

DEGUSTATORE DI OLIO D'OLIVA PER UN GIORNO (DTG 008UMB)

Scopri l'arte della degustazione di olio extra vergine di oliva!



L'olio d'oliva è ricco di grassi monoinsaturi sani ed di antiossidanti, che lo rendono uno dei grassi più sani. È utilizzato nei paesi del Mediterraneo fin dall'antichità. L'Umbria è famosa per la sua eccellente qualità di olio extravergine di oliva, che ha un colore verde intenso e un forte sapore fruttato.

Vivi l'emozione di visitare un vero oliveto umbro, ammirando la maestosità degli olivi e osservandone i particolari. La visita è seguita da un'analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva biologico. Un'occasione unica per vedere e comprendere come si produce un olio extra vergine di oliva biologico di alta qualità. Imparerete inoltre le differenze fra coltivazione convenzionale e coltivazione biologica, sarà molto interessante!

Infine, una bella degustazione di olio extra vergine di oliva, accompagnata da 3 vini Assisi DOC, bruschette calde, una selezione di salumi di Norcia, formaggi umbri e tipici dessert fatti in casa. Imparate a conoscere il prodotto tipico più famoso dell'Umbria, ve ne innamorerete e lo vorrete sempre presente sulla Vostra tavola!



In cosa consiste il Day Tour:

Visita guidata degli oliveti con spiegazione delle differenze fra coltivazione convenzionale e biologica. Analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva biologico. Seguirà degustazione di olio extra vergine di oliva e di 3 vini Assisi DOC, accompagnati da bruschette e una selezione di salumi tipici di Norcia, formaggi umbri e dolci tipici fatti in casa.

Prezzo per persona:

2-19 persone € 20,00

20 - 39 persone € 18,00

40 o più persone € 17,00

Bambini 5-13 anni € 12,00

Date: Corso disponibile tutto l'anno da lunedì a sabato. Domenica e le festività su richiesta

Durata: circa 1 ½ - 2 ore

Partecipanti: da 2 persone

Servizi extra: trasferimento da Spello città o dalla stazione di Spello alla cantina: € 25,00 (1-4 Persone)

Incluso nel prezzo:

- Visita degli oliveti e della cantina
- Spiegazione del processo di coltivazione degli olivi e differenze fra coltivazione convenzionale e biologica
- Analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva
- Attestato Apprendista assaggiatore
- Degustazione di vini, bruschette, selezione di salumi, formaggi e dolci tipici fatti in casa.

Importante: vi preghiamo di comunicare se avete allergie o seguite diete particolari (vegetariane, vegane, senza glutine ecc.).



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

