



SAN MINIATO: BISTECCA, FRANTOIO E CANTINA

Vivi un'autentica esperienza enogastronomica nel cuore della Toscana, dove tradizione, sapori e passione si incontrano.

La giornata inizia con la visita a un frantoio locale, con degustazione di olio extravergine di oliva e spiegazione dei processi di produzione. Nei mesi di ottobre e novembre sarà possibile assistere alla lavorazione delle olive in tempo reale.

Si prosegue con la visita a una rinomata macelleria a conduzione familiare della Toscana centrale, famosa per la qualità delle carni e il rispetto delle tecniche tradizionali. Scoprirai i segreti della lavorazione dei salumi e della celebre bistecca toscana.

Il pranzo viene servito nella sala della macelleria e propone un ricco assortimento di specialità toscane, con protagonista una straordinaria bistecca T-Bone toscana accompagnata da vino locale.

Il tour si conclude presso una cantina familiare sulle colline di San Miniato, con visita guidata e degustazione di 4–5 vini selezionati tra i loro migliori prodotti. Un finale perfetto per una giornata dedicata ai sapori autentici della Toscana.

IL PREZZO INCLUDE

Guida privata, visita alla macelleria, alla cantina e al frantoio, degustazione di olio extravergine di oliva, degustazione di salumi e carni, pranzo con bistecca T-bone, degustazione di vini

IL PREZZO NON INCLUDE

Trasferimenti tra le location, disponibili su richiesta

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

San Miniato - Più info dopo la prenotazione

