



PODERE  
LA MARRONAIA  
*A family story behind a bottle*



# PRICE LIST 2024

FAMILY RUN-FARM

BIODYNAMIC AND  
ORGANIC FARM

NATURAL WINE AND  
OLIVE OIL





Podere La Marronaia is a farm located in San Gimignano (Siena) in the heart of Tuscany. It was established in 2000 thanks to the enthusiasm and will of the new owners of the farm, the Dei family, to start a new life project. The farm has maintained its family-run character over the years, with the recent entry of sons Pietro and Corrado. The company consists of 2 farms: Podere La Marronaia and Podere Le Colonne.

The origin of Podere La Marronaia dates back to the Middle Ages, as testified by the old watchtower, the central nucleus of the farmhouse. The Podere is surrounded by Sangiovese vineyards for the production of Chianti Colli Senesi wine and olive groves for the production of extra virgin olive oil, all strictly organic since 2000. Podere Le Colonne consists of the Vernaccia vineyard and an olive grove, as well as the wine cellar and the rooms for tasting our products. The facility has a large hall on the ground floor and private rooms for exclusive tastings. The large garden with a view of the towers of San Gimignano, the surrounding countryside, and the proximity to the historical centre make Sosta Alle Colonne an easily accessible and ideal place for those who wish to enjoy a tasting experience in peace and tranquillity. Podere La Marronaia and Podere Le Colonne, both already organic, have been in conversion to biodynamic agriculture.

As we are a biodynamic and organic company, we have decided not to serve commercial drinks such as Pepsi, Coca Cola, Fanta or similar. We only serve our natural wines and water, also because too sweet or strong flavours would spoil the tasting.

Podere La Marronaia è un'azienda agricola situata a San Gimignano (Siena) nel cuore della Toscana, nata nel 2000 grazie all'entusiasmo e alla volontà dei nuovi proprietari del podere, la famiglia Dei, di iniziare un nuovo progetto di vita. L'azienda ha mantenuto negli anni il carattere di conduzione familiare, con il recente ingresso dei figli Pietro e Corrado. L'azienda si compone di 2 poderi: Podere La Marronaia e Podere Le Colonne.

L'origine di Podere La Marronaia risale al Medioevo, come testimonia la vecchia torre di avvistamento, nucleo centrale del casale. Il Podere è circondato da vigneti di Sangiovese per la produzione del Chianti Colli Senesi e da olivete per la produzione di olio extra vergine d'oliva, tutto rigorosamente biologico dal 2000. Podere Le Colonne è costituito dal vigneto di Vernaccia e da un'oliveta, nonché dalla cantina ed e le sale per la degustazione dei nostri prodotti. La struttura dispone di un'ampia sala al piano terra e di salette private per degustazione esclusive. Il grande giardino con vista sulle torri di San Gimignano, la campagna circostante e la vicinanza al centro storico, fanno di Sosta Alle Colonne un luogo facilmente raggiungibile ed ideale per chi voglia vivere un'esperienza di degustazione con calma e tranquillità. Podere La Marronaia e Podere Le Colonne, già entrambi biologici, sono in conversione all'agricoltura biodinamica.

Essendo la nostra un'azienda biodinamica e biologica abbiamo deciso di non servire bevande commerciali come Pepsi, Coca Cola, Fanta o simili. Serviamo solo i nostri vini naturali e acqua, anche perché sapori troppo dolci o forti andrebbero a rovinare la degustazione.

N.B.

I tempi posso variare in base al numero di persone, variazioni di menù, ritardi. ecc.

Times may vary based on number of people, menu changes, delays. etc.

Info e Booking:

Podere La Marronaia, Le Colonne

Via Martiri di Citerna, 2

53037 San Gimignano (SI) Italia

001 323 746 1958

0039 0577907265

0039 3497213282

@marronaia

www.marronaia.com

booking@marronaia.com

Scansiona il QR Code per  
arrivare da noi







## WINE AND OLIVE OIL TASTING

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO

This kind of experience encloses in it' s simplicity all the traditional Tuscan flavors. It consists of the tasting of 4/5 wines and all our extra virgin olive oils paired with homemade snacks.

La degustazione racchiude nella sua semplicità tutti i sapori tipicamente toscani. Consiste nell'assaggio di 4/5 vini e dei nostri oli extra vergine d'oliva, il tutto accompagnato da snacks fatti in casa.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 10.30 to 11.30 and from 14.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 14.30 alle 16.00
<b>Duration</b>	60 min aprox	<b>Durata</b>	60 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting wine tasting, olive oil tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette and snack	<b>Menù</b>	Bruschette e snack
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	25,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	25,00 € /pax





## SUPER TUSCAN WINE TASTING

### DEGUSTAZIONE DI VINI SUPER TUSCAN

We created the perfect experience to let people better understand this classification of wines. The experience consists of the tasting of 4/5 Super Tuscan and our extra virgin olive oils. Everything will be paired with delicious snacks.

Abbiamo creato l'esperienza perfetta per far capire meglio questa varietà/classificazione di vini. La degustazione consiste nell'assaggio di almeno 4/5 nostri IGT o Super Tuscan accompagnati da deliziosi stuzzichini.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 10.30 to 11.30 and from 14.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 14.30 alle 16.00
<b>Duration</b>	60 min aprox	<b>Durata</b>	60 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting super tuscan wine tasting, olive oil tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino super tuscan e olio extra vergine di oliva con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette and snack.	<b>Menù</b>	Bruschette e snack.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avviate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	50,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	50,00 € /pax





## WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH TUSCAN CHEESES

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON FORMAGGI TOSCANI

The experience consists of the tasting of 4/5 wines and our extra virgin olive oils paired with a delicious cut-board of local cheeses and homemade bruschette.

La degustazione consiste nell'assaggio di formaggi locali e bruschette fatte in casa in accompagnamento alla degustazione dei nostri vini e oli extra vergine d'oliva.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 10.30 to 11.30 and from 14.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 14.30 alle 16.00
<b>Duration</b>	60 min aprox	<b>Durata</b>	60 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting wine tasting, olive oil tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette and and selection of cheeses to pair with wine and oil tasting	<b>Menù</b>	Bruschette e una selezione di formaggi toscani
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	30,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	30,00 € /pax





## WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH TUSCAN LUNCH

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO TOSCANO

The experience consists of the tasting of 4/5 wines and all our olive oils paired with a delicious traditional five courses Tuscan meal.

La degustazione consiste nell'assaggio di un numero minimo di 4/5 dei nostri vini e tutti i nostri oli extra vergine d'oliva naturali e aromatizzati. Il tutto sarà accompagnato da un pranzo con piatti tipici toscani.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette, two first courses ( pasta and soup/ bread salad), selection of cold meats and cheeses, dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette, bis di primi ( pasta e zuppa o insalata di pane), una selezione di formaggi e salumi toscani, dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	50,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	50,00 € /pax





## WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH TRUFFLE LUNCH

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO AL TARTUFO

The experience consists of tasting 4/5 wines and all our oils paired with a delicious fresh truffle-based meal.

La degustazione consiste nell'assaggio di un numero minimo di 4/5 dei nostri vini e i nostri oli extra vergine d'oliva. Il tutto sarà accompagnato da un pasto completo a base di tartufo fresco.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with <b>fresh truffle</b> , first course with <b>fresh truffle</b> , beef with <b>fresh truffle</b> and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con <b>tartufo fresco</b> , Primo piatto con <b>tartufo fresco</b> , manzo con <b>tartufo fresco</b> e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From <b>72 to 24 hrs</b> before your scheduled experience date. <b>The refund will be 50%</b> (less taxes and fees). <b>The same day of the booking, no refund is due.</b> A maximum <b>delay of 15 minutes</b> is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as <b>"no-show"</b> , the <b>reservation will be canceled and no refund will be made.</b>	<b>Cancelation policy</b>	Da <b>72 a 24 hrs</b> prima della data della prenotazione. <b>Il rimborso sarà del 50%</b> (escluso le tasse e le commissioni). <b>Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso.</b> Un <b>ritardo massimo di 15 minuti</b> è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come <b>"no-show"</b> , la <b>prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.</b>
<b>Experience note</b>	Available on request <b>vegetarian</b> and <b>vegan</b> options. Please advise us in case of <b>allergies</b> or <b>intolerance</b> before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù <b>vegetariano</b> e <b>vegano</b> . Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di <b>allergie</b> o <b>intolleranze</b> .v
<b>Net Price</b>	65,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	65,00 € /pax





## WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH SAFFRON LUNCH

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO ALLO ZAFFERANO

The experience consists of tasting 4/5 wines and all our olive oils paired with a delicious saffron-based meal, another important product of San Gimignano.

La degustazione consiste nell'assaggio di minimo 4/5 dei nostri vini e i nostri oli extra vergine d'oliva aromatizzati e naturali. Il pranzo o cena sarà interamente basato su un'altro famoso prodotto di San Gimignano: lo Zafferano.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with saffron, first course with saffron, beef with saffron and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con zafferano, Primo piatto con zafferano, manzo con zafferano e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avviate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	55,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	55,00 € /pax





The truffle hunting area is a few minutes driving from our winery. Guests should arrange the transfer by themselves. We also advise you to wear trekking shoes and comfortable clothes.

La caccia al tartufo avverrà a pochi minuti di macchina dalla nostra struttura. Il clienti dovranno provvedere al transfer da soli. Vi ricordiamo inoltre che è consigliato indossare abiti e scarpe da trekking.

## REAL TRUFFLE HUNTING WITH WINE, OLIVE OIL TASTING AND TRUFFLE LUNCH

### CACCIA AL TARTUFO CON DEGUSTAZIONE DI VINO, OLIO E PRANZO AL TARTUFO

A unique experience that begins in the Tuscan woods looking for the precious truffle. Our expert and trusted truffle hunters will accompany you and reveal all the secrets about the truffle. At the end of the morning in the woods, you will return to the farm to enjoy an entire lunch based on fresh truffles accompanied by the tasting of our organic oils and wines.

Un'esperienza unica che inizia nei boschi toscani alla ricerca del pregiatissimo tartufo. L'attività sarà guidata da tartufai esperti e di nostra fiducia. Alla fine della mattinata nel bosco, farete ritorno in azienda per godervi un intero pranzo a base di tartufo fresco accompagnato dalla degustazione dei nostri oli e vini biologici.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b> <b>Shared</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b> <b>Condivisa</b>
<b>Availability</b>	Every day at 9.30 or at 11.30	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni alle 9.30 o alle 11.30
<b>Duration</b>	180 min aprox	<b>Durata</b>	180 min aprox
<b>What's included</b>	Truffle hunting with lunch and the tasting of wine and olive oil	<b>Cosa è incluso</b>	Caccia al tartufo con pranzo e degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e tour del nostro vigneto..
<b>Menù</b>	Bruschette with fresh truffle , first course with fresh truffle, smoked beef with fresh truffle and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con tartufo fresco, Primo piatto con tartufo fresco, manzo affumicato con tartufo fresco e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	<b>Private:</b> 195,00 € /pax <b>Shared:</b> 155,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	<b>Privata:</b> 195,00 € /pax <b>Condivisa:</b> 155,00 € /pax



## VINEYARD EXPERIENCE - PRIVATE TERRACE



### WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH TUSCAN LUNCH IN THE VINEYARD DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO TOSCANO NEL VIGNETO

The experience consists of the tasting of 4/5 wines and all our olive oils paired with a delicious traditional five courses Tuscan meal.

La degustazione consiste nell'assaggio di un numero minimo di 4/5 dei nostri vini e tutti i nostri oli extra vergine d'oliva naturali e aromatizzati. Il tutto sarà accompagnato da un pranzo con piatti tipici toscani.

<b>Experience type</b>	<b>Private Terrace on our Hystorical Vernaccia Vineyard</b> (in case of rain we will provide a private room with view on the towers)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Terrazza Privata sul nostro Vigneto Storico di Vernaccia</b> (in caso di maltempo vi lasceremo una saletta privata al piano superiore con vista sulle torri)
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette, two first courses ( pasta and soup/ bread salad), selection of cold meats and cheeses, dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette, bis di primi ( pasta e zuppa o insalata di pane), una selezione di formaggi e salumi toscani, dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. <b>The refund will be 50%</b> (less taxes and fees). <b>The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes</b> is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as <b>"no-show"</b> , the <b>reservation will be canceled and no refund will be made.</b>	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. <b>Il rimborso sarà del 50%</b> (escluso le tasse e le commissioni). <b>Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti</b> è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come <b>"no-show"</b> , la <b>prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.</b>
<b>Experience note</b>	Available on request <b>vegetarian</b> and <b>vegan</b> options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù <b>vegetariano</b> e <b>vegano</b> . Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	80,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	80,00 € /pax



## VINEYARD EXPERIENCE - PRIVATE TERRACE



### WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH TRUFFLE LUNCH IN THE VINEYARD

### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO AL TARTUFO NEL VIGNETO

The experience consists of tasting 4/5 wines and all our oils paired with a delicious fresh truffle-based meal.

La degustazione consiste nell'assaggio di un numero minimo di 4/5 dei nostri vini e i nostri oli extra vergine d'oliva. Il tutto sarà accompagnato da un pasto completo a base di tartufo fresco.

<b>Experience type</b>	<b>Private Terrace on our Historical Vernaccia Vineyard</b> (in case of rain we will provide a private room with view on the towers)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Terrazza Privata sul nostro Vigneto Storico di Vernaccia</b> (in caso di maltempo vi lasceremo una saletta privata al piano superiore con vista sulle torri)
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with fresh truffle, first course with fresh truffle, smoked beef with fresh truffle and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con tartufo fresco, Primo piatto con tartufo fresco, manzo affumicato con tartufo fresco e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	95,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	95,00 € /pax



## VINEYARD EXPERIENCE - PRIVATE TERRACE



### WINE AND OLIVE OIL TASTING WITH SAFFRON LUNCH IN THE VINEYARD

#### DEGUSTAZIONE DI VINO E OLIO CON PRANZO ALLO ZAFFERANO NEL VIGNETO

The experience consists of tasting 4/5 wines and all our olive oils paired with a delicious saffron-based meal, another important product of San Gimignano.

La degustazione consiste nell'assaggio di minimo 4/5 dei nostri vini e i nostri oli extra vergine d'oliva aromatizzati e naturali. Il pranzo o cena sarà interamente basato su un'altro famoso prodotto di San Gimignano: lo Zafferano.

<b>Experience type</b>	<b>Private Terrace on our Historical Vernaccia Vineyard</b> (in case of rain we will provide a private room with view on the towers)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Terrazza Privata sul nostro Vigneto Storico di Vernaccia</b> (in case of maltempo vi lasceremo una saletta privata al piano superiore con vista sulle torri)
<b>Availability</b>	Every day from 11.30 to 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni dalle 11.30 e alle 16.00
<b>Duration</b>	90/120 min aprox	<b>Durata</b>	90/120 min aprox
<b>What's included</b>	Wine tasting, olive oil tasting, balsamic vineyard tasting and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e degustazione di aceto balsamico con tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with saffron, first course with saffron, smoked beef with saffron and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con zafferano, Primo piatto con zafferano, manzo affumicato con zafferano e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	85,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	85,00 € /pax





## FAMILY PASTA COOKING CLASS

### CORSO DI CUCINA TOSCANO

A beautiful and intense experience in our family kitchen to learn simple and tasty recipes of the Tuscan tradition. Guests will conclude the lesson with a typical Tuscan meal that will include the dishes prepared during the class: During lunch or dinner, we will carry out also the tasting of our products.

Una bella ed intensa esperienza nella nostra cucina di famiglia, per apprendere ricette semplici e gustose della tradizione toscana. Gli ospiti concluderanno l'esperienza con un pranzo o cena durante i quali gusteranno un tipico pasto toscano che includerà anche le pietanze preparate durante il corso: Durante il pasto verrà anche effettuata anche la degustazione dei nostri prodotti.

**What the guest will cook?**

They will start to prepare the dessert which can be a traditional Chocolate Salami, a classic Margherita Cake (made using a secret family recipe), the famous Cantuccini, or delicious sweet biscuits with red wine and extra virgin olive oil. Then, we will move on to the preparation of pasta (Pici and Ricotta Gnocchi), to which we will combine a sauce based on seasonal vegetables. Finally, we will prepare the famous Tuscan bruschetta and 3/4 different toppings.

**Cosa cucineranno gli ospiti?**

Inizieranno a preparare il dolce che potrà essere un tradizionale salame al cioccolato, la classica Torta Margherita ( con una speciale ricetta di famiglia ), i famosi antuccini o dei deliziosi biscotti dolci al vino rosso e olio extra vergine d'oliva. Dopodiché, passeremo alla preparazione della pasta ( Pici e Gnocchi di Ricotta) alla quale abbineremo un sugo a base di verdure di stagione. Per finire prepareremo le famose bruschette toscane.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b> (max 6 pax, large group on request) <b>Shared</b> (max 6 pax, large group on request)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta) <b>Condivisa</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta)
<b>Availability</b>	Every day at 10.00 or at 13.00 or at 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni alle 10.00 o alle 13.00 o alle 16.00
<b>Duration</b>	180 min aprox	<b>Durata</b>	180 min aprox
<b>What's included</b>	Cooking class with lunch and the tasting of wine and olive oil and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Corso di cucina e pranzo con degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette, two first courses, selection of cold meats and cheeses and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette, bis di primi una selezione di formaggi e salumi toscani e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. <b>The refund will be 50%</b> (less taxes and fees). <b>The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes</b> is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as <b>"no-show"</b> , the <b>reservation will be canceled and no refund will be made.</b>	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. <b>Il rimborso sarà del 50%</b> (escluso le tasse e le commissioni). <b>Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti</b> è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come <b>"no-show"</b> , la <b>prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.</b>
<b>Experience note</b>	Available on request <b>vegetarian</b> and <b>vegan</b> options. Please advise us in case of <b>allergies</b> or <b>intolerance</b> before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù <b>vegetariano</b> e <b>vegano</b> . Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di <b>allergie</b> o <b>intolleranze</b> .
<b>Net Price</b>	<b>Private:</b> 190,00 € /pax <b>Shared:</b> 165,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	<b>Privata:</b> 190,00 € /pax <b>Condivisa:</b> 165,00 € /pax





## THE KING TRUFFLE - A GOURMET COOKING CLASS

### BONTÀ AL TARTUFO - LEZIONI DI CUCINA GOURMET

The cooking lesson will begin with a small tour of our vineyard and our olive grove, after which a member of the family will provide some notions and curiosities about the truffle. Then, you will learn how to treat truffles, clean them, and cook them in our kitchen. At the end of the lesson, you will taste all the dishes you cooked, and you'll have the chance to taste our wines and extra virgin olive oils. It's required a notice of at least two days to find the fresh truffle.

La lezione di cucina inizierà con un piccolo tour del nostro vigneto e della nostra uliveta, dopodiché un membro della famiglia fornirà alcune nozioni e curiosità sul Tartufo. All'interno della nostra cucina verrà insegnato come trattare il tartufo, pulirlo e cucinarlo. Alla fine della lezione i clienti degusteranno tutte le pietanze che avranno cucinato, accompagnate dall'assaggio dei nostri vini e oli extravergine d'oliva.

#### What the guest will cook?

They will start with the preparation of antipasti, a delicious Bruschetta with Lardo di Colonnata (a typical Tuscan cold cut) or Tuscan Bacon and slices of fresh truffle on top, a first traditional dish composed by the preparation of Tuscan Pasta "Pici or tagliatelle," a second course that will include the preparation of meat with truffle slices and a side dish. Finally, we will prepare a tasty dessert.

#### Cosa cucineranno gli ospiti?

Si inizierà con la preparazione di antipasti, una deliziosa Bruschetta con Lardo di Colonnata o Pancetta toscana e fettine di tartufo fresco sopra, un primo piatto tradizionale composto dalla preparazione di Pasta toscana "Pici o tagliatelle", un secondo piatto che comprenderà la preparazione di carne con fettine di tartufo e un contorno. Infine, prepareremo un gustoso dessert.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b> (max 6 pax, large group on request) <b>Shared</b> (max 6 pax, large group on request)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta) <b>Condivisa</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta)
<b>Availability</b>	Every day at 10.00 or at 13.00 or at 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni alle 10.00 o alle 13.00 o alle 16.00
<b>Duration</b>	180 min aprox	<b>Durata</b>	180 min aprox
<b>What's included</b>	Cooking class with lunch and the tasting of wine and olive oil and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Corso di cucina e pranzo con degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with <b>fresh truffle</b> , first course with <b>fresh truffle</b> , beef with <b>fresh truffle</b> and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con <b>tartufo fresco</b> , Primo piatto con <b>tartufo fresco</b> , manzo con <b>tartufo fresco</b> e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. <b>The refund will be 50%</b> (less taxes and fees). <b>The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes</b> is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as <b>"no-show"</b> , the <b>reservation will be canceled and no refund will be made.</b>	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. <b>Il rimborso sarà del 50%</b> (escluso le tasse e le commissioni). <b>Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti</b> è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come <b>"no-show"</b> , la <b>prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.</b>
<b>Experience note</b>	Available on request <b>vegetarian</b> and <b>vegan</b> options. Please advise us in case of <b>allergies</b> or <b>intolerance</b> before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù <b>vegetariano</b> e <b>vegano</b> . Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di <b>allergie</b> o <b>intolleranze</b> .
<b>Net Price</b>	<b>Private:</b> 255,00 € /pax <b>Shared:</b> 225,00 € /pax <b>Shared:</b> 225,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	<b>Privata:</b> 255,00 € /pax <b>Condivisa:</b> 225,00 € /pax





## THE ORANGE GOLD OF SAN GIMIGNANO - THE SAFFRON DOP COOKING CLASS

### L' ORO ARANCIONE DI SAN GIMIGNANO - CORSO DI CUCINA ALLO ZAFFERANO DOP DI SAN GIMIGNANO

What the guest will cook?

Using the real stems of San Gimignano Saffron DOP guests will start with the preparation of 3 different kinds of Saffron based antipasti, a first traditional dish composed by the preparation of fresh Pasta with saffron and seasonal vegetables, and a second course that will include the preparation of meat with saffron and a side dish. Finally, we will prepare a tasty dessert with Saffron inside.

Cosa cucineranno gli ospiti?

Usando l'originale e inimitabile Zafferano DOP di San Gimignano. Si inizierà con la preparazione di 3 antipasti a base di zafferano, un primo piatto tradizionale composto dalla preparazione di Pasta fresca con un sugo a base di zafferano, un secondo piatto che comprenderà la preparazione di carne allo zafferano e un contorno. Infine, prepareremo un gustoso dessert sempre con il protagonista di questa lezione: lo Zafferano.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b> (max 6 pax, large group on request) <b>Shared</b> (max 6 pax, large group on request)	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta) <b>Condivisa</b> (max 6 pax, gruppi più grandi su richiesta)
<b>Availability</b>	Every day at 10.00 or at 13.00 or at 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni alle 10.00 o alle 13.00 o alle 16.00
<b>Duration</b>	180 min aprox	<b>Durata</b>	180 min aprox
<b>What's included</b>	Cooking class with lunch and the tasting of wine and olive oil and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Corso di cucina e pranzo con degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Antipasti with <b>real stems of saffron</b> , first course with <b>real stems of saffron</b> , meat with <b>real stems of saffron</b> and dessert.	<b>Menù</b>	Antipasti con <b>veri pistilli di zafferano</b> , Primo piatto con <b>veri pistilli di zafferano</b> , carne con <b>veri pistilli di zafferano</b> e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From <b>72 to 24 hrs</b> before your scheduled experience date. <b>The refund will be 50%</b> (less taxes and fees). <b>The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes</b> is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as <b>"no-show"</b> , the <b>reservation will be canceled and no refund will be made.</b>	<b>Cancelation policy</b>	Da <b>72 a 24 hrs</b> prima della data della prenotazione. <b>Il rimborso sarà del 50%</b> (escluso le tasse e le commissioni). <b>Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti</b> è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come <b>"no-show"</b> , la <b>prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.</b>
<b>Experience note</b>	Available on request <b>vegetarian</b> and <b>vegan</b> options. Please advise us in case of <b>allergies</b> or <b>intolerance</b> before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù <b>vegetariano</b> e <b>vegano</b> . Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di <b>allergie</b> o <b>intolleranze</b> .v
<b>Net Price</b>	<b>Private:</b> 255,00 € /pax <b>Shared:</b> 225,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	<b>Privata:</b> 255,00 € /pax <b>Condivisa:</b> 225,00 € /pax





The truffle hunting area is a few minutes driving from our winery. Guests should arrange the transfer by themselves. We also advise you to wear trekking shoes and comfortable clothes.

La caccia al tartufo avverrà a pochi minuti di macchina dalla nostra struttura. Il clienti dovranno provvedere al transfer da soli. Vi ricordiamo inoltre che è consigliato indossare abiti e scarpe da trekking.

## REAL TRUFFLE HUNTING AND COOKING CLASS

### CACCIA AL TARTUFO CON CORSO DI CUCINA

The cooking lesson will begin with a small tour of our vineyard and our olive grove, after which a member of the family will provide some notions and curiosities about the truffle. Then, you will learn how to treat truffles, clean them, and cook them in our kitchen. At the end of the lesson, you will taste all the dishes you cooked, and you'll have the chance to taste our wines and extra virgin olive oils. It's required a notice of at least two days to find the fresh truffle.

La lezione di cucina inizierà con un piccolo tour del nostro vigneto e della nostra uliveta, dopodiché un membro della famiglia fornirà alcune nozioni e curiosità sul Tartufo. All'interno della nostra cucina verrà insegnato come trattare il tartufo, pulirlo e cucinarlo. Alla fine della lezione i clienti degusteranno tutte le pietanze che avranno cucinato, accompagnate dall'assaggio dei nostri vini e oli extravergine d'oliva.

#### What the guest will cook?

They will start with the preparation of antipasti, a delicious Bruschetta with Lardo di Colonnata (a typical Tuscan cold cut) or Tuscan Bacon and slices of fresh truffle on top, a first traditional dish composed by the preparation of Tuscan Pasta "Pici or tagliatelle," a second course that will include the preparation of meat with truffle slices and a side dish. Finally, we will prepare a tasty dessert.

#### Cosa cucineranno gli ospiti?

Si inizierà con la preparazione di antipasti, una deliziosa Bruschetta con Lardo di Colonnata o Pancetta toscana e fettine di tartufo fresco sopra, un primo piatto tradizionale composto dalla preparazione di Pasta toscana "Pici o tagliatelle", un secondo piatto che comprenderà la preparazione di carne con fettine di tartufo e un contorno. Infine, prepareremo un gustoso dessert.

<b>Experience type</b>	<b>Private</b>  <b>Shared</b>	<b>Tipo di Esperienza</b>	<b>Privata</b>  <b>Condivisa</b>
<b>Availability</b>	Every day at 10.00 or at 13.00 or at 16.00	<b>Disponibilità</b>	Tutti i giorni alle 10.00 o alle 13.00 o alle 16.00
<b>Duration</b>	210/240 min aprox	<b>Durata</b>	210/240 min aprox
<b>What's included</b>	Truffle hunting with a full cooking class with lunch and the tasting of wine and olive oil and tour of the vineyard.	<b>Cosa è incluso</b>	Caccia al tartufo con corso di cucina e pranzo con degustazione di vino e olio extra vergine di oliva e tour del nostro vigneto.
<b>Menù</b>	Bruschette with fresh truffle , first course with fresh truffle, beef with fresh truffle and dessert.	<b>Menù</b>	Bruschette con tartufo fresco, Primo piatto con tartufo fresco, manzo con tartufo fresco e dolce.
<b>Cancelation policy</b>	From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.	<b>Cancelation policy</b>	Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.
<b>Experience note</b>	Available on request vegetarian and vegan options. Please advise us in case of allergies or intolerance before the experience.	<b>Note</b>	Disponibile su richiesta menù vegetariano e vegano. Per favore avvisate prima dell'esperienza in caso di allergie o intolleranze.v
<b>Net Price</b>	<b>Private:</b> 295,00 € /pax <b>Shared:</b> 265,00 € /pax	<b>Prezzo Netto</b>	<b>Privata:</b> 295,00 € /pax <b>Condivisa:</b> 265,00 € /pax



## NEWS 2024 - NOVITÀ 2024



**A PICTURE NOT TAKEN IS A LOST MEMORY !  
UNA FOTO NON SCATTATA È UN RICORDO CHE NON C'È !**

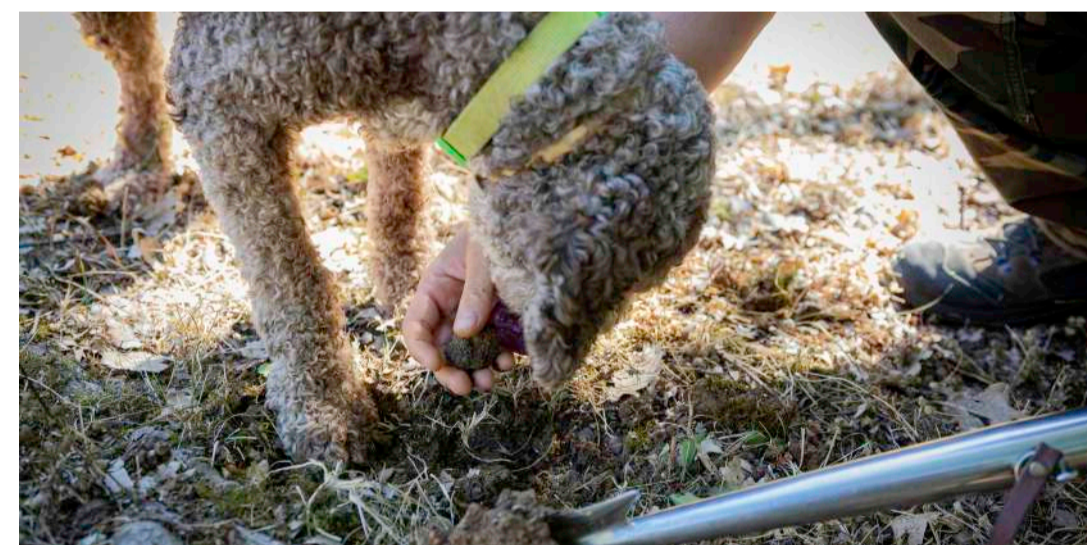
### **PRIVATE PHOTOGRAPHER SERVICE SERVIZIO FOTOGRAFICO PRIVATO**

ADD THE PRIVATE PHOTOGRAPHER SERVICE TO YOUR FAVORITE EXPERIENCE

TO HAVE INDELIBLE MEMORIES OF YOUR TIME AT THE WINERY.

AGGIUNGI IL NOSTRO SERVIZIO FOTOGRAFICO PRIVATO ALLA TUA ESPERIENZA PREFERITA

PER AVERE DEI RICORDI INDELEBILI DEL TUO TEMPO NELLA NOSTRA AZIENDA.



**PRIVATE PHOTOGRAPHER + TRUFFLE HUNTING**

**SERVIZIO FOTOGRAFICO PRIVATO + CACCIA AL TARTUFO**



**PRIVATE PHOTOGRAPHER + TRUFFLE HUNTING + COOKING CLASS**

**SERVIZIO FOTOGRAFICO PRIVATO + CACCIA AL TARTUFO + COOKING CLASS**

**Experience type** Private

**Cancelation policy** From 72 to 24 hrs before your scheduled experience date. The refund will be 50% (less taxes and fees). The same day of the booking, no refund is due. A maximum delay of 15 minutes is considered. Further delays, without any notice from the customer, will be treated as "no-show", the reservation will be canceled and no refund will be made.

**Net Price** 295,00 € /pax (only for photographer service the experience is not included)

**Tipo di Esperienza** Privata

**Cancelation policy** Da 72 a 24 hrs prima della data della prenotazione. Il rimborso sarà del 50% (escluso le tasse e le commissioni). Lo stesso giorno dell'esperienza, non faremo nessun rimborso. Un ritardo massimo di 15 minuti è considerato. Ulteriori ritardi, senza alcun preavviso da parte del cliente, saranno considerati come "no-show", la prenotazione verrà cancellata e non saranno emessi rimborsi.

**Prezzo Netto** 295,00 € /pax ( prezzo solo per servizio fotografico, l' esperienza non è inclusa )