



# FORMAGGI STORICI E PRANZO GOURMET

Scendi nel cuore di storiche celle sotterranee dedicate alla stagionatura dei formaggi e scopri l'arte che dà vita a una delle tradizioni casearie più rispettate d'Italia.

Durante la visita guidata, imparerai direttamente dai produttori il ruolo fondamentale del tempo, dell'ambiente e della sapiente cura artigianale nel trasformare il latte in formaggi dalla straordinaria profondità e complessità aromatica.

Gli ambienti freschi e suggestivi delle cantine raccontano secoli di tecniche tramandate e ancora oggi seguite alla lettera.

Ti attende poi una degustazione curata di formaggi stagionati, accompagnati da pane e grissini artigianali, acqua e un calice di vino: un'introduzione raffinata all'eccellenza lattiero-casearia locale.

L'esperienza prosegue con un pranzo o una cena gourmet serviti in una sala riservata, per celebrare l'eccellenza gastronomica locale. Il menu propone un'ampia selezione di formaggi e salumi, un piatto caldo, dessert, caffè e vino - la conclusione perfetta di un viaggio immersivo nella cultura casearia italiana.

---

## IL PREZZO INCLUDE

Auto con autista privato a disposizione per la durata del tour, pick-up e drop-off in villa, visita guidata delle storiche cantine di stagionatura dei formaggi, degustazione curata di formaggi con pane artigianale, acqua e un calice di vino, Pranzo o cena gourmet in sala riservata

## 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.

Per gruppi inferiori a otto persone si prega di contattare [experiences@emmavillas.com](mailto:experiences@emmavillas.com)

