



LEZIONE DI CUCINA PRIVATE E DEGUSTAZIONE DI BRUNELLO

Scopri il Fascino Senza Tempo della Cantina e Fattoria Pociano, nel cuore della campagna senese, a soli 17 km da Siena, 34 km da Montalcino e 80 km da Firenze, Pociano è una storica cantina e fattoria a conduzione familiare con una tradizione che risale al 1600. Un tempo residenza estiva della Chiesa Senese, legata a Santa Maria della Scala, offre una vista mozzafiato sulle Crete Senesi, sulla città di Siena e sui suoi vigneti e oliveti.

Vivi l'autentica cucina italiana con un corso che ti insegnerà i segreti della pasta fatta a mano, guidato da uno chef professionista. Scopri i segreti delle "ricette della nonna" rivisitate con un tocco creativo: piatti di pasta irresistibili, ricche salse tradizionali e un dolce speciale per soddisfare il tuo palato.

Completa la tua esperienza culinaria con una degustazione guidata dei nostri esclusivi vini Terre Nere, prodotti con le vigne del Montalcino, abbinati perfettamente ai piatti che preparerai e gustati all'aperto, davanti ai vigneti.

DURATA: 3 H

IL PREZZO INCLUDE: Visita alla tenuta, Lezione di cucina, Degustazione di vini

MEETING POINT: Podere Pociano – Monteroni D'Arbia (SI)



www.emmavillas.com