



RICASOLI

1 1 4 1

Hospitality



CHI SIAMO

EXCURSUS STORICO


RICASOLI
1 1 4 1

La famiglia Ricasoli è legata al territorio di Brolio fin dal 1141, quando documenti ufficiali affermano che già possedeva il Castello e produceva vini. L'albero genealogico della famiglia, riprodotto a stampa nel 1584, è uno dei primi riferimenti che abbiamo riguardo alla zona del Chianti. Dopo secoli di difesa del territorio e dei feudatari, i Ricasoli furono i primi a dedicarsi allo sviluppo dell'agricoltura e dei vigneti.



CHI SIAMO

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.

CHI SIAMO



Gli antenati della famiglia Ricasoli sono stati tra i primi a comprendere il grande potenziale del territorio di Brolio, in particolare Bettino Ricasoli, importante **uomo politico** (2° Presidente del Consiglio dei Ministri del nascente Regno di Italia, nel 1861 dopo Cavour, e 4° nel 1866 dopo La Marmora) **visionario ricercatore scientifico e imprenditore vinicolo**, che creò la formula del vino Chianti nel 1872.


RICASOLI
1 1 4 1

Firenze, L. 26. Set. 1872

Cesare Studati

La Sua Lettera mi sono sempre grata, e mi sono
 di molto bene e sopra tutto l'impulso a perseverare
 nelle esperienze comparative, e nello studio pratico dei
 vini di Brolio, lavoro lungo, e bene fatto, molto
 e inerte quando, per una buona parte della Scuola
 dei miglioramenti. Se ne vuol raggiungere la
 meta. Io ho piena fede nella Scuola in
 specie quando si trova affidata a intelletti
 guidati dal senso e dalle volontà, che ne fanno
 la fantasia, e non dubito che la Chimica non
 darà ad esperti di un grande aiuto, come lo è
 già nell'argomento dei vinificatori anche nel
 lavoro pratico della vinificazione. Certo è che
 i risultati faranno tanto di più sicuri e
 pronti quanto più si stringerà l'alleanza tra
 il Laboratorio e il Campo, la Scienza e la Pratica.
 È necessaria per tutto le perfezionamenti, e alla
 Scienza, come al pratico. A me vuole oggi,
 a proposito del pratico, di avere fatto alcune
 poche mescolanze materiali di una esperienza,
 rinnovate una seconda volta, e rispedita
 appunto

M. Cav. Prof. Studati

La lettera che contiene quella che è passata alla storia
 come "la ricetta del Chianti" (Classico).

Dopo aver testato a lungo vari campioni di produzione
 nella sua tenuta di Brolio, nel 1872 il "Barone di ferro",
 con una lettera indirizzata al professor Cesare Studati
 dell'Università di Pisa, conclude che:

"... mi confermai nei risultati già ottenuti nelle prime esperienze,
 cioè che il vino (Chianti) riceve dal Sangiovese la dose principale
 del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria
 di sensazione; dal canajolo l'amabilità che tempera la durezza
 del primo, senza togliergli niente del suo profumo per esserne pur
 esso dotato; la malvagia, della quale si potrebbe fare a meno per i
 vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle
 due prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più
 prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana".



RICASOLI

1 1 4 1

CHI SIAMO

Dal 1993 il barone Francesco Ricasoli, attuale presidente e proprietario, guida l'azienda con sfide innovative, nel più profondo rispetto della storia e della tradizione del suo territorio. Tra i suoi più grandi successi ci sono lo studio continuo ed approfondito dei diversi tipi di suolo e la selezione clonale del Sangiovese, insieme al totale rinnovamento e alla completa mappatura dei vigneti, che hanno condotto l'azienda, e la denominazione Chianti Classico, attraverso una notevole rivoluzione.

“I numerosi e diversi suoli, le altitudini, le esposizioni, i microclimi e la rispettosa mano dell'uomo determinano il Terroir di Brolio, che ci permette di produrre vini molto riconoscibili ma di personalità differenti all'interno di un unico, grande, territorio.”

FRANCESCO RICASOLI


RICASOLI
1 1 4 1



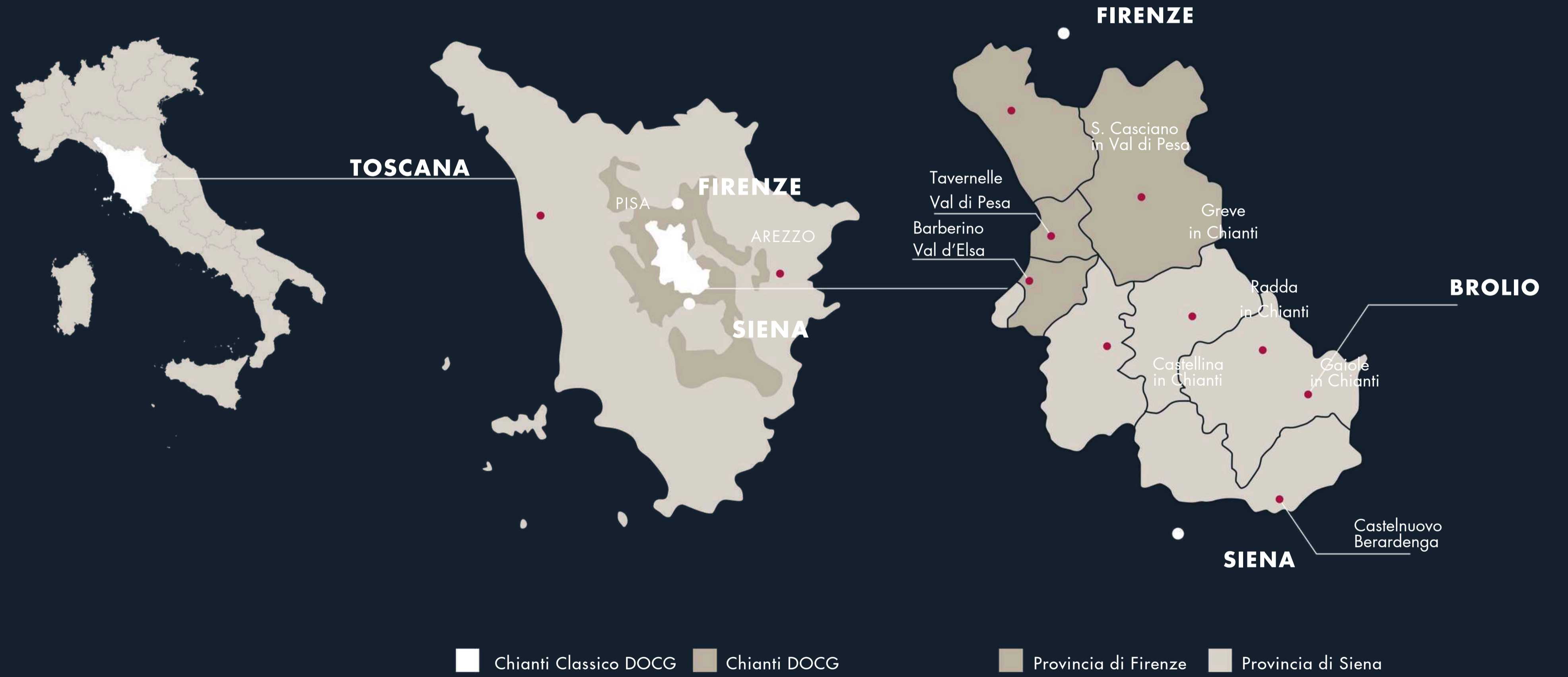
An aerial photograph of a Tuscan landscape. In the foreground, there are rows of green vineyards. The middle ground is filled with dense green forests. In the background, there are rolling hills and a small village with red-tiled roofs. A large, red-brick castle with crenellated walls is visible in the lower right corner. The text 'IL TERRITORIO DI BROLIO' is overlaid in the center in a large, white, serif font.

IL TERRITORIO DI BROLIO

RICASOLI IN CHIANTI CLASSICO


RICASOLI
1 1 4 1

IL TERRITORIO DI BROLIO





TERRITORIO DI BROLIO

Ricasoli è il produttore più rappresentativo dell'area del Chianti Classico, con 1.200 ettari di proprietà di cui 249 ettari a vigneto e 26 a oliveto.

ALTITUDINE

I vigneti hanno un'altitudine che varia dai 220 ai 500 m s.l.m., per lo più con esposizione a sud, sud-ovest.

CLIMA

Il clima è mediterraneo, con piogge concentrate in primavera e autunno, inverni miti con rare nevicate ed estati calde e secche.

VARIETÀ

Il Sangiovese è il vitigno principe. A Brolio trova l'ambiente ideale per sviluppare tutto il suo potenziale naturale.

La visione delle diverse generazioni dei Ricasoli si lega indissolubilmente alla storia della Denominazione, in cui si estende il Territorio di Brolio: il Chianti Classico.

Da Bettino Ricasoli, con il suo impegno nella ricerca di un vino perfetto, fino ad oggi con Francesco Ricasoli, che attraverso i suoi studi legati alla zonazione del territorio, ha delineato un esempio, oggi seguito dall'intero Consorzio, sul valore della Gran Selezione e sull'importanza delle diverse zone (UGA)

STORIA

1141

Il nome dei Ricasoli è legato al vino dal 1141, quando il Castello di Brolio passò nelle mani della famiglia.



1584

L'albero della famiglia, riprodotto in una stampa del 1584, è una delle prime immagini del Chianti



1716



Il Granduca di Toscana, Cosimo III de' Medici, emette l'editto che protegge l'origine dei vini prodotti nel territorio dell'attuale Chianti Classico.



1872

Il barone Bettino Ricasoli (1809-1880), illustre politico e visionario imprenditore del vino, ha dato origine alla formula del vino Chianti, oggi chiamato Chianti Classico.



1924



Il barone Luigi Ricasoli promuove la costituzione dell'associazione che diventerà il Consorzio del Vino Chianti Classico. Il simbolo scelto è un gallo nero.

STORIA

1932



I vini prodotti nel territorio definito da Cosimo de' Medici diventano Chianti Classico.



1984



Il Chianti Classico si fregia della DOCG



1993

Francesco Ricasoli abbandona la sua carriera di fotografo per dedicarsi all'azienda di famiglia. Dal 1993 è il proprietario e attuale Presidente della società



2007

Ricasoli lancia il suo primo Cru: Colledilà



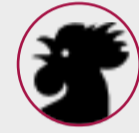
2008

Il progetto di studio sulla zonazione, fortemente voluto da Francesco Ricasoli e che dura tre anni, viene pubblicato nel 2008



STORIA

2014



Nasce il Chianti Classico Gran Selezione



2015

Nascono i Cru Roncicone e CeniPrimo, due Chianti Classico Gran Selezione che si affiancano al già famoso Colledilà.



2020

Ricasoli ottiene la certificazione di sostenibilità Equalitas

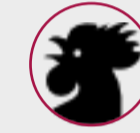


2021

Per la prima volta nella Storia di Ricasoli e della denominazione, viene attribuito il punteggio di 100 punti a un Chianti Classico: la Gran Selezione CeniPrimo 2018.



2024



Il Primo Consorzio di vino in Italia compie 100 anni!





SOSTENIBILITÀ

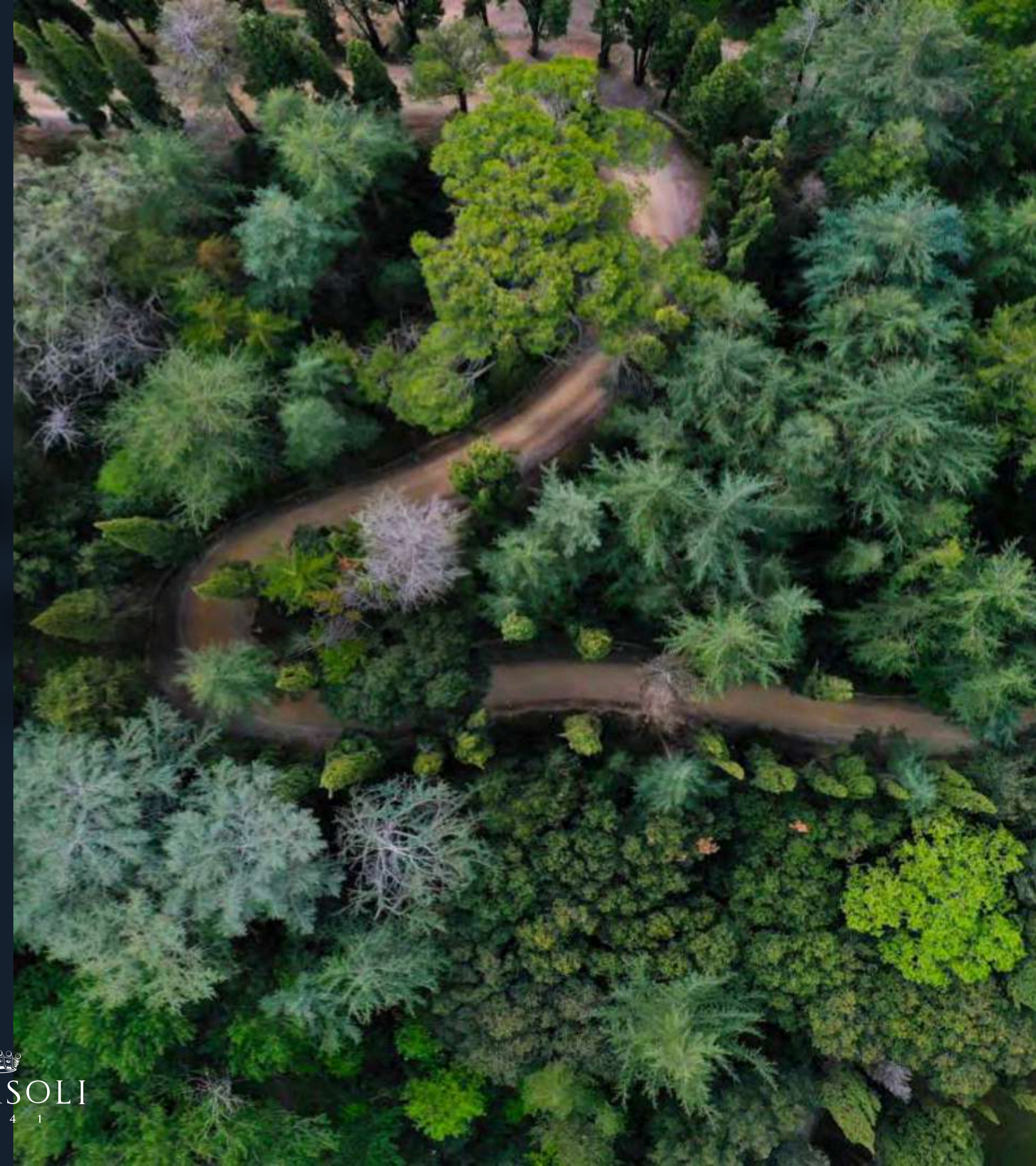
UN VALORE IMPRENSCINDIBILE


RICASOLI
1 1 4 1

SOSTENIBILITA'

La sostenibilità è un valore imprescindibile per Ricasoli.
Dal 2020 la cantina è certificata Equalitas.

L'attenzione all'ambiente, la biodiversità, la salvaguardia ed
il rispetto del territorio sono elementi che trasmettiamo a tutti
i reparti e che si riflettono anche nel
modello di Accoglienza.





SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda ha adottato un approccio rispettoso della natura adottando le seguenti pratiche:

- inerbimento, uso di fertilizzanti organici e sovescio
- metodologia a tasso variabile, stazioni meteorologiche e DSS
- calcolo dell'impronta di carbonio e del water footprint
- energia pulita (100% da fonti rinnovabili), utilizzo di GPL
- utilizzo di bottiglie più leggere e riduzione dei materiali di imballaggio



SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Negli ultimi anni sono stati effettuati diversi investimenti direttamente collegati alla sostenibilità. I più recenti sono:

- rinnovo delle tecnologie agricole e di cantina
- installazione del sistema FitoBlock per la depurazione delle acque di lavaggio contaminate da prodotti fitosanitari
- costruzione di un impianto fotovoltaico da 500 kWh



SOSTENIBILITÀ SOCIALE

L'impegno di Ricasoli nella sostenibilità sociale è dimostrato da:

- un approccio inclusivo nei confronti della forza lavoro
- totale assenza di discriminazione di genere
- forza lavoro giovane
- investimenti nel sistema di welfare
- partecipazione attiva a iniziative promosse dal comune (Gaiole in Chianti) e dalla provincia (Siena)



IL MODELLO DI ACCOGLIENZA

Fare accoglienza è una vocazione per Ricasoli.

In anni non sospetti, prima che il fenomeno dell'enoturismo prendesse piede con organizzazioni e movimenti, esisteva già in cantina un modello di accoglienza, seppur semplificato, che prevedeva la degustazione e la vendita diretta. Parliamo degli anni '90. Dal 2002 e gradualmente fino ad oggi, la cantina ha investito molto in termini economici, di formazione del personale e di realizzazione di spazi e luoghi dedicati all'ospitalità.

Oggi l'ospitalità di Ricasoli è dotata di:

- L'Enoteca di Brolio
- 6 aree dedicate alla degustazione seduta degli ospiti
- alcune sale del Castello per eventi esclusivi e privati
- l'Osteria di Brolio
- l'Agribar - L'Eroica Caffè
- Agriturismo: Villa Agresto e Capanna di Citerna
- Agriroom



L'ENOTECA e 5 aree dedicate alla degustazione seduta degli ospiti:

Nel corpo ricettivo principale si trova l'Enoteca di Brolio: un ampio spazio arredato in stile Ricasoli che è il punto di arrivo e di partenza di tutti i turisti e wine lovers che transitano da Brolio. Nel 2025 sono stati **50.000 i visitatori passati da qui.**

2 Sale degustazione adiacenti all'Enoteca da 24 e 12 posti

2 Sale allestite nell'area seminterrata + 1 sala per catering: sala cilindri e sala meeting che possono accogliere fino a 80/100 persone circa.



LA LIMONAIA DEL CASTELLO DI BROLIO:

Inaugurata nel 2024, la famiglia Ricasoli ne ha deciso il recupero, seguendo uno stile decisamente particolare: un edificio raccolto, ma molto luminoso, costituito da specchi e acciai dove le luci rimbalzano e si ripetono. Un ambiente, che, grazie alle sue grandi vetrate, porta l'incredibile bellezza del paesaggio esterno all'interno, in un gioco incantevole di riflessi.

La Limonaia del Castello di Brolio è uno spazio esclusivo, dove fare degustazione dei vini più importanti, dalle Gran Selezioni del Chianti Classico ai Super Tuscan e le chicche della cantina Ricasoli, ma soprattutto in cui godere della bellezza di un luogo dal fascino antico, reinterpretato in chiave moderna.





OSTERIA DI BROLIO

Avvolta nell'abbraccio del Chianti, l'Osteria è il luogo in cui sapori, profumi, paesaggi ed ebbrezze di toscana si fondono. Nel piatto, nel bicchiere, nell'anima. La nostra aspirazione più grande è da sempre quella di lasciare che gli ingredienti di questa terra si raccontino: oli di carattere, carni saporite, pesci del vicino mare, verdure dei nostri orti, formaggi dei locali maestri casari. Con questo spirito – rispettoso del territorio e della sua straordinaria storia – l'Osteria declina ed interpreta le stagioni. Le radici ancorate alla tradizione, lo sguardo audacemente rivolto al futuro.

Il nostro Chef e Food&Beverage Manager è **Franco Sangiacomo**. Chef di grande esperienza e formazione che fa una cucina ricercata, contemporanea e territoriale, attenta alla stagionalità e dedicata all'esaltazione dei sapori del luogo.



AGRIBAR BROLIO - L'EROICA CAFFE'

Un luogo di altri tempi dal gusto contemporaneo, per chi ama fare un tuffo nel passato o una sosta rinfrescante.

Un ritrovo per ciclisti, passanti, un punto di riferimento per le persone del luogo. Un locale dove la sosta è d'obbligo per accompagnare in allegria e leggerezza le giornate in cui si va a spasso per il Chianti.

Dolci fatti in casa, bibite locali accuratamente selezionate, ma anche taglieri, insalate e qualche chicca da accompagnare ad un buon calice di Brolio.

L'Agribar di Brolio è il primo locale in assoluto a fregiarsi del logo di Eroica Caffè, il numero 0, con uno stile tutto suo, nato per celebrare la partenza della mitica corsa eroica, nel 2016.

Oggi è un ritrovo molto amato che riceve centinaia di persone ogni giorno, oltre ad essere una location che anima le estati gaiolesi (i giovedì dell'Agribar) con imperdibili aperitivi in musica che ospitano anche 300 persone alla volta.



VILLA AGRESTO

Una tra le più belle case coloniche settecentesche della tenuta Ricasoli, oggi adibita ad agriturismo, Villa Agresto è un luogo incantevole caratterizzato da quiete, bellezza, cura per i particolari: si trova su una collina a sud ovest del Castello di Brolio, circondata dai vigneti di proprietà, da dove è possibile ammirare un panorama che va dalle torri di Siena al Monte Amiata e Radicofani. Ristrutturata nel pieno rispetto dell'architettura rurale toscana, nella struttura sono stati ricavati un ampio soggiorno, un salotto, quattro camere doppie con bagno e una family room con due camere doppie comunicanti e bagno. Splendidi spazi esterni dove rilassarsi a bordo piscina in contemplazione delle dolci colline disegnate dai filari delle viti.

SERVIZI

Wi-Fi gratuito, TV satellitare, aria condizionata, forno, lavastoviglie, frigorifero, moka e caffè a cialde, lavatrice. Parcheggio auto. Enoteca, bar e ristorante all'interno della proprietà. Visite guidate in cantina con degustazione di vino e olio disponibili con prenotazione anticipata. Colonnine di ricarica per auto e bici elettriche a 3km di distanza.

La piscina privata è aperta dal 1 maggio al 15 ottobre.

Su richiesta pulizie giornaliere e prima colazione servita in villa.

IL MODELLO DI ACCOGLIENZA

CAPANNA DI CITERNA

La casa, totalmente indipendente e circondata da una vista meravigliosa su tutta la campagna senese, è il luogo perfetto per un soggiorno rigenerante e in totale privacy. Dispone di cucina attrezzata, open space con letto matrimoniale e divano letto per ospitare fino a quattro persone. Bagno doccia con finestra.

All'esterno un bellissimo terrazzo per godere del paesaggio in ogni istante della giornata, dall'alba al tramonto, sorseggiando un buon calice di vino. Giardino privato con vasca idromassaggio.

Soggiorno minimo richiesto: 3 notti (media stagione); 4 notti (alta stagione, luglio-agosto).

Si accede a Capanna di Citerna tramite una strada sterrata tra le vigne; l'auto propria è indispensabile durante l'intero soggiorno.

SERVIZI

Wi-Fi gratuito, TV satellitare, aria condizionata, forno, lavastoviglie, frigorifero, moka e caffè a cialde, lavatrice. Parcheggio auto. Bar e ristorante. Visite guidate in cantina con degustazione di vino e olio disponibili con prenotazione anticipata.

Colonnine di ricarica per auto e bici elettriche a 3km di distanza.



AGRIROOM

Quattro camere in stile Eroica, ubicate tutte al primo piano dell'edificio che ospita l'Eroica Caffè Brolio e a pochi passi dal Castello di Brolio. Ingresso privato per una camera matrimoniale Superior con quattro posti letto e una camera doppia con possibilità di letto aggiunto. A lato, un altro ingresso porta alle altre due camere doppie, una a letti divisi e l'altra matrimoniale. Tutte le stanze sono indipendenti tra loro e con bagno/doccia privato, ma all'occorrenza possono essere utilizzate come camere comunicanti, perfette per le famiglie o gruppi di amici.

SERVIZI

Wi-Fi gratuito, TV satellitare, aria condizionata e minibar. Deposito bici chiuso a chiave. Parcheggio. Colonnine di ricarica per auto e bici elettriche. Bar e Ristorante. Visite guidate in cantina con degustazione di vino e olio disponibili con prenotazione anticipata.



LE ESPERIENZE

VINI


RICASOLI
1141

LE ESPERIENZE

sono talmente tanti gli spunti offerti dalla realtà di Brolio che, nel corso del tempo, abbiamo creato numerosi pacchetti che offrono al turista non solo esperienze enoiche, ma che parlano anche di storia, territorio e arte. Questi sono alcuni esempi di pacchetti esperienza.



TOUR CLASSICO

ALLA SCOPERTA DEI VINI E DELLA STORIA SECOLARE DI RICASOLI

- Visita guidata dei giardini del Castello di Brolio e della Cantina Ricasoli
- Degustazione di **tre** vini in sala dedicata
- Disponibile su **prenotazione da marzo a dicembre**
- Orario di inizio visita: h. 10:30

DURATA 02:30



DEGUSTAZIONE NELLA LIMONAIA DI BROLIO

ASSAPORA I MIGLIORI VINI RICASOLI E GODITI UNA PASSEGGIATA AI GIARDINI DEL CASTELLO DI BROLIO

- Degustazione guidata di **tre** vini nella **Limonaia di Brolio**
- Altri vini disponibili su richiesta
- Ingresso ai giardini incluso
- Prenotazione obbligatoria

DURATA 00:45



WINE MASTERCLASS NELLA LIMONAIA DI BROLIO

LA NUOVA MASTERCLASS CHE RACCONTA I MIGLIORI VINI DI BROLIO

- Degustazione premium di **cinque** vini nella **Limonaia di Brolio**
- Breve visita guidata dei **Giardini del Castello**
- Disponibile su **prenotazione da aprile a novembre**

DURATA 01:45



VISITA AI GIARDINI DEL CASTELLO DI BROLIO

STORIA, ARTE, CULTURA: IL CASTELLO DI BROLIO, I SUOI GIARDINI E LA COLLEZIONE RICASOLI

- Senza prenotazione
- Biglietti disponibili all'ingresso del Castello
- Gli orari di apertura possono subire variazioni durante eventi privati

DURATA 01:00

BROLIO4KIDS

CACCIA AI TIMBRI NEL BOSCO INGLESE DI BROLIO (ATTIVITÀ GRATUITA)

- Attività all'aperto per le famiglie
- Senza prenotazione

DURATA 00:45



TOUR TRAMONTO

UNA SERA D'ESTATE TRA STORIA E SAPORI

- Visita guidata del castello di Brolio e cena all'osteria di Brolio con menu completo
- Disponibile su prenotazione il lunedì, martedì, venerdì e sabato, da aprile a settembre
- Inizio della visita alle ore 18:00
- Durata 1 ora + cena



TOUR GRAN CRU

VISITA PRIVATA DEL CASTELLO E DELLE CANTINE DI BROLIO (PRANZO INCLUSO)

- Visita guidata al castello di Brolio, i vigneti e le cantine Ricasoli
- Degustazione di quattro vini in sala privata e pranzo inclusi
- Disponibile su prenotazione da aprile a dicembre
- Inizio ore 10. Durata 2 ore e 30 + pranzo



TOUR PRIVILEGE

VISITA ESCLUSIVA E PREZIOSA

- Visita privata
- Degustazione di quattro vini nell'esclusiva sala d'armi
- Disponibile su richiesta da aprile a ottobre
- Prenotazione obbligatoria

DURATA 01:30

LE ESPERIENZE

Ciò che contraddistingue l'accoglienza da Ricasoli è la capacità di personalizzare l'offerta, regalando al turista un'esperienza fatta su misura.

Molti tour ed eventi privati vengono organizzati e gestiti in toto dal Team Hospitality, con grande attenzione al dettaglio e con cura riservata ad ogni ospite, affinché si possa creare un legame del turista con il territorio.

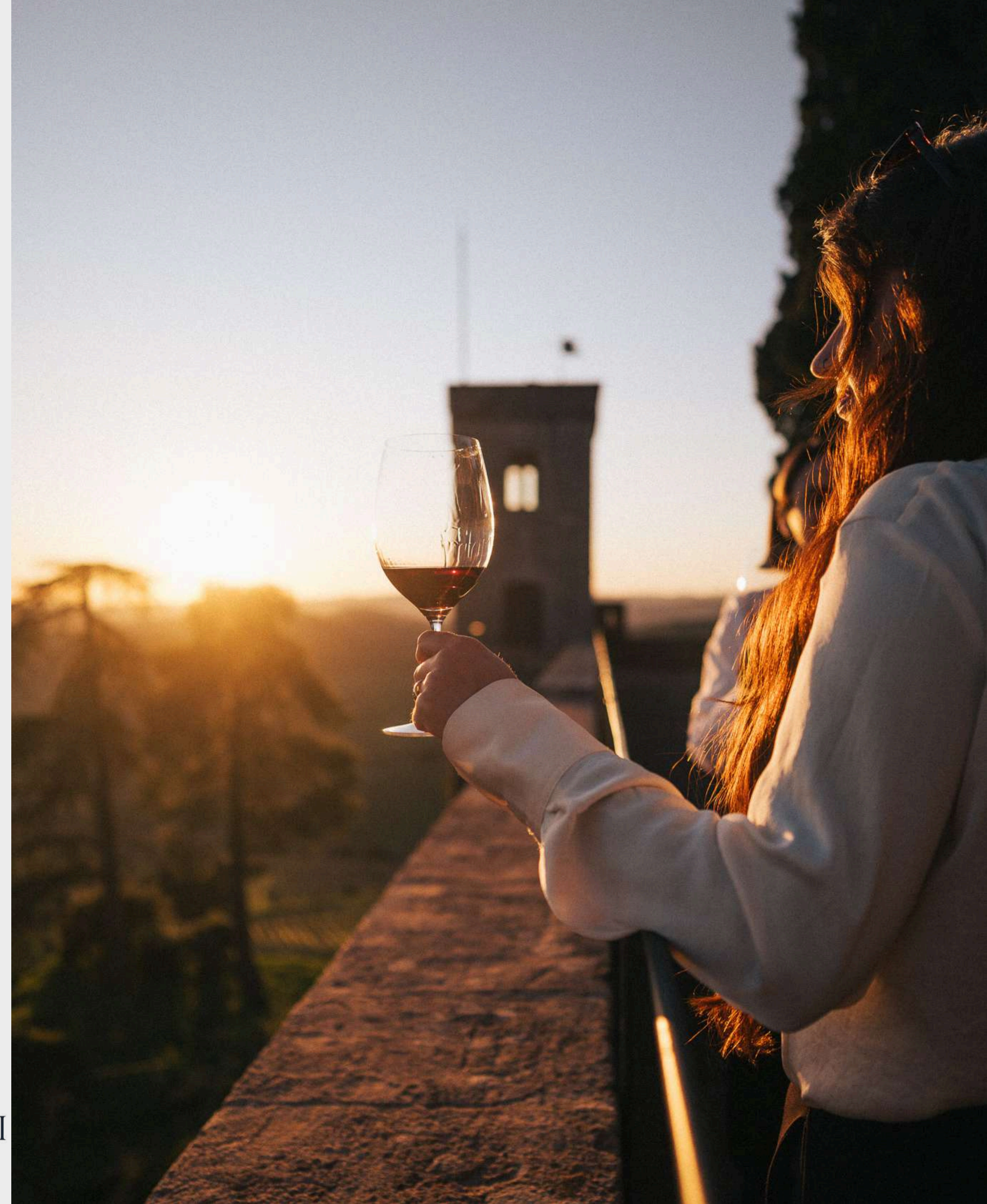


GLI EVENTI

si organizzano numerosi eventi privati:

- Aperitivi privati al Castello di Brolio
- Cene al Castello (solitamente in presenza della famiglia)
- Grandi raduni di auto
- Eroica - Cena di presentazione
- Gran Premio Nuvolari
- Convegni

Sono solo alcuni esempi dei numerosi eventi organizzati in Ricasoli per gruppi che vanno dai 20 ai 100 partecipanti.



IL MODELLO DI ACCOGLIENZA

TUTTE LE TIPOLOGIE DI TURISTA

E' dal senso di ospitalità e dall'osservazione dei turisti che passano a Brolio che l'azienda si è dotata di servizi e offerte che rendono ogni esperienza speciale e su misura:

CICLISTI trovano da noi spazi dedicati alla sosta e al lavaggio delle bici. Il nostro personale si occupa anche di piccole riparazioni

AMANTI DELLA STORIA E DELL'ARTE: il castello ospita il museo, principalmente dedicato a Bettino Ricasoli, ma che ospita anche le armi appartenute alle 32 generazioni e alcuni dipinti e opere.

CHI AMA L'AMBIENTE da noi trova le colonnine per la ricarica elettrica, un'attenzione ed un rispetto ai luoghi oltre che alle persone.

E INFINE I WINE LOVERS...



IL TEAM



IL MODELLO DI ACCOGLIENZA

IL TEAM HOSPITALITY

Un particolare cenno va fatto al gruppo di lavoro dedicato all'ospitalità. In piena stagione **50 persone** si alternano e gestiscono i vari spazi ricettivi tra Enoteca, Castello, Osteria e Agribar.

Franco Sangiacono è il F&B Manager
Simona Brandini la Hospitality Manager

Oltre ad occuparsi della gestione quotidiana di questo settore si occupano anche della **formazione del personale**. Il gruppo di accoglienza è costituito da persone esperte che da diversi anni lavorano in Ricasoli e che provengono da vicino, come da lontano, ma che abbracciano tutte un modello di accoglienza che diventa, anche per loro, stile di vita. Attenzione al dettaglio, alla precisione, alle pulizie di tutti gli ambienti e a rendere ogni tipo di esperienza indimenticabile, attraverso un linguaggio che cambia e si adatta ad ogni tipologia di visitatore.

Si parlano **7 lingue**: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo, russo e giapponese.



INCOMING TRADE

Un breve cenno anche alle attività di Incoming rivolte al Trade.

Circa 300 visite l'anno, più o meno lunghe e strutturate, per gruppi di 2 o 20 persone, sono rivolte ai nostri partner commerciali, clienti e importatori e alla stampa specializzata.

In questo caso le esperienze sono gestite dal Team Commerciale e da 2 persone dedicate, che per l'organizzazione e il ricevimento degli ospiti si appoggiano comunque al Team Hospitality.



IL WINE CLUB

Nel 2004 muove i primi passi anche il Wine Club, probabilmente il primo in Toscana, che si struttura meglio nel 2005.

Oggi il Club vanta oltre 20.000 iscritti che ricevono mensilmente la nostra newsletter e l'e-commerce di Barone Ricasoli "eshop.ricasoli.com", ove è possibile selezionare molteplici paesi di destinazione, tra cui si annoverano non solo quelli europei, ma anche USA, Singapore, Hong Kong, Australia, Regno Unito.

Gli iscritti attivi sono circa 10.000, suddivisi in tre

categorie:

FRIENDS

LOVERS

COLLECTOR

Le vendite sviluppate con l'e-commerce sono oltre 1000, con un fatturato che incide oggi oltre il 15% sul resto delle vendite in enoteca

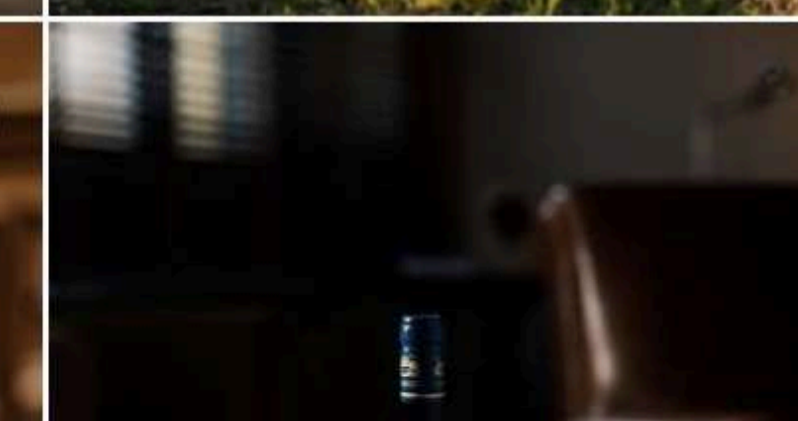
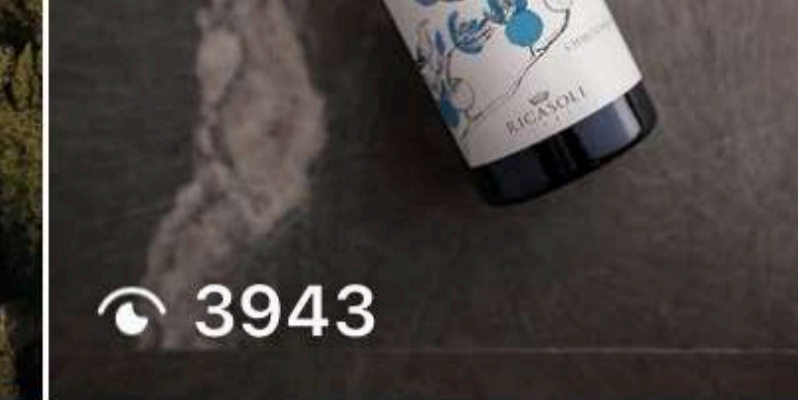


IL MODELLO DI ACCOGLIENZA

I SOCIAL MEDIA

oltre 40.000 followers dei profili social di Ricasoli, che negli ultimi tre anni hanno visto una crescita qualitativa importante.

Ampio spazio è dedicato al tema Hospitality, anche con post e reel sponsorizzati che hanno generato nel 2025 2000 prenotazioni di esperienze e Osteria.



CONCLUSIONE

Ricasoli offre un tipo di ospitalità unico nel suo genere, sicuramente non standardizzabile ma al contempo un modello replicabile, attraverso lo studio e la conoscenza di sé che è un elemento indispensabile per trovare gli spunti unici di racconto nella propria storia e nel proprio territorio.



RICASOLI

1 1 4 1

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

WWW.RICASOLI.COM