

UNA GIORNATA IN FRANTONIO: “Produzione e degustazione”

Esplora gli ulivi recentemente piantati e approfondisci le tecniche di raccolta delle olive. Assisti allo spettacolo dal vivo della produzione di olio, osservando il processo dal filtraggio allo stoccaggio e all'imbottigliamento. Avrai la straordinaria opportunità di assistere alla produzione **“Dell’olio extravergine di oliva”**.... attraverso le varie fasi della lavorazione: dal campo alla bottiglia; Concediti un'indimenticabile esperienza di degustazione di alta qualità.



TOUR 1:

- **VISITA AGLI ULIVETI:** Accoglienza nella campagna con dimostrazione di metodi di raccolta;
- **VISITA AL FRANTOIO:** Processi di produzione, stoccaggio e imbottigliamento;
- **DEGUSTAZIONE** di olio extravergine con pane casareccio.

TOUR 2

- **VISITA AGLI ULIVETI:** Accoglienza nella campagna con dimostrazione di metodi di raccolta;
- **VISITA AL FRANTOIO:** Processi di produzione, stoccaggio e imbottigliamento;
- **DEGUSTAZIONE DI:** Pomodori secchi, olive, patè di olive, patè di cime di rape su pane/friselline.

INFO:

- Durata: 60/70 minuti.
- **PAGAMENTO ANTICIPATO** 24ore prima del Tour **IN CONTANTI**: presso “Autonoleggio Salento Via L. Scarambone, 16 – 73100 Lecce”, dove verrà rilasciata ricevuta e voucher di partecipazione al Tour;
- I partecipanti verranno presi e riaccompagnati in struttura o da dove ci viene richiesto, pertanto l'autista sarà a disposizione per tutta la durata del tour;
- Prenotazioni da “Autonoleggio Salento Via L. Scarambone, 16 – 73100 Lecce”
Sig.ra Maria Rosaria +39 347/9756757 mary.mare75@libero.it