



DEGUSTAZIONE DI VINI, OLI, ACETO BALSAMICO E FORMAGGI TOSCANI

Immergiti negli squisiti sapori toscani con questa esclusiva degustazione di vini, oli extra vergine d'oliva e aceti balsamici.

Inizia questo viaggio nel gusto con un sommelier professionista che ti guiderà passo passo mentre assapori almeno quattro vini d'eccellenza della rinnovata cantina di Podere La Marronaia.

Gusta la ricca eredità vinicola della Toscana con due vini iconici: la fresca Vernaccia di San Gimignano e il decadente Chianti dei Colli Senesi.

Vizia il tuo palato con sei differenti oli extra vergine d'oliva e tre squisiti aceti balsamici, ognuno prodotto con amore per la qualità. Per elevare ancor di più la tua esperienza, questi sapori eccezionali saranno avvinati con una selezione di formaggi toscani di altissima qualità provenienti da Pienza e dalle vicine fattorie di Camporobiano, accompagnati da bruschetta fatta in casa.

Scegli questa esperienza culinaria indimenticabile che celebra il meglio della tradizione e produzione Toscana.

DURATA: 1 ora

IL PREZZO INCLUDE: Degustazione di vini, degustazione di olio d'oliva e aceto balsamico, visita alla fattoria, visita libera al nostro vigneto storico di Vernaccia (facoltativo), bruschetta e formaggio con le degustazioni

MEETING POINT: La Marronaia

NOTE: Su richiesta opzioni vegetariane e vegane

