



Degustazione in fattoria che produce vini ed olio biodinamici. 'transfer incluso'



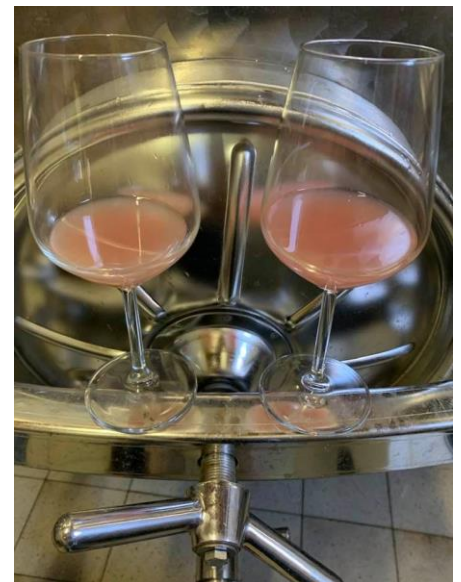
Un'azienda agricola a conduzione familiare che esiste da 200 anni e svolge la sua attività in due casali antichi, sulla strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia, circondata da viti dove vengono prodotti gli amati rosè, vini rossi e bianchi ed un ottimo olio biologico. I vini nascono da una pratica agricola ispirata agli insegnamenti del filosofo Rudolf Steiner, che si basa su principi di rispetto del territorio e che evita l'uso di pesticidi, diserbanti e molecole chimiche in genere.

Partenza da Lucca (dal lunedì al venerdì)

Visita della vigna ed illustrazione del metodo biodinamico
visita delle cantine

degustazione di 5 vini:

Rosé - IGT Toscana Rosato
DOC Colline Lucchesi
Vermentino
vino frizzante IGT Toscana
Bianco
Spumante Rosé
DOC Colline Lucchesi Rosso



Rientro a Lucca

€ 35,00 a persona, minimo 4 persone.

La quota comprende: transfer dal punto di ritrovo di Lucca, visita in vigna del metodo biodinamico, visita cantine e degustazione 5 vini della fattoria.

Tel. +39.370.346.76.58 Email: info@garfagnanatravel.com