



Alla Tenuta Podernovo dei Lunelli grandi vini e relax con area Fumoir

Sulle dolci colline pisane, in una zona di rara pace e bellezza, troviamo la Tenuta Podernovo della Famiglia Lunelli, che ha voluto affiancare alle storiche bollicine Ferrari anche vini fermi di qualità sotto il marchio Tenute Lunelli. I vini delle Tenute Lunelli nascono oltre che in Toscana, in Trentino e in Umbria. Grandi vini, senza sottovalutare accoglienza, natura, cucina e relax con area Fumoir.

La Tenuta Podernovo si sviluppa su uno splendido e suggestivo poggio vitato nei pressi di Terricciola, che culmina con il Casale Podernovo, un complesso di edifici rustici di fine Settecento nel più tipico stile toscano, trasformato in esclusivi appartamenti ristrutturati con eleganza, pur mantenendo lo spirito rurale del luogo. L'amenità dell'ambiente, la sua piscina e le tante attività organizzate per rendere ancora più piacevole la permanenza, si arricchiscono di un piccolo

ristorante, la Locanda Podernovo, la cui cucina, affidata al giovane e talentuoso chef Sebastiano Cont, offre una cucina semplice, di qualità e legata al territorio.

Emozioni e seduzioni non arrivano solo dagli assaggi preparati ad hoc dal talentuoso chef, ma trovano perfetta esaltazione dalla visita in cantina, dove seguire il ciclo di vita dei vini della Tenuta, Teuto e Aliotto, dal vigneto fino al calice. Vini rossi, a base Sangiovese, espressione del territorio, principio fondamentale a cui si ispirano tutte le Tenute Lunelli, ciascuna delle quali punta a valorizzare l'identità e la tradizione dei singoli vigneti attraverso anche un grande senso di responsabilità verso l'ambiente in cui questi vini nascono. La sostenibilità è infatti alla base di ogni scelta agronomica delle Tenute, che a Podernovo hanno ricevuto la certificazione biologica nel 2012, nonché quella "Biodiversity Friend" nel 2015, per la



spazi
fumoir
il gusto dell'incontro

Vuoi sviluppare
un Fumoir
nella tua struttura?

Contattaci su
www.fumoir.it
comunicazione@fumoir.it

particolare ricchezza di biodiversità dei vigneti.

Non fatevi sfuggire l'abbinamento di un calice di Teuto del 2012 con un Antico Toscano di almeno 2 anni di invecchiamento. E dopo un buon piatto, un bicchiere di grappa Segnana Sherry Cask con il Toscano Originale. La Locanda è un "plus" del Casale Podernovo che permette di immergersi nella bellezza della struttura e dei vigneti senza doversi spostare dalla Tenuta, ma che mira a compiacere anche clienti esterni che vogliano apprezzare una proposta fumoenogastronomica di qualità.  [cod 49016](#)

Tenuta Podernovo

via Podernovo 13 - 56030 Terricciola (Pi)
Tel 0587 655173
podernovo@tenutelunelli.it