

Il nostro olio di oliva extravergine è ottenuto da prima spremitura a freddo e soltanto attraverso processi meccanici. Le nostre olive sono raccolte a mano esclusivamente sulle colline di Impruneta per garantire la più alta qualità del nostro prodotto.

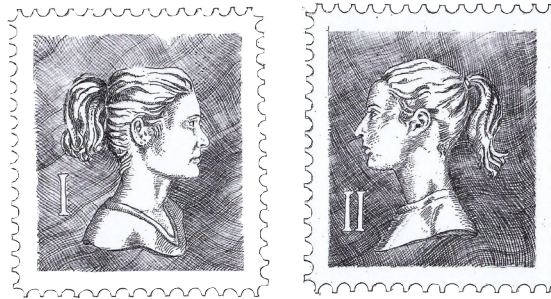
*Our extravirgin olive oil is obtained by first cold pressing and only by mechanical processes.*

*Our olives are harvested by hand exclusively in the Impruneta countryside, so as to guarantee a high quality product.*

Notre extra vierge huile d'olive est obtenu avec extration à froid et seulement par de procédés mécaniques.

Nos olives elles sont récolte à la main exclusivement sur les collines d'Impruneta pour vous garantir un produit de haute qualité.

## Contatti



Per prenotare un tour/To book:

telefono:

+39-3392640423

+39-3394371407

055-2313085

e-mail:

[info@anticofrantoiodoglia.it](mailto:info@anticofrantoiodoglia.it)

Indirizzo:

Via Imprunetana per  
pozzolatico 23,  
50023 Impruneta (FI)

# Antico Frantoio Doglia



Tour guidato al frantoio  
e degustazioni

*Guided tours and  
extravirgin olive oil tasting*

Tour guidé et  
dégustation de notre  
huile d'olive extra vierge

Solo a pochi chilometri dal centro di Firenze si apre la campagna di Impruneta con i suoi paesaggi mozzafiato. Fin dal primo momento capirete che tra queste dolci colline la pianta dell'olivo la fa da padrone!

Esplora questa perla nascosta e visita un antico frantoio dove i vecchi saperi della tradizione contadina e la modernità dei macchinari più all'avanguardia si sposano e permettono di ottenere un olio extravergine di altissima qualità.

*Just a few kilometers from the center of Florence you can find the green hills of Impruneta, a country village with breath taking landscapes! Here the countryside has always been cultivated with olive trees, and the sparkle of their silver leaves will fill your eyes.*

*Explore this hidden pearl and visit an ancient olive oil mill where the old farmer's knowledge is combined with innovative high-tech machines to obtain a high quality product.*



La sala degustazioni  
*Tasting room*



Il Frantoio  
*Oil Mill*

## Il tour comprende:

- Una visita al frantoio dove ti spiegheremo passo per passo tutte le fasi della molitura delle olive e dell'estrazione dell'olio extravergine.
- Una piccola merenda/degu-  
stazione del nostro olio.
- Un calice di vino
- Acqua

## *The tour includes:*

- *A guided visit in the olive oil mill where we will explain step by step the entire process of olive oil extraction.*
- *A tasting of our extravirgin olive oil*
- A glass of wine*
- Water*

Durata/ *Duration* : 1 h

Prezzo/ *Price* : 20 €