



Calici_{di}Stelle®

notte di vino, note di stelle

10 AGOSTO 2026

SUVERETO

CENTRO STORICO

dalle ore 19:00



Comune di **Suvereto**

#calicidistelle2026

Movimento  Turismo
del Vino

ENIT
SPA



CORSI SOMMELIER

IN PARTENZA DA SETTEMBRE 2026

📍 Piombino - 28 settembre 2026

📍 Follonica - 30 settembre 2026

📍 Venturina - 6 ottobre 2026



TRASFORMA LA TUA
PASSIONE PER IL VINO
IN UNA NUOVA AVVENTURA!

Delegato Bagnoli Alessandro - 328.8661318

Direttore di Corso Biancalana Luciano - 380.7352769

🌐 www.fisarcostaetrusca.it
✉ costaetrusca@fisar.com

📷 Instagram: [fisar.costaetrusca](https://www.instagram.com/fisar.costaetrusca)
📘 Facebook: [fisarcostaetrusca](https://www.facebook.com/fisarcostaetrusca)



KIT DI DEGUSTAZIONE DEL VINO

1 CALICE, 1 PORTACALICE E 8 TAGLIANDI: € 15,00

IL KIT DI DEGUSTAZIONE E I TAGLIANDI SI ACQUISTANO LA SERA DELLA MANIFESTAZIONE PRESSO I PUNTI VENDITA PRESENTI NEL PERCORSO.

WINE TASTING: 1 GLASS, 1 HOLDER AND 8 COUPONS: € 15,00

THE TASTING KIT AND THE COUPONS CAN BE PURCHASED ON THE EVENING EVENT AT THE SALES POINTS IN THE ROUTE.

LE CASSE

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | PIAZZA VENETO
VENDITA CALICI E TAGLIANDI
(CASSA CON POS) | D | VIA MAGENTA
VENDITA CALICI E TAGLIANDI
(CASSA CON POS) |
| B | PIAZZA VENETO
VENDITA CALICI E TAGLIANDI
(CASSA CON POS) | E | ROCCA ALDOBRANDESCA
VENDITA CALICI E TAGLIANDI |
| C | VIA ROMA
VENDITA CALICI E TAGLIANDI
(CASSA CON POS) | | |

I PUNTI VENDITA APRONO ALLE ORE 19 E CHIUDONO ALLE ORE 23:30

DALLE 23 ALLE 23.30 SARÀ POSSIBILE RICHIEDERE IL RIMBORSO DI EVENTUALI TAGLIANDI NON UTILIZZATI



COSTO CALICE (VENDUTO SINGOLARMENTE): € 6,00

COSTO PORTACALICE (VENDUTO SINGOLARMENTE): € 2,00

COSTO TAGLIANDO: € 1,00

SUVERETO



Calici^{di}
Stelle

1

PIAZZA DON ANGELO BIONDI

IL COLORE DEL SOLE, IL PROFUMO DEL MARE
I VERMENTINI DELLA COSTA

2

PIAZZA DELLA MADONNA

SANGIOVESE FOREVER

3

VIA MATTEOTTI

BOLLE E BOLLICINE
I VINI SPUMANTI DELLE AZIENDE DELLA VAL DI CORNIA

4

PIAZZA GRAMSCI

ROSSI IN BLEND

5

PIAZZA SAN MARTINO

NON SOLO ROSATI

6

CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO

IL SALOTTO DEI FORMAGGI
I VINI DEL SALOTTO

7

VIA MAGENTA

TRAMONTO SULLA COSTA
BIANCHI, ROSATI E ORGANGE WINE

8

VIA CAVOUR

IL MONDO IN UN BICCHIERE
CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

9

PIAZZA D'ANNUNZIO

IL MONDO IN UN BICCHIERE
SYRAH E CABERNET FRANC

10

ROCCA ALDOBRANDESCA

PASSIONE PASSITO
I PASSITI DELLA COSTA

PIAZZA DON ANGELO BIONDI

IL COLORE DEL SOLE, IL PROFUMO DEL MARE
I VERMENTINI DELLA COSTA

4 TAGLIANDI

FALCOBIANCO 2025

Azienda Il Falcone

FILEMONE 2025

Azienda La Fralluca

KALSI 2025

Azienda Terradonnà

ISOLETTA 2025

Azienda Michele Russo

STRADIVINO 2024

Azienda Rigoli

VERMENTINO 2024

Azienda Macchion dei Lupi

5 TAGLIANDI

ALOS 2025

Azienda Macchion dei Lupi

FABULA 2025

Azienda Petricci & Del Pianta

INCANTO MEDITERRANEO 2025

Azienda Tenuta Casadei

TUSCANIO 2025

Azienda La Bulichella

6 TAGLIANDI

GUALDO DEL RE 2023

Azienda Gualdo del Re

ASSAGGI GASTRONOMICI



LA BARONA BISTRÒ

Panzanella di mare

€ 8,00

LOCANDA DELLE STELLE

Uovo in camicia alla crema di funghi porcini e burro salato

€ 8,00

Tartare di vitellone pomodorini secchi e capperi

€ 8,00

Millefoglie di baccalà, zucchine e mozzarella su crema di pomodoro dolce

€ 8,00

Lasagna alle seppie e fagiolini croccanti su salsa al basilico

€ 10,00

Gulash alla toscana con rosmarino e salvia con gratine di patate

€ 12,00



4 TAGLIANDI
ALBATRONE 2025

Azienda Petricci & Del Pianta

FALCOROSSO 2024

Azienda Il Falcone

LUPO 2025

Azienda Montepeloso

5 TAGLIANDI
AIMAT 2023

Azienda Terravita

ESPERIENZE 2021

Azienda Macchion dei Lupi

INCONTRI SANGIOVESE 2022

Azienda Agricola Incontri

MONTEPITTI 2022

Azienda Rigoli

SPATO 2022

Azienda Terradonnà

ASSAGGI GASTRONOMICI

ENOTECA DEI DIFFICILI

Il Tagliere dei Difficili

Crostini misti, prosciutto toscano e pecorino

€ 8,50

ENOTECA LE CARCERI

Cinghiale in umido con olive

€ 12,00

Tortelli al ragù

€ 10,00

Panino con porchetta

€ 5,00

Panino con peposo

€ 7,00



MAGICA BOOLA

• Vie del Centro

Strumenti a fiato e ritmica. L'intento è quello di proseguire il percorso stilistico avviato fin dalle prime formazioni di New Orleans, proponendo contaminazioni di jazz, blues, etnica, hip hop, funk, e della canzone popolare in ogni sua forma. Musica da ascoltare e da vedere ma soprattutto da ballare, in cui nulla è più importante del coinvolgimento del pubblico che diventa parte attiva e fondamentale dello show.

Unica band italiana ad aver vinto il primo premio come miglior gruppo al concorso Internazionale HAIZETARA "Contest Of Street Bands Fanfare and Street Music" in AMOREBIETA (Spagna).

4 TAGLIANDI**LISEO - METODO CLASSICO**

Azienda Petricci & Del Pianta

500

Azienda Macchion dei Lupi

SABÌ

Azienda Rigoli

5 TAGLIANDI**BOLLA 9**

Azienda Pietravento

BRUT METODO CLASSICO

Azienda Castello del Trebbio (Casadei)

FRANCIACORTA BRUT

Azienda Contadi Castaldi (Petra)

6 TAGLIANDI**BELLAVISTA ALMA**

Azienda Contadi Castaldi (Petra)

ASSAGGI GASTRONOMICI**PASTICCERIA/GELATERIA IL GALLO GOLOSONE**

Dolci al cucchiaino

€ 3,50

Crostate di frutta fresca e crema

€ 3,00

Cannolo siciliano con ricotta di Suvereto

€ 3,50**PANIFICIO IL FORNAIO**

Pizzette

€ 3,00

Schiaccia ripiena

€ 3,50

Zonzelle ripiene

€ 2,00**CHEF GIORGIO NOCCIOLINI****CATERING**

Lasagnette con crema di frutti di mare

€ 9,00

Focaccia all'olio "evo" con salsiccia, pecorino e zucchine trifolate

€ 7,00

Zonzella farcita con mortadella al tartufo e formaggio cremoso

€ 7,00**A.P.S. OLIO D'AUTORE**

Panino con uovo + EVO "Ovoevo" e

Shortino all'olio EVO

€ 10,00

4 TAGLIANDI**BIXBÌ 2023**

Azienda Terradonnà

CEPPITAIO 2025

Azienda Michele Russo

L'INIZIO 2025

Azienda Pietravento

NERO CALESTRO 2023

Azienda Tenuta la Batistina

N'ETRUSCO 2023

Azienda Rigoli

TERRAVITA 2024

Azienda Terravita

TINO ROSSO 2024

Azienda Montesolaio

VIC

Azienda Renis

5 TAGLIANDI**ARMONIA 2023**

Azienda Tenuta Casadei

AQUO 2024

Azienda Montepeloso

ELISEO ROSSO 2021

Azienda Gualdo del Re

HEBO 2025

Azienda Petra

PASSO DEL MERLO 2019

Azienda Il Bruscello

PSYCHÈ 2024

Azienda Macchion dei Lupi

ROSSO DEI NOTRI 2024

Azienda Tua Rita

RUBINO 2023

Azienda La Bulichella

ASSAGGI GASTRONOMICI**RISTORANTE IL CAMINETTO**

Cinghiale agli aromi con cipolline in agrodolce

€ 10,00

Lasagne con ragù di cinghiale

€ 8,00

**OSTERIA PIZZERIA
IL MELOGRANO**

Tortelli fatti a mano con ragù di manzo

€ 12,00

Pappa al pomodoro e basilico

€ 7,00

4 TAGLIANDI
ALMA ROSE 2024

Azienda Rigoli

AURORA 2024

Azienda Terravita

BASTIAN 2024

Azienda Terravita

BOCCASANTA 2025

Azienda Montesolaio

CIPRESSINO ROSATO 2025

Azienda Il Bruscello

COLLE DI DONNA 2025

Azienda Tenuta La Batistina

5 TAGLIANDI
**INCONTRI VERMENTINO ORANGE
2025**

Azienda Incontri

LA DAMA DEL LAGO 2025

Azienda Lombardi Anna

ROSATO EVA 2025

Azienda Tenuta Casadei

SOLSERA 2025

Azienda La Bulichella

VIGNECORTE 2025

Azienda Petricci & Del Pianta

ASSAGGI GASTRONOMICI

RISTORANTE DAL CACINI

Pici alle vongole

€ 10,00

Cannelloni di bietola con palamita

€ 10,00

Flan di orata e zucchine

€ 6,00

**CARLO
BOSCO**
• CHIOSTRO

Carlo Bosco è un musicista, pianista, compositore, arrangiatore e produttore livornese, attivo da oltre trent'anni tra musica, teatro, cinema e produzione discografica.

Fondatore e tastierista dei **Gary Baldi Bros**, ha collaborato con numerosi artisti e produzioni, realizzando colonne sonore, arrangiamenti e musiche originali. Parallelamente sviluppa il progetto solista Jackf, dedicato alla ricerca elettronica e sperimentale.

Per **Calici di Stelle 2026** propone un live intimo e immersivo, in cui pianoforte, sonorità ambient e texture elettroniche si fondono tra composizione e improvvisazione, creando un viaggio sonoro pensato per valorizzare l'atmosfera suggestiva del borgo di Suvereto.

5 TAGLIANDI**BOCCALUPO 2022 DOCG**

Azienda Il Falcone

BUCA DI CLEONTE 2023 DOCG

Azienda Petricci & Del Pianta

CIPARISSE 2020 DOCG

Azienda La Fralluca

COLLE AI VENTI 2022

Azienda Tenuta La Batistina

LE ROTTE DEL VENTO 2021

Azienda Lombardi Anna

NUBIO 2023 DOCG

Azienda Petricci & Del Pianta

6 TAGLIANDI**GUALDO DEL RE 2021 DOCG**

Azienda Gualdo del Re

COLDIPIETREROSSE 2020 DOCG

Azienda La Bulichella

COLLEVATO 2021 DOCG

Azienda Montesolaio

OKENIO 2020 DOCG

Azienda Terradonna

PETRA 2023

Azienda Petra

PROFETA 2019

Azienda Macchion dei Lupi

ASSAGGI GASTRONOMICI**CASEIFICIO DEIOLA
(SUVERETO)**

Piatto di formaggi pecorini

€ 5,00

Panna cotta di latte di pecora con miele o
liquore con scioppo di rose

€ 3,50

Panna cotta con olio EVO

€ 3,50

**CASEIFICIO PATERNO
(MONTEROTONDO M.MO)**

Piatto di formaggi pecorini

€ 5,00

Coppetta o cono di bee-lato
(gelato con latte di pecora)

€ 4,50



4 TAGLIANDI

ACCORDO 2024

Azienda Rigoli

ALLEGRO 2025

Azienda Montesolaio

BIANCO DI CASETTA 2025

Azienda Petricci & Del Pianta

CIPRESSINO BIANCO 2025

Azienda Il Bruscello

FALCOROSA 2025

Azienda Il Falcone

FERMENTO 2022

Azienda Terravita

IL RE PESCATORE 2024

Azienda Lombardi Anna

IL ROSATO 2025

Azienda Renis

ISYROSE 2025

Azienda La Fralluca

LA LUNA DELLE MAREE 2025

Azienda Lombardi Anna

SYRAH SOL 2025

Azienda San Rocco

5 TAGLIANDI

BAUCI 2024

Azienda La Fralluca

ELISEO PINOT BIANCO 2025

Azienda Gualdo del Re

FADEN 2024

Azienda Terradonnà

INCONTRI TREBBIANO**ORANGE 2024**

Azienda Incontri

MACCHION DEI LUPI BIANCO 2023

Azienda Macchion dei Lupi

SYSA 2025

Azienda Terradonnà

ASSAGGI GASTRONOMICI

**RISTORANTE LA LOGGIA
DEL BANCHELLI**

Cinghiale alla suveretana in umido con olive

€ 10,00

Trippa alla fiorentina in umido con patate

€ 10,00

Insalata di mare

€ 10,00



4 TAGLIANDI

CIPRESSINO ROSSO 2025

Azienda Il Bruscello

GIAIETTO 2023

Azienda Terradonna

VIGNA ALL'ACERO 2020

Azienda Lombardi Anna

5 TAGLIANDI

CEROSECCO 2024

Azienda Petricci & Del Pianta

INCONTRI CABERNET 2022

Azienda Incontri

INCONTRI MERLOT 2022

Azienda Incontri

L'ASSIOLO 2021

Azienda Rigoli

LE GATTE BIGIE 2021

Azienda Lombardi Anna

PRASIO 2021

Azienda Terradonna

SASSOBUCATO 2023

Azienda Michele Russo

SOLERICA 2022

Azienda Terravita

6 TAGLIANDI

I'RENNERO 2021

Azienda Gualdo del Re

QUERCEGOBBE 2024

Azienda Petra

ASSAGGI GASTRONOMICI



OSTERIA I'CIOCIO

Mc'Ciocio

Panino di grani antichi, hamburger di cinghiale e salse

€ 10,00

Schiaccino etrusco con mortadella, stracchino e pistacchi

€ 8,00

GOZZI &
PELOQUIN

• VICOLO DEL FIORE

Fred Pélouquin (Canada) e Andrea Gozzi (Italia) danno vita a un originale "folk bipolare", sospeso tra ironia e malinconia, energia e fragilità. La voce e la fisarmonica di Fred incontrano la chitarra ritmica di Andrea, creando un universo musicale popolato da personaggi surreali e storie imprevedibili.

Ogni brano diventa un piccolo teatro in cui humor, tragedia, tenerezza e assurdo si intrecciano, trasformando il concerto in un'esperienza di "musica espressa", viva e sorprendente, capace di coinvolgere e divertire il pubblico.

PIAZZA D'ANNUNZIO**IL MONDO IN UN BICCHIERE:
SYRAH E CABERNET FRANC****4 TAGLIANDI****SAN ROCCO 19**

Azienda San Rocco

SEDICI AGOSTO

Azienda San Rocco

SIACCIO 2024

Azienda Michele Russo

5 TAGLIANDI**L'INIZIO 2024**

Azienda Pietravento

RENIS

Azienda Renis

ROBERTA

Azienda Renis

6 TAGLIANDI**CABRAIA 2021**

Azienda Gualdo del Re

SOGLIO MEDITERRANEO 2022

Azienda Macchion dei Lupi

VALLIN DEI GHIRI 2022

Azienda Il Falcone

ASSAGGI GASTRONOMICI**RISTORANTE BOS**

Fuoco e grano

Arrosticini di pecora 10 p.

€ 15,00

Ribs di maiale

€ 10,00

Box di ribs e arrosticini di pecora

€ 12,00

**THE WASH
BOARDERS****• PIAZZA D'ANNUNZIO**

The Washboarders propongono un viaggio sonoro attraverso le atmosfere dello Swing e del Jazz, dagli anni '30 agli anni '60, ripercorrendo i brani che hanno reso celebre questo stile e reinterpretando anche composizioni più recenti in chiave swing.

L'improvvisazione è il filo conduttore di un repertorio vivace e coinvolgente, che unisce tradizione americana e canzone italiana. Il trio è composto da Raffaele Boni alla chitarra, Daniele Nannini al contrabbasso e Nico Pistolesi a washboard, up-drums e voce narrante.

5 TAGLIANDI

MAGISTRO (ANSONICA) 2023

Azienda Rigoli

STILLO (ALEATICO) 2024

Azienda Petricci & Del Pianta

STILLO (ANSONICA) 2024

Azienda Petricci & Del Pianta

**VENDEMMIA TARDIVA
(VERMENTINO) 2016**

Azienda Incontri

6 TAGLIANDI

**GUALDO DEL RE
(ALEATICO) 2024**

Azienda Gualdo del re

**LO SFIZIO IN UNA GOCCIA
(TREBBIANO) 2012**

Azienda Incontri

NONNO GIGI (PASSITO) 2022

Azienda San Giusto

ASSAGGI GASTRONOMICI

**A CURA DEL CONSORZIO
SUVERETO VAL DI CORNIA WINE**Degustazione biscotteria secca tipica
toscana e dolci

€ 3,00 - Una porzione

€ 5,00 - Due porzioni





COLLETTIVO LIMINAL

Una fiaba moderna, in rima, (breve) e interattiva.

Un narratore guida grandi e piccoli in un gioco incantato: li coinvolge, li intrappola... e solo attraverso delle prove potranno liberarsi. Al centro della storia, una ballerina che sogna, per nostalgia, di diventare la danzatrice di un carillon. Il suo desiderio verrà esaudito... ma a quale prezzo?

Sarà il pubblico ad aiutarla a spezzare l'incantesimo. Uno spettacolo di strada poetico, giocoso e partecipato, dove ogni spettatore diventa protagonista.

Scritto da: Luca Micheletti interpreti: Luca Micheletti, Ornella Cantini

• ROCCA



KALICIRCUS

SPETTACOLO DI CIRCO CONTEMPORANEO

Il Primo Sabba è un atto unico che, attraverso danza aerea, Poi juggling e teatro fisico, racconta il mito della nascita di Magia. La domanda:

cos'è la magia? Cos'è veramente magico?

La risposta: Niente. Oppure tutto.

Per noi la magia è tutto ciò che sopravvive alle convenzioni, ciò che ci meraviglia e che riesce ad unire persone diverse nella stessa danza.

Nata nel 2024, la compagnia KaliCircus dà vita a spettacoli di circo contemporaneo in cui le discipline aeree incontrano il linguaggio teatrale. Ogni performance nasce dal desiderio di raccontare una storia, intrecciando movimento, emozione e ricerca scenica in un'esperienza che va oltre la tecnica e mette al centro la narrazione.

**LUNEDÌ
10 AGOSTO
DALLE 21:00**



**SUVERETO
VAL DI CORNIA**

Tuscany • Wine

SUBER MIXOLOGY NIGHT

**COCKTAIL A BASE DI VINI
DELLE AZIENDE CONSORZIATE €10,00**



**Proposta food
in collaborazione
con Vineria Urbana**

OSSERVAZIONE GRATUITA DEL CIELO E DELLE STELLE

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ASTROFILI DI PIOMBINO

LE AZIENDE DI SUVERETO E DELLA VAL DI CORNIA

GUALDO DEL RE • Suvereto
IL BRUSCELLO • Suvereto
IL FALCONE • Suvereto
INCONTRI • Suvereto
LA BULICHELLA • Suvereto
LA FRALLUCA • Suvereto
LOMBARDI ANNA • Suvereto
MACCHION DEI LUPI • Suvereto
MICHELE RUSSO • Suvereto
MONTEPELOSO • Suvereto
MONTESOLAIO • Campiglia Marittima
PETRA • Suvereto
PETRICCI & DEL PIANTA • Suvereto
PIETRAVENTO • Campiglia Marittima
RENIS • Suvereto
RIGOLI • Campiglia Marittima
SAN GIUSTO • Piombino
SAN ROCCO • Suvereto
TENUTA CASADEI • Suvereto
TENUTA LA BATISTINA • Suvereto
TERRADONNÀ • Suvereto
TERRAVITA • Suvereto
TUA RITA • Suvereto

IN COLLABORAZIONE CON:

FISAR COSTA ETRUSCA | OLIO D'AUTORE | CROCE ROSSA ITALIANA - COMITATO SUVERETO | ENTE VALORIZZAZIONE SUVERETO | ASSOCIAZIONE COMMERCianti SUVERETO | CONSORZIO TUTELA SUVERETO E VAL DI CORNIA WINE | UFFICIO TURISTICO - PARCHI VAL DI CORNIA

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE RINGRAZIA TUTTI I DIPENDENTI DEL COMUNE DI SUVERETO

VIA CAVOUR
SPAZIO... IL BUON BERE

CON CONSAPEVOLEZZA, MODERAZIONE E INTELLIGENZA:
INFORMARE, EDUCARE, PREVENIRE! A CURA DELLA POLIZIA STRADALE

SARANNO PRESENTI GLI EDUCATORI DI STRADA DEL CENTRO **CE.I.S**
(CENTRO ITALIANO SOLIDARIETA) DI LIVORNO





COMUNE DI SUVERETO

10 AGOSTO 2026
SUVERETO
CENTRO STORICO



0565 829923 • +39333 4747350
WWW.COMUNE.SUVERETO.LI.IT

UFFICIO TURISTICO
0565 829304
ufficio.turistico@comune.suvereto.li.it



PARCHEGGIO CON NAVETTA GRATUITA
LOC. ACQUARI • PARTENZA OGNI 20 MIN.

- PRIMA CORSA | FIRST RUN
- ULTIMA CORSA | LAST RUN

H. 19:00 • PARCHEGGIO LOC. ACQUARI PER PIAZZA VENETO E VIA ROMA
H. 01:00 • P.ZZA V.VENETO E VIA ROMA PER IL PARCHEGGIO



[#calicidistelle2026](https://www.facebook.com/calicidistelle2026)