



Allevamento allo stato brado

In azienda ci sono circa 5 ettari destinati all' allevamento allo stato brado dove a rotazione si allevano asini, capre, ma soprattutto suini prevalentemente di due razze :

la Cinta Senese e il Large White incrociato con Duroc.

Questa tipologia di allevamento permette all' animale di integrare l'alimentazione costituita dai cereali coltivati in azienda con cio' che trova all'interno dei recinti mobili: castagne , ghiande, tuberi spontanei , ecc.ecc..

Macellazione in proprio

Nell' arco dell'anno con frequenza settimanale si macellano in una struttura seguita dal servizio veterinario due suini i quali con lavorazioni adeguate ed artigianali vengono trasformati in una serie di prodotti di vera nicchia tra i quali la coppa di testa insaccato lessato che abbiamo riscoperto con piacere dai segreti dei nostri avi.

In questa struttura parte la stagionatura in locali con umidità e temperatura controllata per poi passare in cantine naturali costruite in pietra dove si ultimano la stessa rendendo pronti i nostri prodotti alla vendita diretta.

Orti, Coltivazioni, Vite

In azienda sia per il proprio consumo sia per la vendita diretta si coltivano ortaggi, alberi da frutta, mais, orzo ed altri cereali ma soprattutto la vite che con metodi antichi e

tradizionali viene trasformato in quattro vini padronali: Tocai, Verduzzo, Refosco di Faedis, merlot.

Alloggi agriturismo

Con cinque stupende camere con bagno dotate di riscaldamento autonomo, cassaforte, tv-sat, e terrazza panoramica dove poter regnare un notevole belvedere; si può pernottare usufruendo della cucina dell' agriturismo dove oltre la prima colazione si possono fare mezza e pensione completa.

Un benvenuto ai portatori di handicap con un park e una camera con bagno a loro adibita.

Ristorazione

La ristorazione si basa su una cucina semplice ma molto accurata, adoperando materia prima a km zero (produzione propria) esaltando sapori e aromi forse ormai dimenticati. Oltre alla sala interna con 40 coperti ,nella bella stagione si può gustare i nostri piatti all'aperto sotto un magnifico porticato

Naturalmente la cucina è aperta da periodo Pasquale a Dicembre anche per chi non pernotta.

Cin cin conclusivo

“Luca ,Marina, Rosy,Laura,e l'ultimo arrivato Diego vi aspettano per brindare alla vostra salute ed offrirVi oltre alle cicciole anche le nostre coccole.”