



DEGUSTAZIONE VINO E OLIO A MONTEPULCIANO

Scopri un’esperienza autentica nel cuore della Toscana, a Montepulciano, dove tradizione, passione e territorio si incontrano per regalarti un viaggio sensoriale indimenticabile.

Il tour inizia con un’affascinante introduzione alla storia del celebre Vino Nobile di Montepulciano, una delle eccellenze enologiche italiane. Proseguirai poi tra i vigneti, immerso in un paesaggio suggestivo, dove approfondirai il ruolo fondamentale del suolo e del terroir nella qualità dei vini.

La visita continua all’interno della cantina, cuore pulsante della produzione, dove potrai osservare da vicino i metodi di vinificazione e le botti utilizzate per l’affinamento del Vino Nobile. Un momento speciale è dedicato alla Vinsantaia, luogo tradizionale in cui nasce il prezioso Vin Santo.

L’esperienza culmina nella sala degustazione con vista sui vigneti, dove sarai guidato in un esclusivo wine tasting: sei vini selezionati per condividere insieme la loro passione e filosofia. In esclusiva, avrai il privilegio di degustare il prestigioso Vino Nobile Special Edition “Etichetta D’Autore” annata 2023, denominato “Girasoli”, un’espressione unica del territorio.

A completare il percorso, un breve ma intenso focus sull’olio extra vergine di oliva, con la degustazione di due eccellenze: un blend toscano classico a base di Leccino, Frantoio e Moraiolo, dal gusto delicato e armonioso, e il monocultivar “Frantoio” proveniente da olivi secolari, caratterizzato da un profilo più intenso e speziato.

Un’esperienza completa, tra sapori, profumi e tradizione, pensata per chi desidera vivere la vera anima della Toscana.

IL PREZZO INCLUDE

Visita alla cantina e alla vigna, degustazione di sei vini e due oli EVO

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Montepulciano - Più info dopo la prenotazione



WWW.EMMAVILLAS.COM