

# Organic Olive Oil Experience

 **PICK UP FROM  
YOUR ACCOMMODATION  
IN MONTECATINI TERME**



**Rate includes:** shuttle from hotel to Montecatini Alto, visit to the farm and oil tasting, funicular ticket.

**Pick up in Montecatini:** 16:15 - **Tour start time:** 16:30

**Tour duration:** about 2hs (excluding travelling time to Montecatini Alto)

**Available from 1/4/24 to 31/10/24**




€ **55**  
Infant 0-3 free


Operating days

Wed



 **ORGANIC OLIVE OIL TASTING**  
Operating days: Wednesday

Find out about the production of organic extra virgin olive oil! A car or minivan will pick you up directly at your hotel and take you to the estate where Tuscan extra virgin olive oil is grown and produced. Through this experience, you'll learn about the different agricultural processes used to create E.V.O. oil and discover the best way to taste it. During a walk in the fields of the estate, you will discover the particular techniques of organic cultivation. At Bottling, Conservation and Oil Tasting Cellar you will learn to taste and recognize an Extra Virgin Olive Oil, you will receive valuable advice for an optimal combination of food with the oils of the company. At the conclusion of the excursion, make sure to visit the historic medieval town of Montecatini Alto, where you can take in a stunning view of the valley. Here you can see the ruins of the fortress, the Romanesque church of S. Pietro and its bell tower the tower of Castel Nuovo and the central square with its typical restaurants, the old town today a private house, the neo-Gothic theater that houses a pizzeria and several medieval houses. Take a break in the picturesque square for an aperitif or dinner and then return to the valley via the ancient funicular railway that dates back to 1898.

 **DEGUSTAZIONE DI OLIO DI OLIVA BIOLOGICO**  
Giorni Operativi: Mercoledì

Scopri come si produce olio extravergine di oliva biologico! Una macchina o un minivan ti verrà a prendere direttamente nel tuo hotel e ti porterà nella tenuta dove viene coltivato e prodotto l'olio extravergine di oliva Toscano. Durante questa esperienza scoprirai tutti i vari processi agricoli per produrre l'olio E.V.O. e imparerai il modo migliore per assaggiare l'olio! Durante una passeggiata nei campi della tenuta, scoprirai le particolari tecniche di coltivazione biologica. Alla Bottling, Conservation and Oil Tasting Cellar imparerai ad assaggiare e riconoscerai un Olio Extravergine di Oliva, riceverai preziosi consigli per una combinazione ottimale di cibi con gli oli dell'azienda. Alla fine dell'esperienza visita l'antico borgo medievale di Montecatini Alto da dove potrai ammirare una favolosa vista sulla valle. Qui potrai vedere le rovine della fortezza, la chiesa romanica di S. Pietro e il suo campanile, la torre di Castel Nuovo e la piazza centrale con i suoi tipici ristoranti, il vecchio comune oggi una casa privata, il teatro neogotico che ospita una pizzeria e diverse case medievali. Fermati nella pittoresca piazzetta per fare un aperitivo o cenare e fai ritorno a valle con l'antica funicolare risalente al 1898.

