



VILLA CAMPESTRI **** CAMPESTRI FI

Hôtel | Charme

Votre référence : *xh_IT_campestri fi_4*_id9839*

Bienvenue en Toscane. Bienvenue dans ce domaine chargé d'histoire. En plus de l'historique, à la Villa Campestri Olive Oil Resort, vous pourrez vivre une Renaissance privée faite de détente totale parmi les collines du Mugello. Vous pourrez profiter du magnifique paysage qui a fait la renommée de la Toscane, admirer les villages médiévaux vivre une expérience unique entre nature, histoire et excellente cuisine traditionnelle.

Situation

La propriété est nichée dans les collines toscanes, à deux pas de Florence. La Villa traverse plus de 800 ans d'histoire témoignant de son passé et des époques qu'elle a traversées. Le Resort niché dans le Mugello a changé de visage au fil du temps : d'une structure défensive au Moyen Âge, il est devenu un manoir à la Renaissance, jusqu'à acquérir son style Art Nouveau actuel entre les XIXe et XXe siècles.

Chambres

Les 25 chambres et suites du Resort, agencées en respectant l'emplacement précis de la Renaissance, sont savamment restaurées, meublées avec des meubles d'époque et des antiquités authentiques et donnent sur le parc centenaire et la fascinante vallée du Mugello. Certaines chambres sont situées dans la Villa, d'autres dans la ferme annexée au bâtiment principal, d'autres encore dans l'ancienne "Laiterie" en face de la Villa. Les hôtes ont libre accès au parc centenaire, à la piscine, à l'espace agricole avec oliveraie, potager, poulailler, ruches et à l'espace réservé aux jeux d'enfants. Les chambres et suites du Resort sont équipées de téléphone, minibar, TV satellite, sèche-cheveux, ensemble complet de produits de courtoisie et chaussons confortables. Il est également possible de choisir entre des lits doubles ou jumeaux, et des chambres accessibles aux personnes handicapées.

Chambre Double Classique ou Chambre Double Classique

Meublées d'antiquités harmonieusement associées à des tissus aux tons chauds. Les chambres ont une superficie qui varie entre 30 et 35 mètres carrés. Les salles de bains, équipées de baignoire ou de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Chambre Double Supérieure

Spacieuses et lumineuses et bénéficient d'une vue splendide sur la vallée du Mugello, le parc ou l'oliveraie. Meublées d'un bureau et d'accessoires anciens qui mettent en valeur les détails architecturaux authentiques, les chambres ont une superficie qui varie entre 35 et 40 mètres carrés. Les salles de bains, équipées de baignoire ou de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Suite Junior Romantique

Parfaites pour une escapade romantique dans une atmosphère d'antan, elles sont disponibles avec un lit

double, offrent un coin salon relaxant pour plus de confort avec une vue splendide sur le parc ou l'oliveraie. Caractérisées par des plafonds authentiques avec poutres apparentes ou voûtes en briques, les Junior Suites Romantiques sont meublées avec des antiquités uniques et mesurent entre 45 et 55 mètres carrés. Les salles de bains, équipées de baignoire et/ou de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Triple Confort

Les spacieuses Chambres Triple Confort offrent de nombreuses solutions pour votre détente. Idéales pour un groupe d'amis ou des familles avec enfants, elles accueillent confortablement jusqu'à 3 personnes. Disponibles avec un lit double et un lit simple ou avec trois lits simples, les Chambres Triple Confort offrent une vue suggestive sur la vallée du Mugello ou le parc. Meublées d'antiquités du début du XXe siècle associées à des tissus artisanaux aux couleurs chaudes, les chambres ont une superficie d'environ 35 mètres carrés. Les salles de bains, équipées de baignoire ou de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Suite Prestige

Chaque nuit devient une lune de miel.

Les élégantes Suites Prestige, donnant sur le parc centenaire, l'oliveraie ou l'avenue typique des cyprès toscans, se composent d'une chambre spacieuse avec lit double et d'un salon lumineux séparé avec canapés et table. Caractérisées par des plafonds d'origine avec poutres apparentes et un mobilier d'époque raffiné, les Suites mesurent entre 50 et 60 mètres carrés. La Suite Lune de Miel dispose d'un somptueux lit à baldaquin du XVIIIe siècle. Les salles de bains, équipées de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Appartements Familiaux Classiques 2 Chambres

Idéal pour les grandes familles ou entre amis.

Les appartements Family Classic originaux et confortables se composent d'une chambre avec un lit double, d'une chambre avec deux lits simples et d'une salle de bain. Meublées de beaux meubles d'époque qui se marient harmonieusement avec les éléments les plus anciens, tels que la cheminée et l'armoire du XVIe siècle, elles mesurent environ 55 mètres carrés et bénéficient d'une vue splendide sur le parc, l'oliveraie ou la cour rurale typique. Les salles de bains, équipées de baignoire ou de douche, sont recouvertes des céramiques artistiques de l'Antica Manifattura Chini à Borgo San Lorenzo.

Saveurs

Le restaurant du Mugello où la tradition se mêle à l'innovation

Dans l'environnement de la Villa Campestri, vous pouvez redécouvrir le sens du temps et de la tradition à travers le restaurant L'Olivaia : savourer lentement les plats préparés avec des matières premières à zéro km. Redécouvrez le rythme de la nature, lorsque le cycle de la terre marquait le jour, comme dans les anciennes fermes où tout tournait autour du potager et de la succession des saisons. Réapprenez à goûter les aliments authentiques du passé mélangés à la créativité du présent.

La combinaison de la tradition et de l'innovation donne naissance à une cuisine expérimentale et dynamique, dans laquelle l'huile de la Fattoria di Campestri, obtenue à partir d'oliveraies centenaires, est le protagoniste absolu des plats proposés par le restaurant L'Olivaia à Mugello.

Ce n'est pas un hasard si l'une des expériences les plus excitantes offertes par notre restaurant L'Olivaia est en fait constituée de menus qui démontrent comment une huile d'excellence peut transformer, de manière parfois radicale, la saveur et la qualité d'un plat.

Le paysan gourmand aime la lenteur, la slow attitude est aussi protagoniste dans la cuisine où la cuisson lente à basse température au feu de bois libère les saveurs les plus intenses. Pain et création de confitures maison, de conserves et de miel. Avec le talent d'un grand gourmet.

La cuisine de la basse-cour : fermière et joyeuse, utilisation des matières premières de saison qui proviennent du domaine ou de fermes de la région avec des exploitations exclusivement pastorales. Parce que la qualité gustative est importante et que l'authenticité des produits est le point de départ du restaurant pour vous permettre de savourer un voyage dans les saveurs de la Toscane.

Le menu Ethique-végétarien

La cuisine toscane, dans son infinie multiplicité, a fait des légumes les protagonistes de recettes mémorables. C'est pourquoi à côté des plats de viande et de poisson, est proposé diverses recettes végétariennes, créées avec des légumes et des fruits de notre ferme et des céréales biologiques.

Cuisine toscane sans gluten

Êtes-vous coélique et avez-vous peur de ne pas pouvoir savourer les délices de la cuisine toscane ? Ne vous inquiétez pas : à la Villa Campestri, le restaurant Olivaia est entièrement préparé pour satisfaire vos besoins ! Spécialement retravaillée pour les personnes atteintes de la maladie coélique, vous pourrez déguster des plats toscans sans gluten, conçus et créés pour vous offrir le meilleur de la tradition culinaire, sans sacrifier votre bien-être.

Qualité et goût se poursuivent, formant le trait distinctif de chacun des plats : avec ou sans gluten, vous pourrez découvrir toute la délicatesse de la cuisine typique toscane en toute sécurité.

Oenotourisme : leur hobby a toujours été.. Le vin est un autre grand protagoniste du restaurant Olivaia du Mugello. Comment pourrait-il ne pas être de toute façon ? Dans une terre qui a une vocation séculaire pour les vins, une bonne carte des vins de la région ne peut pas manquer.

Réservez l'un des dîners d'exploration gustative qui voient l'huile d'excellence sublimer des ingrédients simples dans des combinaisons inhabituelles :

- Huile et bière
- Huile et chocolat
- Huile, fruits exotiques et poissons

Activités & Détente

Oléothèque

Villa Campestri est le premier complexe d'huile d'olive au monde. Ici, le privilège de vivre dans le luxe d'une noble demeure Renaissance au cœur du Mugello s'accompagne du plaisir absolu de pouvoir s'immerger dans le monde extraordinaire de l'excellente huile. Une huile qui provient d'une oliveraie centenaire, d'olives transformées dans le moulin de l'entreprise et dégustées, burettes à la main, dans les cours de dégustation de notre Oleoteca, une réalité unique dont les principes de production et de conservation de l'huile sont adoptés par les meilleurs restaurants étoilés du monde.

Sommelier d'huile d'un jour : l'Oleoteca

Le voyage sensoriel de dégustation d'huile proposé dans la Oleoteca Villa Campestri, récupère les traces d'une culture ancienne, en grande partie perdue dans le monde entier, et qui revit et prospère ici grâce à la passion et aux études de Paolo Pasquali, propriétaire de l'Olive Station pétrolière. Pendant le cours, nous apprendrons la technique de sentir, de goûter, d'observer et de s'exciter pour découvrir les incroyables notes gustatives des huiles d'excellence, nous apprendrons le vrai sens du mot "extra vierge" et comment le décrire correctement en utilisant les termes "fruité", "amer" et "épicé". Nous découvrirons comment reconnaître une bonne huile d'une mauvaise et comment combiner correctement les Huiles avec vos créations en cuisine, transformant un plat commun en quelque chose d'extraordinaire.

En utilisant simplement la bonne huile.

Visite de la ferme : si vous habitez en ville, vous n'avez peut-être jamais ramassé d'œuf chaud fraîchement pondu, ou vous ne savez pas quelle est la différence entre un chou et un chou-fleur, ou peut-être n'avez-vous jamais embrassé un olivier qui a l'âge vénérable de 300 ans. Alors peut-être est-il temps de mettre le nez dans la ferme avec l'oliveraie, le potager, le poulailler, les ruches et les vergers. Vous pouvez le faire seul, en couple ou avec des enfants en toute saison, si le temps le permet. Nous vous demandons seulement d'être silencieux et respectueux des poules, du coq Hector et de la nature. *Cette activité est gratuite et disponible en toute saison.*

Fabrication de l'écharpe à la Villa Campestri.

Dans le salon au premier étage, près de la cheminée, vous trouverez un panier avec des pelotes de laine et des aiguilles à tricoter. Tout ce que vous avez à faire est de prendre le travail en main et de le poursuivre aussi longtemps que vous le souhaitez, peut-être en vous relaxant après une promenade ou après le dîner. Après avoir profité de votre moment de créativité et de détente, laissez votre travail dans son panier et d'autres, après vous, continueront votre travail. À ceux qui tricotent et qui souhaitent laisser une adresse e-mail, l'établissement vous enverra une mise à jour du travail avec des photos et des informations sur l'avancement du travail, en longueur et en splendeur.

Notre avis

Merveilleux endroit pour se ressourcer

Un petit déjeuner exceptionnel et de très grande qualité

Le parc et sa piscine
