



Su prenotazione diversi percorsi enogastronomici :

- 1. **degustazione gratuita** di pane con i nostri oli, accompagnati dai vini IGT di nostra produzione .*
- 2. **buffet (€ 8 a persona)** con pane ed olio , formaggi, salumi di “Mora Romagnola”, creme salate di prodotti tipici (carciofo moretto, scalogno ecc), confetture e mieli con vini sfusi IGT di nostra produzione.*
- 3. **lunch - grantagliere (€ 15 a persona)**, degustazione completa di tutti gli oli, salumi, formaggi, sottoli, creme salate, mieli e confetture , biscotti e dolci tipici accompagnati dai vini DOC e IGT di produzione locale*

Ogni degustazione è preceduta da una breve introduzione esplicativa circa la zona di produzione dell'olio extra vergine e del suo microclima esclusivo, delle varie tipologie di olio prodotte e delle proprietà organolettiche che li differenziano.

Nei periodi di raccolta delle olive (Novembre e Dicembre) è possibile visitare il frantoio in funzione, durante gli altri mesi si può visionare un video che illustra in modo dettagliato la raccolta e la lavorazione.