

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

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



L'olio d'oliva è ricco di grassi monoinsaturi sani e di antiossidanti, che lo rendono uno dei grassi più sani. Esso 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 ed 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 4 vini Assisi DOC, bruschette, una selezione di salumi di Norcia e formaggi umbri. Imparerete 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 4 vini Assisi DOC, accompagnati da bruschette e una selezione di salumi tipici di Norcia e formaggi umbri.

Prezzo per persona 2023:

2-6 persone: 30 € p.p.

Date: da aprile a fine ottobre, dal lunedì al 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: su richiesta (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 al momento della prenotazione 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

