Love is Blind: degustazione al buio tra vini naturali e formaggi toscani

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Gennaio 2026



Fattoria La Maliosa di Saturnia presenta “Love is Blind: assaggi al buio”, un’esperienza enoturistica innovativa dal 12 al 15 febbraio. I partecipanti degustano bendati tre vini naturali, olio extravergine e formaggi locali, riscoprendo olfatto e gusto. L’attività, dedicata a coppie e appassionati, costa 29 euro e si prenota online.

Per le giornate più romantiche dell’anno, Fattoria La Maliosa, azienda agricola di Saturnia (Grosseto) fondata da Antonella Manuli, presenta **Love is Blind: assaggi al buio, la nuova formula enoturistica pensata per sorprendere, coinvolgere e trasformare la degustazione in un’esperienza sensoriale.**

Da giovedì 12 a domenica 15 febbraio, i visitatori sono invitati a vivere un percorso guidato intimo e suggestivo, che mette temporaneamente da parte la vista per riscoprire il piacere dell'olfatto e del gusto. **La degustazione si svolge infatti da bendati e prevede l'assaggio di tre vini naturali e di un olio extravergine di oliva dell'azienda.** Completa l'esperienza, un tagliere di formaggi locali, scelti per dialogare con i vini e raccontare il territorio attraverso i suoi sapori più autentici.

Un format pensato per le coppie, ma anche per chi desidera mettersi alla prova con un approccio diverso alla degustazione. Love is blind: assaggi al buio ha una durata di un'ora ed è prenotabile online al prezzo di 29 euro a persona sul sito www.fattorialamaliosa.it/degustazioni-ed-altri-eventi.

L'iniziativa si inserisce nel più ampio calendario di esperienze proposte da Fattoria La Maliosa, accomunate da un unico filo conduttore: **il contatto con una natura davvero incontaminata e una viticoltura rispettosa dell'ambiente.** Tutte le attività possono diventare anche un regalo originale grazie ai voucher personalizzabili, acquistabili direttamente sullo shop del sito.

Punti chiave

1. **Degustazione al buio dal 12 al 15 febbraio alla Fattoria La Maliosa** di Saturnia per un'esperienza sensoriale unica.
2. **Tre vini naturali, olio extravergine e formaggi** locali da assaggiare bendati per riscoprire olfatto e gusto.
3. **Esperienza di un'ora al prezzo di 29 euro a persona**, prenotabile online sul sito dell'azienda.
4. **Format ideale per coppie ma aperto a chiunque voglia**

sperimentare un approccio diverso alla degustazione.

5. **Voucher regalo personalizzabili** disponibili per regalare questa e altre esperienze enoturistiche dell’azienda.