

## A Torre a Cona Retreat Digital Detox

Bello lo smartphone ma a volte si esagera un po'! Per cercare di non essere schiavi dell'era digitale, **Torre a Cona**, Dimora Storica sulle prime colline di Firenze, che unisce ad una realtà vitivinicola di pregio, un'ospitalità raffinata, propone un appuntamento molto contemporaneo. Dal 21 al 24 ottobre, si terrà il primo **"Retreat Digital Detox"** un'avventura nel benessere mentale che condurrà ad una riscoperta del rapporto con sé stessi e con il digitale.

Abbiamo bisogno di tornare alle emozioni vere, creare legami concreti con la realtà che ci circonda, utilizzare nuovamente tutti i nostri sensi. Torre a Cona è la location perfetta per questo viaggio: tra camere eleganti, vigneti e un'Osteria gourmet, è un microcosmo che offre ai visitatori la sensazione di vivere davvero l'incanto della Toscana, un indirizzo segreto dove stare in equilibrio. Quello che ci vuole!



Torre a Cona Vista Panoramica

Qui i piaceri autentici della tavola si fondono perfettamente con i vini, ritratto autentico del territorio di appartenenza. Il Sangiovese, coltivato sulle colline fiorentine di Torre a Cona, intrigante per la sua freschezza e setosa tannicità, sarà il compagno di viaggio perfetto per questa "tre giorni". La vacanza Digital Detox racchiude in sé la propensione del nuovo concetto del viaggio: "essere".

Immersi nella campagna, il nostro organismo è stimolato al relax, al ridare tempo al tempo ciò che ormai, presi dal correre quotidiano, non sappiamo più fare. Alessio Carciofi, docente universitario e fondatore & managing director di Digital Wellbeing darà l'occasione durante il Retreat Digital Detox di imparare, crescere e abbracciare nuove esperienze, curando le tematiche del benessere del digitale, benessere del sonno, benessere del respiro.

Cambiamo meta del nostro viaggio, impostiamo "noi stessi" sul navigatore, e lasciamoci coccolare dalla bellezza di Torre a Cona.

**Torre a Cona** è una villa settecentesca, sulle prime colline di Firenze, declinata tra vino di pregio, ospitalità e ristorazione. Affacciata su un parapetto naturale a 400 metri s.l.m., la dimora storica gode di una splendida vista sulla campagna fiorentina con filari di viti, uliveti e cipressi pennellati. Tra questi filari nascono vini eleganti e di carattere, di cui il Chianti Colli Fiorentini Riserva Badia a Corte è il portabandiera.

Da primavera 2021, accanto alla consolidata produzione vitivinicola della tenuta ha aperto l'Osteria di Torre a Cona e una collezione di poche e raffinate camere.