievina.it/>

LA BOTTEGHINA 5km Corso Matteotti n.56, 53041 Asciano centro storico Telefono: 0577-718175 Taglieri di affettati e formaggi, zuppe, antipasti, carni.

LOCANDA AMORDIVINO 5km Corso Matteotti n. 126/128, 53041 Asciano centro storico (piatti tipici anche senza glutine, typical dishes gluten free too) Telefono: 0577-1656607 chiuso il martedì –*Tuesday closed*

L'ANGOLO DELLO SFIZIO 5km Corso Matteotti n.35, 53041 Asciano centro storico (pizza anche da asporto e piatti tipici/ pizza, typical dishes) Tel 0577-717128 chiuso il lunedì/ *Monday closed*

PIZZERIA IL LECCIO via Martiri della Libertà 1, Asciano (Siena) <https://il-leccio.it/index.html> (Pizzeria, anche da asporto, piatti tipici) +39 0577 719399 sempre aperto

LA PICCOLA OASI (anche senza glutine/Gluten Free) 12km - Piazza Repubblica Arbia Scalo n.70 - 53041 Asciano (SI) (pizza e piatti tipici, anche per celiaci/gluten free) Tel 0577-365367 chiuso il lunedì *Monday closed*

ISCHIETO 12km Podere Ischieto, 53040 Serre di Rapolano (SI) (piatti tipici/typical dishes) Tel 0577-705025 Chiuso il Martedì *Tuesday closed*

ANONIMA X 25km Piazza Marconi 9, 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) (piatti tipici/typical dishes) Tel 347 0485649 (veranda estiva) Omaggio aperitivo e sconto del 10%! *Free aperitif and 10% discount* chiuso il Martedì *Tuesday closed*

Ristoranti Consigliati / Other Restaurants

consigliata la prenotazione / we suggest to reserve

OSTERIA BRACERIA I PINI 15km Rapolano Terme, Via Vittorio Veneto 31 (Cucina tipica Toscana, specialità, carne alla brace e pizza cotta nel forno a legna) Tel: 0577 725101 chiuso il martedì –*Tuesday closed*

IL PICCOLO MONDO 12km Piazza Repubblica Arbia Scalo, 54 - 53041 Asciano (SI) (pizza e piatti tipici/ pizza, typical dishes) Tel 0577-364208 aperto solo per cena / *only dinner* Aperto da mercoledì a domenica, per cena

IL LOCALE DI GUIDO 14km Frazione Taverne D'Arbia (SI) Via principale n.46/50, 53041 Asciano (SI) (pizza e piatti tipici/ pizza, typical dishes) Tel 0577-366199 347-2949092 (veranda estiva) chiuso il lunedì *Monday closed*

SALEFINO VINO E CUCINA 23km – Via degli Umiliati 1, 53100 Siena Centro (ristorante di cucina mediterranea / local dishes) Atmosfera romantica Tel 0577-287224 Chiuso la domenica/ *Sunday closed*

OSTERIA LA SOSTA DI VIOLANTE 23km – Via Pantaneto 115, 53100 Siena Centro (piatti tipici locali / typical dishes) Tel 0577-43774 Chiuso la domenica/ *Sunday closed*

PRETTO PROSCIUTTERIA 23km – Via dei Termini 4, 53100 Siena Centro (taglieri di affettati e formaggi, salami and local cheese) Tel 0577-289089

Trattoria LA PATRIA 14km – Sobborgo Garibaldi 12, 53040 Rapolano Terme (piatti tipici toscani / typical dishes) Tel 0577-724464 chiuso il sabato/ *Saturday closed*

LOCANDA PARADISO 13km - Via Porta Senese, 25, 53041 Asciano FRAZIONE Chiusure, chiuso il lunedì/ *Monday closed* Tel +39 0577-707016

DA MARIO 25km – Via Soccini, 60 - 53022 Buonconvento (SI) (piatti tipici, cacciagione e bistecca / typical dishes) Tel 0577-806157

OSTERIA di Porta al Cassero 45km – via Ricasoli 32 – viale della Libertà 9, 53024 Montalcino (Si) (piatti tipici locali / typical dishes) Tel 0577-847196 chiuso il mercoledì/Wednesday closed

Visita alle Cantine e Degustazioni di Vino

MONTALCINO

➤ BANFI

Località Poggio alle Mura 222, 53024 Montalcino (SI)

Castello Banfi è una realtà rara tra le aziende vinicole italiane sia per la giovane età che per le dimensioni (2830 ettari, di cui 970 vitati). Le **cantine** sono in parte sopra e in parte sotto terra. Il controllo informatico è tale per cui poche persone sono sufficienti a monitorare l'intera attività in superficie, mentre sottoterra gli elementi naturali collaborano per preservare le condizioni ideali per l'invecchiamento e la conservazione dei vini tutto l'anno. Lo stabilimento vanta oltre 300 botti in acciaio inossidabile e 2000 barrique in rovere francese, oltre alle tradizionali botti in rovere di Slavonia utilizzate per il Brunello di Montalcino e raschiate ogni 10 anni circa. Queste botti hanno una vita di 30-50 anni. La capienza complessiva dello stabilimento è di oltre 12 milioni di litri.



L'Enoteca ricrea l'ambiente di una vera bottega toscana dove, accanto ai pregiati vini prodotti nella tenuta, agli spumanti, alle grappe, all'olio extra-vergine e alla Salsa Etrusca, sono presenti moltissimi prodotti di gastronomia e artigianato locale. Orario di apertura 10.00 - 20.00. Telefono +39 0577 877500 E-Mail: enoteca@banfi.it

Situato a Sant'Angelo Scalo, Montalcino. Per raggiungerlo dovete dirigervi verso Asciano, e proseguire poi per San Giovanni d'Asso, oltrepassarlo e seguire poi le indicazioni per Montalcino. Una volta giunti a Montalcino seguite le indicazioni per Sant'Angelo scalo.

Per il centro visitatori, l'enoteca e il castello. Svoltate a destra e seguite le indicazioni stradali con lo stemma Banfi per il Castello. Proseguite oltre la fattoria alla vostra sinistra, attraversate il ruscello e procedete risalendo la collina lungo questa strada tortuosa senza perdere di vista il castello in lontananza, alla vostra sinistra. Alla fine della strada svoltate a sinistra continuando a seguire le indicazioni per il Castello e Poggio alle Mura e raggiungete l'apposita area di parcheggio.



➤ CASTELLO ROMITORIO

Loc. Romitorio 279 I 53024 Montalcino (SI)

Tempio, fortezza, monastero. Poi castello, maniero, rifugio per armenti e infine laboratorio d'arte e cantina. Dagli Etruschi ai Romani, passando per i turbolenti anni del Medioevo, l'abbandono e il recupero di Sandro Chia durante gli anni '80, Castello Romitorio è un luogo dove il tempo ha una dimensione fisica, tangibile.

Dove il vino vive di storia e la storia racconta di una passione millenaria per questi luoghi, da sempre vocati alla produzione vitivinicola e da sempre contesi per l'importanza strategica dei passaggi e dei commerci. Nel 2005 Castello Romitorio inaugura la nuova cantina. Il maniero trecentesco si abbellisce delle opere di Sandro Chia, studiate per armonizzare avanguardia e passato millenario, collezionismo e antichità. Nello stesso anno, entra in azienda Filippo Chia, figlio di Sandro, che avvia un processo di profondo rinnovamento dei vini e dello stile, puntando su Sangiovese in purezza dall'estrema eleganza e dal carattere territoriale. Dopo trent'anni di lavoro sul territorio, oggi Castello Romitorio è una realtà vitivinicola riconosciuta a livello internazionale, specialista del Sangiovese e del Brunello di Montalcino.

Castello Romitorio accoglie singoli visitatori e piccoli gruppi su appuntamento.

Degustazioni e visite guidate alla cantina-laboratorio.

Telefono +39 0577 847212

info@castelloromitorio.com

CHIANTI

➤ FONTERUTOLI

Località Fonterutoli, 53011 Castellina in Chianti (SI)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

Sin dall'XI secolo un connubio indissolubile unisce la famiglia Mazzei alla Toscana e al vino. Ser Lapo Mazzei è l'autore nel 1398 del primo documento conosciuto per l'uso della denominazione "Chianti" e nel 1435, quando sua nipote Madonna Smeralda Mazzei sposa Piero di Agnolo da Fonterutoli, la tenuta diventa patrimonio di famiglia. Da allora, da 24 generazioni, i Mazzei producono vino al Castello di Fonterutoli che, pur con le recenti espansioni, a tutt'oggi rimane il cuore pulsante della compagnia.

La Cantina di Fonterutoli, il vero anello di congiunzione fra passato e futuro, domina dall'alto la tenuta e le pendici della campagna che guardano Siena, ma è in profondità che batte il suo cuore.

Una cantina moderna ma allo stesso tempo custode di una conoscenza secolare, come solo un membro della famiglia poteva progettare: è di Agnese Mazzei, infatti, il progetto innovativo e a basso impatto ambientale, dove al gusto estetico si abbina la funzionalità.

Prenota il wine tour direttamente dal loro sito web

<https://www.mazzei.it/it/Wine-tour/Wine-tour-tasting-Fonterutoli/>

Oppure contattati:

e-mail : enoteca@fonterutoli.it

Telefono Enoteca +39 0577 741385

➤ CANTALICI

Via Della Croce 17/19, Loc. Castagnoli - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Due fratelli, Daniele e Carlo Cantalici, hanno scelto di iniziare a produrre in modo biologico il vino dopo anni passati a vivere di vigneti del Chianti Classico.

Ci sono 4 tipi di degustazioni di vini tra cui scegliere. I vini da degustare si possono scegliere quando si arriva in cantina tra quelli prodotti. Nei terreni della tenuta, oltre alle vigne, ci sono anche olivete, e nelle degustazioni di vino vi è anche un assaggio dell'olio extra vergine d'oliva. La grappa invece è un prodotto a parte, che viene realizzato a partire da un vino liquoroso tipico della Toscana: il Vin Santo. Segue un processo di distillazione che la rende unica e speciale.

Prenota il wine tour direttamente dal loro sito web

<https://www.cantalici.it/it/degustazione-vino-chianti/>

Oppure contattati:

e-mail : info@cantalici.it

Telefono +39 0577 731038

➤ CASTELLO DI BROLIO

Località Madonna a Brolio, 53013 Gaiole In Chianti (SI)



RICASOLI

1 1 4 1

Le prime pietre del Castello di Brolio risalgono all'Alto Medioevo, quando entrò in possesso della famiglia Ricasoli, grazie a uno scambio di terre di cui si ha testimonianza già nel 1141. Nel corso dei secoli, ha subito assalti e distruzioni in numerose battaglie storiche: dai quattrocenteschi attacchi aragonesi e spagnoli alle dispute seicentesche, sino ai bombardamenti aerei e d'artiglieria della Seconda Guerra Mondiale. Oggi il maniero, più volte

ricostruito e modificato, porta i segni delle più diverse epoche: dai bastioni fortificati di stampo Medievale, agli inserimenti del Romanico e del Neogotico, sino alle specificità dell'Ottocento toscano.

In una successione continua di colori e sfumature, tra morbide colline, valli vellutate e fitti boschi di querce e castagni, il Castello di Brolio troneggia al centro dei terreni dell'azienda Ricasoli, la più estesa della zona del Chianti Classico. Sono 1.200 gli ettari totali, di cui 240 di vigneto e 26 coltivati a ulivo, nel comune di Gaiole in Chianti.

Presso l'Enoteca di Brolio è possibile prenotare degustazioni individuali o per gruppi: un modo coinvolgente per conoscere e apprezzare la zona del Chianti Classico attraverso i suoi vini più rappresentativi. Il personale, altamente competente e disponibile, trasformerà la vostra permanenza in enoteca in un'esperienza di grande charme. Contattati: Telefono +39 0577 730220

Wine Tasting

MONTALCINO

➤ BANFI (MONTALCINO)

Località Poggio alle Mura 222, 53024 Montalcino (SI)

Castello Banfi is a rarity among Italian wine estates, not just because of its size (some 7,100 acres, of which around 2,400 are planted with vines), its composition of single vineyards, or its state-of-the-art winery, but because it was started from scratch less than 20 years ago. Most of the land was covered with forest and brush when the Mariani family found it; nevertheless, they recognized that the site was exactly what they had been searching for.

The Enoteca/Wine Bar recreates the atmosphere of a true Tuscan wine shop where, alongside our estate still and sparkling wines, grappa, extra virgin olive oil and Condimento Balsamico Etrusco, are available numerous local artisan food and crafts. It's open every day from 10 am till 8 pm.

Phone +39 (0)577 877500

E-Mail: enoteca@banfi.it



The castle is in Sant'Angelo Scalo, Montalcino. To reach this place go to Asciano, then follow the signs to san Giovanni d'asso, after San Giovanni d'Asso then follow the signs to Montalcino.

When you are in Montalcino follow the signs to Sant'Angelo Scalo.

For visitors enoteca, and castle: turn right at first intersection after passing sign for Sant' Angelo Scalo, and follow road signs for Castello Banfi and/or "Poggio alle Mura," the historic name of the 'Castello', passing a farm house on your left, crossing over a small stream, and continuing up hill on this curvy road with castle in sight in the distance, to your left. At the end of that road turn left still following signs for "Castello Banfi/Poggio alle Mura," and proceed to designated parking area.

➤ CASTELLO ROMITORIO

Loc. Romitorio 279 I 53024 Montalcino (SI)



First a temple, then a fortress and a monastery, then a castle, a manor house, a shelter for shepherds and their flocks, and, finally, an art workshop and winery. From the Etruscans to the Romans, through the turbulent Middle Ages, abandonment and then restoration by Sandro Chia in the eighties, Castello Romitorio is a place where time has a physical, tangible dimension. It is a place where wine is an intrinsic part of the history, and which tells the story of hundreds of years of passion for this place, which

has always been highly suited to winegrowing, and disputed for its strategic importance as a trade and travel route. Castello Romitorio inaugurated its new cellar in 2005. The 14th century manor was adorned with the works of Sandro Chia, designed to blend the avant-garde with a thousand years of history and antiquity. In the same year Sandro's son, Filippo Chia, joined the company and started a process of profound renewal of the wines and winemaking style, betting on extremely elegant single varietal Sangiovese to embody the characteristics of the terroir. After thirty years of hard work in the area, Castello Romitorio is now an internationally recognized winery specializing in Sangiovese and Brunello di Montalcino.

Castello Romitorio welcomes individual visitors and small groups by appointment. Tastings and guided cellar-workshop tours where the daily work of winemaking coexists with Sandro Chia's art.

Telefono +39 (0)577 847212

Email : info@castelloromitorio.com

CHIANTI

➤ FONTERUTOLI

Località Fonterutoli, 53011 Castellina in Chianti (SI)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

Today as in the past, the Mazzei family leads the legacy of their know-how at the place where everything started, at Castello di Fonterutoli, one of the most important institutions of Chianti Classico and Tuscany, with an outstanding history and a bright future ahead.

The true link between the past and the future, the Fonterutoli Winery dominates the estate and farm slopes looking to Siena from a vantage point, but its heart is beating within. A modern winery but at the same time the owner of centuries-old knowledge, as only a family member could design: In fact Agnese Mazzei is the designer of the innovative project with low environmental impact, where aesthetics meet functionality.

Book the wine tour from their website

<https://www.mazzei.it/en/Wine-tour/Wine-tour-tasting-Fonterutoli/>

Or contact them

e-mail : enoteca@fonterutoli.it

Telefono Enoteca +39 (0)577 741385

➤ CANTALICI

Via Della Croce 17/19, Loc. Castagnoli - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Two brothers, Daniele and Carlo Cantalici, have chosen to start producing organic wine after years of living on vineyards in Chianti Classico. There are 4 types of wine tastings to choose from. The wines to taste can be chosen when you arrive in the cellar among those produced. In the grounds of the estate, in addition to the vineyards, there are also olive groves, and you will taste also the extra virgin olive oil. The grappa, on the other hand, is a separate product, which is made from a typical Tuscan wine: Vin Santo. It follows a distillation process that makes it unique and special.

Book the wine tour from their website

<https://www.cantalici.it/en/chianti-wine-tasting/>

Or contact them

e-mail : info@cantalici.it

Telefono +39 (0)577 731038

➤ CASTELLO DI BROLIO

Località Madonna a Brolio, 53013 Gaiole In Chianti (SI)



Brolio Castle: symbol of the territory of the Chianti Classico area.

Ricasoli is the most representative wine producer in the Chianti Classico area.

With its gentle hills, velvety valleys and thick woodlands of oaks and chestnuts, the 1,200 hectares of property include almost 240 hectares of vineyards and 26 of olive groves.

This creates a continuous succession of colors and hues around the Brolio Castle, which is located within the town limits of Gaiole in Chianti. Since 1993, Baron Francesco Ricasoli has been guiding this central Tuscan company in innovative challenges. This has been done with the deepest respect for his renowned ancestors who have made this territory great, Bettino Ricasoli first and foremost.

Francesco Ricasoli, current owner and President of the company, has generated new ideas and concepts to render the vineyards sustainable. The ongoing study of soil types and the clonal selection of the Brolio Sangiovese are among his greatest passions, and he has totally renovated the vineyards and completely mapped them. The new wines are therefore the expression of research carried out with the same scientific rigor of his illustrious ancestor but with a contemporary spirit, like a runner receiving the baton and carrying it forward with renewed energy.

You can book wine tastings for small or large groups at the Brolio wine shop: an exciting way to learn about and appreciate the Chianti Classico area through its most representative wines. The helpfulness and competence of the staff who present the wines will make your experience in the wine shop pleasant and fascinating. Contact them +39 (0)577 730220

Relax e Benessere alla Spa

TERME ANTICA QUERCIOLAIA

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (SI)

Tel: +39 (0)577 724091

Fax: +39 (0)577 725470

www.termeq.it

infoterme@termeq.it

ORARI DI APERTURA

lunedì - venerdì 09:00 - 19:00

sabato 09:00 - 01:00

domenica 09:00 - 20:00

terme
ANTICA QUERCIOLAIA

PISCINE TERMALI TERAPEUTICHE

Goditi il relax scegliendo tra bagni caldi, bagni temperati e bagni freddi. Goditi il nostro parco termale in tutta sicurezza e con la privacy di 25 mq di spazio ombrellone tutti per te.

CENTRO BENESSERE

Vivi o regala il benessere termale scegliendo i nostri massaggi estetico-curativi di tradizione orientale e occidentale o uno dei diversi trattamenti per la bellezza di viso e corpo e per il recupero della forma psico-fisica.

Ingresso a numero limitato, si consiglia di prenotare! Acquista il tuo ingresso al parco piscine o un trattamento del centro benessere direttamente dal sito web <https://www.bookingtermeq.it/shop/>

TERME SAN GIOVANNI

Via Terme di san Giovanni, 52 - 53040 Rapolano Terme (SI)

Tel: +39 (0)577 724039

Fax: +39 (0)577 724053

www.termesangiovanni.it

ORARI DI APERTURA

lunedì - venerdì 09:00 - 19:00

sabato 09:00 - 01:00

domenica 09:00 - 20:00

SAN GIOVANNI
TERME RAPOLANO

Riscoprite il piacere dei sensi attraverso le cinque piscine termali a disposizione, vivete tutta l'armonia e la pace di un panorama sulle Crete Senesi. Le piscine termali, fruibili da giovani, famiglie e anziani, offrono acqua a differenti temperature, fonti termali sotto cui godere di un massaggio cervicale, lettini e sdraio su cui rilassarsi e un'atmosfera da sogno.

Ingresso a numero limitato, si consiglia di prenotare! Acquista il tuo ingresso al parco piscine o un trattamento del centro benessere direttamente dal sito web:

<https://www.termesangiovanni.it/it/piscine-termali/ingresso-parco-piscine>

Wellness and Relax at the Spa

TERME ANTICA QUERCIOLAIA

Via Trieste, 22 - 53040 Rapolano Terme (SI)

Tel: +39 (0)577 724091

Fax: +39 (0)577 725470

www.termeq.it

infoterme@termeq.it

OPENING HOURS

Monday- Friday 9 am to 7 pm

Saturday 9 am to 1 pm

Sunday 9 am to 8 pm

terme
ANTICA QUERCIOLAIA

Cold, temperate and hot baths.

Immerging yourself in our therapeutic thermal pools is certainly the best way to regenerate yourself in the mystical and suggestive ambience of their steam.

A healthy bath to restore vitality and harmony to your body and to regain your psycho-physical balance, far away from daily sources of stress. Indoor and outdoor pools at temperatures that vary between 25°- 26°C and 37°- 39°C, which they can frequent based on the season and the most suitable spa itinerary. The covered entrance allows accessing the external pool in the colder months, making for an enjoyable and suggestive bathing experience in the therapeutic thermal pools even on weekend nights.

Spa wellness: give your body the attention it deserves.

Stress and tension reduce energy, daily routines take time away from personal care: abandon yourself to the attentions of someone who can restore harmony and vitality to your body. Terme Antica Querciolaia's Wellness Centre offers a wide array of treatments to regain a perfect psychological-physical form: beauty treatments for the face and body, aesthetic-healing massages based on Oriental and Western traditions.

Limited entry, we recommend booking! Buy your entrance to the pool park or a spa treatment directly from the website <https://www.bookingtermeq.it/shop/>

TERME SAN GIOVANNI

Via Terme di san Giovanni, 52 - 53040 Rapolano Terme (SI)

Tel: +39 (0)577 724039

Fax: +39 (0)577 724053

www.termesangiovanni.it

OPENING HOURS

Monday- Friday 9 am to 7 pm

Saturday 9 am to 1 pm

Sunday 9 am to 8 pm



THERMAL POOLS

Rediscover the pleasures your senses can indulge in by relaxing in our five thermal pools, all set in the stunning countryside of the Crete Senesi. Water at various temperatures and fountains of gushing spring water under which you can immerse yourself, sun loungers and sunbeds, all adding to your comfort and enjoyment. Available also massage and treatments for you body and spirit!

Limited entry, we recommend booking! Buy your entrance to the pool park or a spa treatment directly from the website <https://www.termesangiovanni.it/en/thermalpools/entrance-to-the-thermal-pools-park>

Parco Avventura e Centro Ippico Saltalbero



Saltalbero è un'oasi di tranquillità immersa nella natura tra bellissimi prati e un meraviglioso bosco che si affaccia sulla vallata del fiume Ombrone. Un'area attrezzata multifunzione, luogo ideale per trascorrere una giornata in compagnia divertendosi con i giochi a terra ed i percorsi tra gli alberi, per fare picnic e grigliate, oppure semplicemente

per rilassarsi. Al Parco mettiamo d'accordo tutti ... sia che tu preferisca riposare all'ombra delle querce adagiato su una bella amaca o che tu voglia ritrovare un po' di spirito di avventura, Saltalbero è Il posto per te!

Loc. Fontemaggio, 25 • 53040 Rapolano Terme (SI)

Telefono : (+ 39) 338 9333977

<http://www.saltalbero.it/>

info@saltalbero.it

Tutti in sella con gli amici cavalli del Parco, splendide passeggiate fra i boschi e panorami mozzafiato oppure lezioni per imparare e conoscere il cavallo.

Immersi nella meravigliosa natura della vallata dell'Ombrone, una scuderia, i paddock, due campi da lavoro, un istruttore ed un gruppo aperto di amici sono l'ambiente perfetto in cui far vivere la passione per l'equitazione e coltivare le relazioni umane.

Il centro offre pensione per cavalli, fide e mezze fide, e la preziosa collaborazione dell'istruttore Rumen (388 9338333) per chi volesse imparare il salto ostacoli o il dressage. La scuola è aperta ai principianti ed a chi volesse perfezionare le proprie capacità equestri. Sono a disposizione anche i pony per i cavalieri più piccoli. Si organizzano anche passeggiate a cavallo nelle campagne di Rapolano Terme.

Ropes Courses and Horses Center Saltalbero

Saltalbero is a calm natural oasis set among wonderful green fields and awesome woods overlooking the Ombrone River's valley. It's a versatile area, perfect to spend an outdoor day with friends enjoying the I and games and the tree courses, to picnic and barbecuing or simply to relax.

Everybody will be happy with the Park ... both if you

want to take a rest in the hammock under the shade of the oaks and if you want to rediscover your spirit of adventure, Saltalbero is your place

Loc. Fontemaggio, 25 • 53040 Rapolano Terme (SI)

Telefono : (+ 39) 338 9333977

<http://www.saltalbero.it/>

info@saltalbero.it

Jump on the saddle with the Park's horses for splendid strolls in the woods with breathtaking panoramas, or take some lessons to get to know your horse.

Surrounded by the wonderful nature of the Ombrone valley, a stable, the paddocks, two fields, an instructor and a group of friends are the perfect environment to live the passion for riding and enjoy the company of friends.

The center offers stables for horses, full or half boarding, and the precious help of the instructor Rumen (388 9338333) for those who want to learn obstacle jumping or dressage. The school welcomes beginners and those who want to improve their horse riding skills. For younger riders, ponies are also available.

Horseback rides are also available in Rapolano Terme's countryside.

ESCURSIONI GUIDATE IN QUAD

VIVI LA TOSCANA COME MAI PRIMA D'ORA!
REGALATI UN'AVVENTURA TRA LE CRETE SENESI A BORDO DI UN QUAD



PANORAMICHE
ADRENALINICHE
DEGUSTAZIONE VINI

Cosa Aspetti?
Contattaci per regalarti un'esperienza indimenticabile

TUSCANY ADVENTURE - Serre di Rapolano - Siena - tel. +39 339 4619216
info@tuscanysadventure.it - www.tuscanysadventure.it

GUIDED TOURS ON ATV

DISCOVER THE HEART OF TUSCANY!

The tours take place in the beautiful area of the Crete Senesi



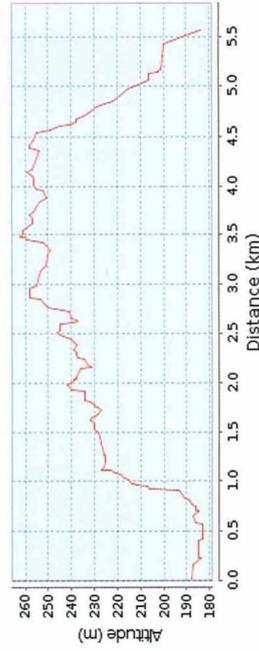
WINE TASTING
HARD QUAD
BASIC

What are you waiting for?
Contact us and get ready for an unforgettable experience!

TUSCANY ADVENTURE - Serre di Rapolano - Siena - Tel. +39 339 4619216
info@tuscanysadventure.it - www.tuscanysadventure.it



PERCORSO 4 CAMPOSODO (ARBIA)



DATI TECNICI

Partenza: Parcheggio della stazione ferroviaria di Arbia

Difficoltà: T (Turistico)

Lunghezza: 6,8km

Tempo di percorrenza: 1h50'

Ascesa totale: 90m

Note: Percorso ad anello

DESCRIZIONE

Il percorso parte dalla stazione di Arbia, dove c'è la possibilità di lasciare liberamente l'autovettura. Subito poco dopo essere usciti dal nucleo abitato di Arbia, lungo la provinciale Lauretana, si prende una strada bianca a destra, e la si segue fino ad un bivio dove si trova un antico tabernacolo. Da qui, girando a destra, si passerà attraverso bellissimi paesaggi sulle Crete di Camposodo. Seguendo la strada bianca si tornerà a breve all'abitato di Arbia.



Il Crete Senesi Life Park è un parco escursionistico, in continua evoluzione, situato nel territorio del Comune di Asciano.

Strade bianche e sentieri si intrecciano in un luogo unico in Italia.



COMUNE DI
ASCIANO



CONTATTI

Ufficio turistico di Asciano

Tel. +39 0577 714450

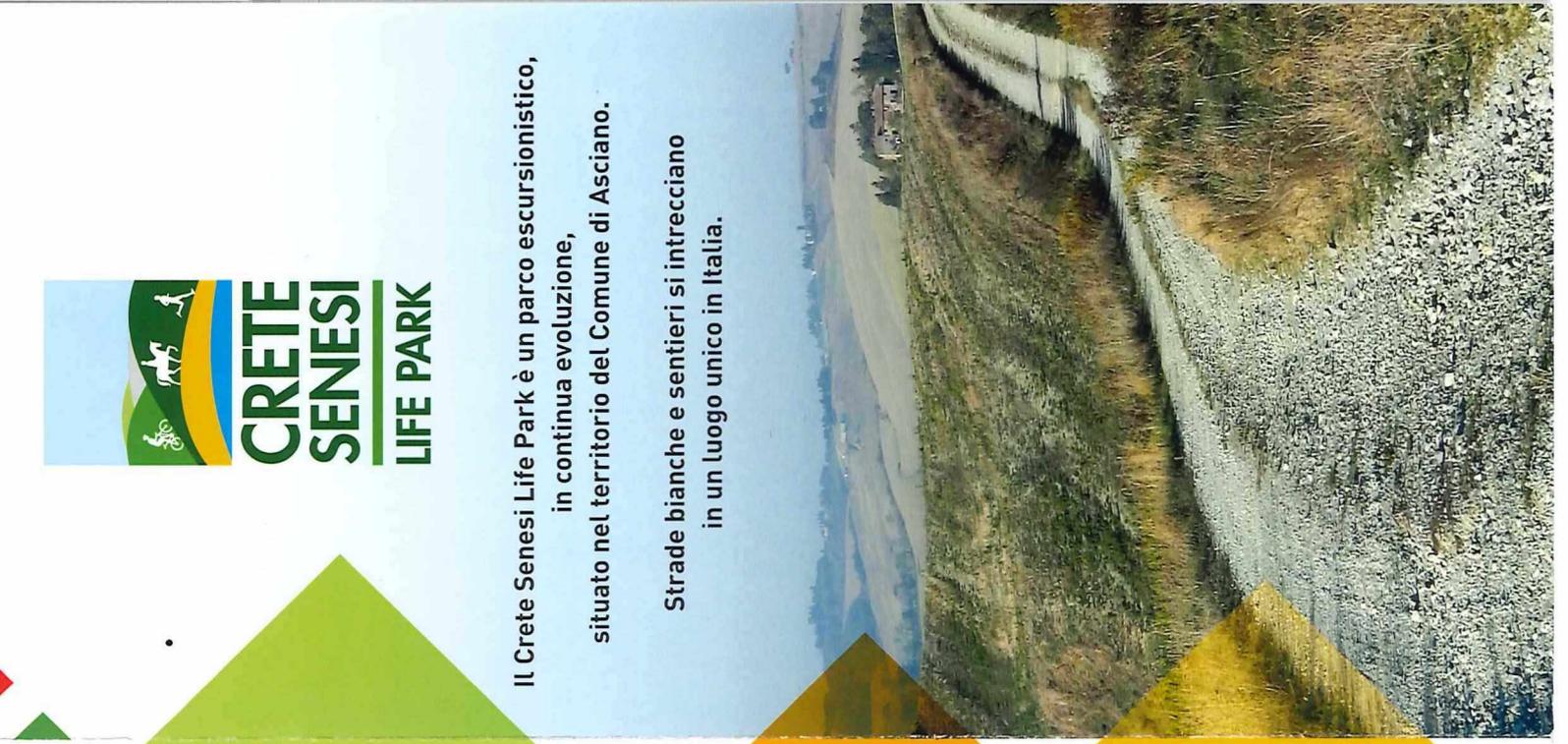
m.: +39 348 0847875

Email: info@visitcretesenesi.com

Segreteria Life Park

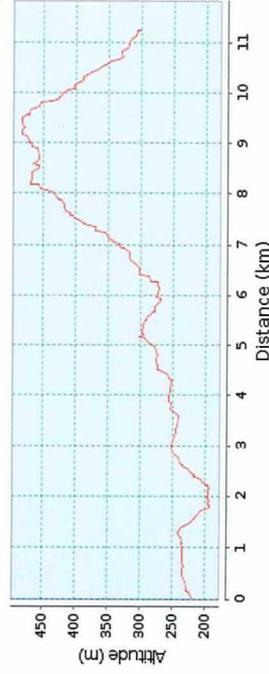
lifepark@comune.asciano.siena.it

www.pangea-ad.it



Questa breve guida illustra i primi 4 sentieri del parco. Completamente segnalati, verificati e facilmente raggiungibili con i trasporti pubblici, concedono un'esperienza unica tra le Crete Senesi.

PERCORSO 1 MONTALCETO



DATI TECNICI

Partenza: Stazione di Asciano
Monte Oliveto Maggiore

Difficoltà: T (Turistico)

Lunghezza: 8,7km (andata) - 8,7km (ritorno)

Tempo di percorrenza: 2h20' (andata) - 2h5' (ritorno)

Ascesa totale: 327m (andata) - 68m (ritorno)

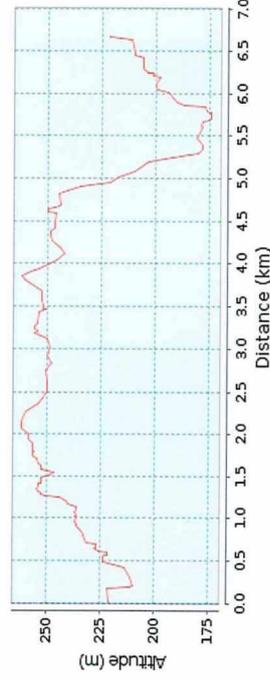
Discesa totale: 68m (andata) - 327m (ritorno)

DESCRIZIONE

Il percorso parte dalla stazione di Asciano di Monte Oliveto Maggiore (Mom) e porta alla visita di uno dei luoghi storici più importanti di Asciano: il promontorio di Montalceto. Etruschi, Romani, grandi personaggi come il beato Alberto, importanti Signorie e nobili casate medievali fino ad arrivare ad un recente passato legato alla transumanza, hanno reso questo territorio densamente ricco di valori storico-culturali.



PERCORSO 2 ASCIANO



DATI TECNICI

Partenza: Stazione di Asciano
Monte Oliveto Maggiore

Difficoltà: T (Turistico)

Lunghezza: 6,6km

Tempo di percorrenza: 1h35'

Ascesa totale: 120m

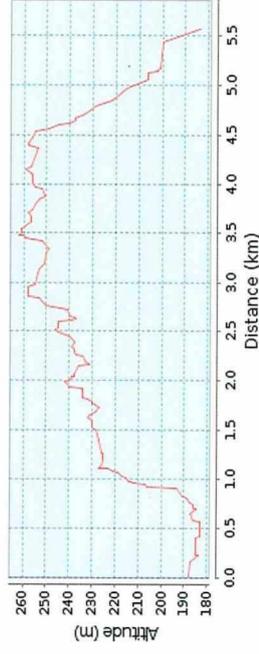
Note: Percorso ad anello

DESCRIZIONE

Il percorso parte dal centro storico di Asciano e ripercorrendo la storica Via Lauretana, passa da importanti monumenti, quali la Pieve di Sant'Ippolito. Da qui prosegue lungo l'antica via che portava a Serre di Rapolano.



PERCORSO 3 BIANCANE



DATI TECNICI

Partenza: Parcheggio dopo bivio
per Leonina (da SP 438)

Difficoltà: T (Turistico)

Lunghezza: 5,5km

Tempo di percorrenza: 1h40'

Ascesa totale: 95m

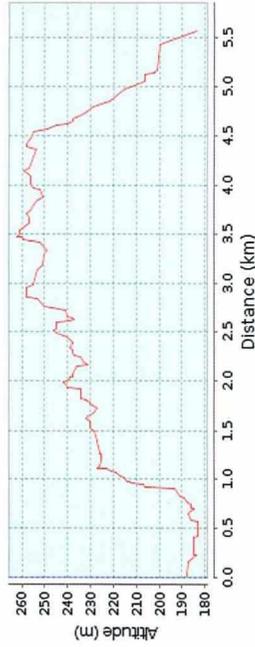
Note: Percorso ad anello

DESCRIZIONE

Il percorso parte e ritorna al parcheggio libero che si trova subito dopo il bivio per Leonina, sulla strada provinciale Lauretana. Una volta oltrepassata la sbarra che porta alla az. agric. Leonina, e lasciata l'azienda sulla sinistra, il percorso sale leggermente fino alle meravigliose biancane di Leonina che si attraverseranno rimanendo sempre in cresta fino ad arrivare alla congiunzione con una strada sterrata. Qui, volendo fare una piccola deviazione di 100 metri, si arriverà a vedere il bellissimo "Sito Transitorio", monumenti in pietra realizzati da Jean-Paul Philippe nel 1993.



ROUTE 4 CAMPOSODO (ARBIA)



TECHNICAL INFORMATIONS

- Departure:** Parking of the railway station of Arbia
- Difficulty:** T (Touristic)
- Length:** 6,8km
- Travel time:** 1h50'
- Total ascent:** 90m
- Note:** Circular path

DESCRIPTION

The route starts from the railway station of Arbia, where it is possible to leave the car freely. Immediately after leaving the town of Arbia, along the provincial road Lauretana, take a dirt road to the right, and follow it to a fork where there is an ancient tabernacle. From here, turning right, you will pass through beautiful landscapes on the Crete di Camposodo. Following the white road you will soon return to the village of Arbia.



Crete Senesi Life Park is an hiking park, constantly evolving, placed in the District of Asciano.

Dirt roads and paths intertwine in a unique place in Italy.



COMUNE DI
ASCIANO



CONTACTS

Asciano Tourist Office

Tel. +39 0577 714450

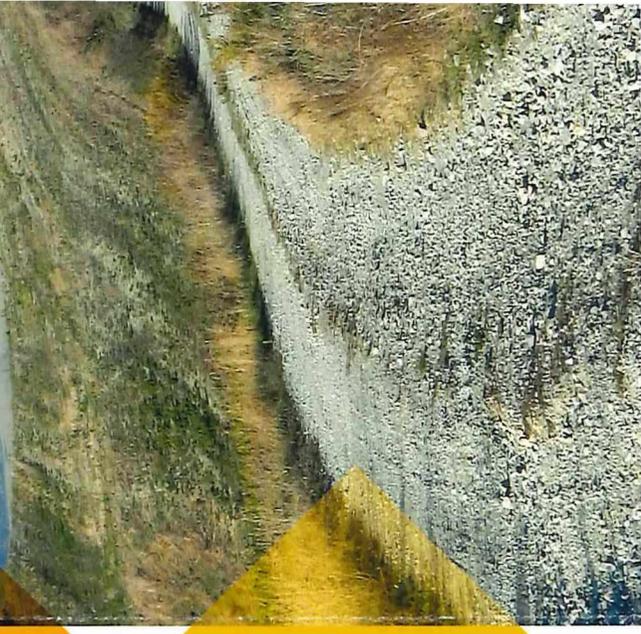
m.: +39 348 0847875

Email: info@visitretesenesi.com

Life Park Office

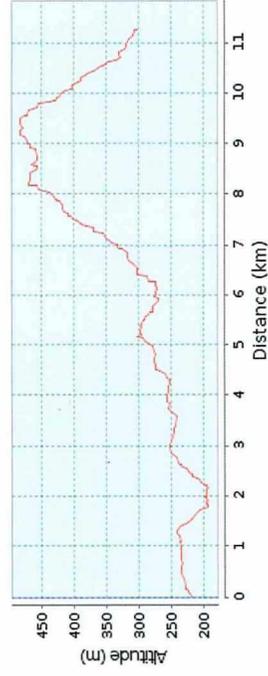
lifepark@comune.asciano.siena.it

www.pangea-ad.it



This short guide outlines the first 4 paths of the park. Completely marked, verified and easily accessible by public transport, they grant a unique experience among the Crete Senesi.

ROUTE 1 MONTALCETO

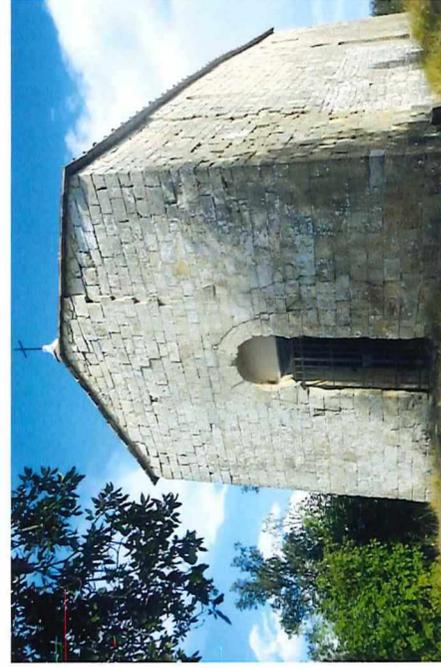


TECHNICAL INFORMATIONS

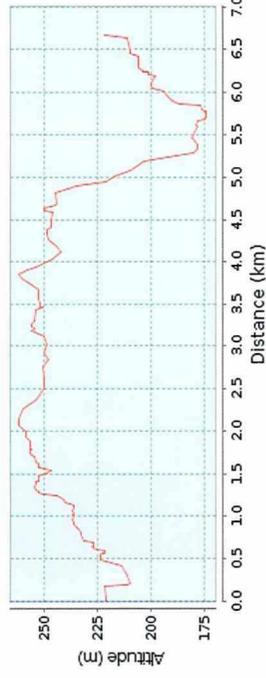
Departure: Asciano Monte Oliveto Maggiore station
Difficulty: T (Touristic)
Length: 8,7km (outward) - 8,7km (return)
Travel time: 2h20' (outward) - 2h5' (return)
Total ascent: 327m (outward) - 68' (return)
Total descent: 68m (outward) - 327 (return)

DESCRIPTION

The route starts from the Asciano Monte Oliveto Maggiore (Mom) Station and leads to one of the most important historical places in Asciano: the Montalceto promontory. Etruscans, Romans, great figures such as Blessed Albert, important "Signorie" and noble families up to a recent past linked to transhumance, have made this territory rich in historical and cultural values.



ROUTE 2 ASCIANO



TECHNICAL INFORMATIONS

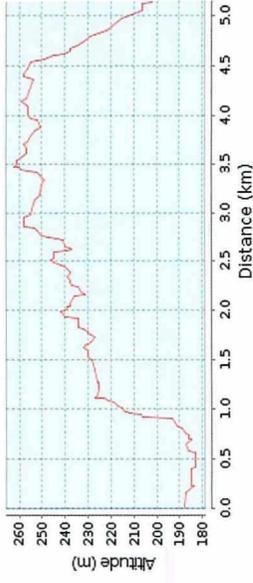
Departure: Asciano Monte Oliveto Maggiore station
Difficulty: T (Touristic)
Length: 6,6km
Travel time: 1h35'
Total ascent: 120m
Note: Circular path

DESCRIPTION

The route starts from the historical center of Asciano and retraces the historic Via Lauretana, passing by important monuments, such as the Pieve di Sant'Ippolito. From here it continues along the ancient road that led to Serre di Rapolano.



ROUTE 3 BIANCANE



TECHNICAL INFORMATIONS

Departure: Parking after junction for Leonina (from SP 438)
Difficulty: T (Touristic)
Length: 5,5km
Travel time: 1h40'
Total ascent: 95m
Note: Circular path

DESCRIPTION

The route starts and returns to the free parking located just after the junction for Leonina, on provincial road Lauretana. Once past the bar leads to the Leonina farm, and left the corner on the left, the path climbs slightly up to the marvelous "Biancane" of Leonina that you cross always remaining on the ridge until you reach the junction with a dirt road. Here, wanting to take a small detour of 100 meters, you will come to the beautiful "Site Transitory", stone monument created by Jean-Paul Philippe in 1993.

Ulteriori Informazioni Other Info

SERVIZIO LAVATRICE - WASHING MACHINE

E' possibile su richiesta usufruire della lavatrice, concordando il giorno e l'orario.

Chiedeteci il ferro da stiro e la tavola se ne avete bisogno!

Il costo medio per il lavaggio è di euro 5,00.

E' possibile su richiesta usufruire dell'asciugatrice, al costo medio per asciugatura è di euro 3,00.

You can use the washing machine, ask us how to use it.

The average cost is 5,00 euro

It is possible to use the dryer on request, at the average cost for drying is € 3.00.

NOLEGGIO BICI / HIRE A BIKE

A vostra disposizione gratuita delle brochure con stampate mappe di percorsi permanenti, sia su strada asfaltata che su strade bianche (molti dei quali nella zona delle Crete Senesi, del Chianti, della Val D'Orcia), oltre che percorsi per MTB.

Per noleggiare le bici, sia normali che a pedalata assistita puoi rivolgerti a "Real Garbo di Pisicchio Raffaele" in via Roma, 46 ad Asciano. Telefono : 0577 556451

At your disposal, free of charge, brochures with printed maps of permanent routes, both on paved roads and white roads (many of which in the Crete Senesi, Chianti, Val D'Orcia area), as well that mountain bike trails. To rent bikes, both normal and e-bike, you can contact the shop called " Real Garbo di Pisicchio Raffaele " in via Roma, 46 in Asciano. Phone: +39 (0) 577-556451

BARBECUE / BBQ

Potete usufruire del barbecue che è nel nostro orto. Vi forniamo la griglia, il carbone e l'occorrente!

Il costo è di euro 5,00.

You can use the barbecue in our garden. We offer you the grill, the charcoal and all the instruments!

The cost is 5,00 euro

Vi auguriamo un buon soggiorno, e qualsiasi suggerimento è ben accetto!

We wish you a pleasant stay, and suggestions are welcome!