



**MULINI DI SEGALARI**  
VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

<b>Semplicemente</b> Durata stimata 1 ora	€ 35 a persona
<b>Sorseggia e fuggi</b> Durata stimata 30 minuti	€ 15 a persona
<b>In compagnia</b> Durata stimata 1 ora e 30 minuti	€ 45 a persona
<b>Abbinata</b> Durata stimata 2 ore	€ 60 a persona
<b>Un bicchiere nel bosco</b> Durata a piacere	€ 50 a coppia
<b>Passeggiata ai confini del bosco</b> Durata a piacere	€ 15 a persona
<b>Vignaiolo per un giorno</b> Durata stimata 4 ore	€ 100 a persona (gruppo minimo di 4 persone)
<b>Degustiamo</b> Durata stimata 3 ore	€ 110 a persona (gruppo minimo di 4 persone)
<b>Scoprire l'Olio Extravergine di Oliva</b> Durata stimata 30 minuti	€ 15 a persona

## I prodotti selezionati

Formaggi biodinamici di mucca, pecora e capra della Az. Agr. Il Poggione, La Sterza, Terricciola (Pisa)

Formaggella ed il Montalto stagionato della mucca Jersey del Podere Aia Vecchia, Massa Marittima (Grosseto) (biodinamico n.c.)

Mozzarella, taleggio ed gorgonzola di Bufala maremmana, biologici del Caseificio Inno al Sole La Maremmana, Principina Terra (Grosseto)

Formaggi di Pecora Massese di Giuliano Rossi, Rosignano Marittimo (Livorno)

Prosciutto disossato, mortadella e salsicce di Cinghiale, salame di Cervo del Laboratorio Artigiano Mucci e Staccioli, Monteverdi (Pisa)

Coppa e finocchiona di cinta senese, salame e salsiccia passita di chianina, salame di cinghiale, tutti biologici di Savigni di Pavana (Pistoia)

Pane biologico di farine di grani antichi, di cereali, a lievitazione naturale e cotto in forno a legna del Panificio La Madia di Rosignano Solvay

## Per effettuare una visita è necessario prenotare telefonicamente o via email

È possibile richiedere la disponibilità tramite il form presente nel sito oppure inviando una email a [mulinidisegalari@gmail.com](mailto:mulinidisegalari@gmail.com) o chiamando al numero 0565 765202