

Percorsi e visite aziendali guidate alla scoperta del

Senso della Calabria

Tra ulivi e vigneti che trasudano storia. Un'esperienza che emoziona d'identità.

Ogni singolo nodo che disegna il profilo degli ulivi coltivati nei 250 ettari che dal terroir ionico del Cirò si spingono fino in Sila; così come ogni filare e vitigno che racconta attraverso i suoi colori le sfumature delle stagioni, profuma di storia ed è testimone di un'eredità millenaria, di tradizioni ed esperienze sulla cultura e sulla coltura dell'ulivo e della vite, di cui iGreco si fanno interpreti da oltre 50 anni.

È qui, a cavallo tra i territori magno greci delle antiche Kroton e Sybaris, lì dove ancora scorre il leggendario Nicà, il fiume della Vittoria, in quella terra che fu enotria, magno greca, bruzia e bizantina, che si propone un'esperienza sensoriale tra natura, storia ed innovazione.

Prodotti da cultivar Dolce di Rossano, Carolea, Frantoio e Coratina gli extravergine d'oliva iGreco, di eccellente personalità e struttura, riassumono la memoria storica dell'oro verde calabrese. Produciamo e commercializziamo Extravergine di Oliva Biologico, Dop Bruzio e 100% italiano, di categoria superiore.

Sono sette e portano i nomi della famiglia declinati al vezzeggiativo. Sette vini figli della stessa azienda, tutti con caratteri e vocazioni diverse. La diversità degli imprenditori e dei vini è una ulteriore risorsa sulla quale si fonda l'attività: hanno un'anima, raccontano storie e trasferiscono esperienze ed emozioni che trasudano identità, storia e futuro.

L'esperienza nella nostra Azienda si muoverà fra vigne e uliveti, cantina e frantoio per seguire tutte le fasi di produzione, dalla terra alla bottiglia.



Fattorie Greco S.r.l.
C.da Guardapiedi - 87062
Cariati (CS) ITALIA



TEL 0983/969441
NUMERO VERDE
840 000 583



info@igreco.it
reception@igreco.it



FACEBOOK
iGreco
INSTAGRAM
igreco_azienda
www.igreco.eu



Lun-Ven:
9.00 - 12.00
14.00 - 17.00

www.igreco.eu



iGreco
il senso della Calabria

La **Visita**

Registrazione, consegna del kit e via. La visita tocca entrambe le zone di produzione, dell'extravergine e del vino: la cantina, la barricaia con le pregiate botti di rovere francese, la sala panel ed il laboratorio di ultima generazione. Alla fine della visita è possibile fermarsi per un momento di degustazione con i nostri prodotti abbinati a specialità del territorio.



Di vitigni e ulivi

COSTO a persona
5
EURO

DURATA: 30 min

VISITA: frantoio, linee di stoccaggio e d'imbottigliamento dell'olio, area lavorazione uve, cantina, barricaia, linee d'imbottigliamento vino e stoccaggio prodotto finito.

Calici

COSTO a persona
10
EURO

DURATA: 60 min

VISITA: frantoio, linee di stoccaggio e d'imbottigliamento dell'olio, area lavorazione uve, cantina, barricaia, linee d'imbottigliamento vino e stoccaggio prodotto finito.

DEGUSTAZIONE: Un olio extravergine di oliva e un vino.

Morsi e sorsi

COSTO a persona
15
EURO

DURATA: 90 min

VISITA: frantoio, linee di stoccaggio e d'imbottigliamento dell'olio, area lavorazione uve, cantina, barricaia, linee d'imbottigliamento vino e stoccaggio prodotto finito.

DEGUSTAZIONE: Un olio extravergine d'oliva e due vini dell'Azienda accompagnati da formaggi e salumi locali.

Esperienza del gusto

COSTO a persona
30
EURO

DURATA: 180 min

VISITA: frantoio, linee di stoccaggio e d'imbottigliamento dell'olio, area lavorazione uve, cantina, barricaia, linee d'imbottigliamento vino e stoccaggio prodotto finito.

PRANZO: in agriturismo aziendale con degustazione di un olio extravergine di oliva e tre vini. Antipasto a base di salumi e formaggi locali e un dessert.

NUMERO MINIMO PARTECIPANTE:
25 persone

I prezzi sono da intendersi a persona. Sabato, Domenica e giorni festivi verrà applicata una maggiorazione di 2,00€ a persona, per qualsiasi tipologia di percorso.