



VISITA AL FRANTOIO E DEGUSTAZIONE OLIO EVO

Scopri i segreti dell'olio d'oliva nel cuore verde dell'Umbria, tra gli uliveti secolari di questa tenuta vicino a Bevagna.

Guidato da un produttore esperto, passeggi tra gli olivi, osservando le diverse varietà e approfondendo la cura e la raccolta di questo prezioso frutto.

Se la stagione e il meteo lo consentono, in una breve finestra autunnale che cambia ogni anno, sarà anche possibile assistere a una raccolta dimostrativa delle olive.

La visita prosegue nel frantoio, dove potrai scoprire passo dopo passo le tecniche di spremitura tradizionali e moderne, che trasformano le olive in olio extravergine di alta qualità.

Imparerai a riconoscere le caratteristiche sensoriali dell'olio, tra aromi, profumi e sapori che raccontano il territorio.

L'esperienza culmina con una degustazione guidata di olio extra vergine d'oliva prodotto proprio al frantoio, accompagnata da una selezione curata di prodotti tipici umbri, tra cui formaggi, pane e altre eccellenze gastronomiche.

Un'immersione sensoriale che unisce natura, storia e tradizione, regalando un'autentica esperienza dei sapori dell'Umbria.

IL PREZZO INCLUDE

Visita guidata all'oliveto, visita guidata al frantoio, degustazione di olio e selezione di prodotti locali

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

Bevagna (PG) - Più info dopo la prenotazione

