

# Sapori di Toscana

A 6 km dal centro di Firenze, verso sud, sulle colline di Scandicci si raggiunge Mosciano. Qui s' trova Terrazza Vista, inserita nello scenario tipico delle eleganti colline fiorentine. La vecchia fattoria, sapientemente ristrutturata, è stata trasformata in un piccolo hotel di charme. Solo cinque camere luminosamente arredate, con volte e archi in tufo, portici in encusto, quadri preziosi, tendaggi in seta e Internet wireless ovunque. Scegli che offrono ogni confort, come mini-bar, aria-condizionata, cassaforte, Tv-Satellite, Video e phon. Durante la bella stagione la prima colazione viene servita sulla grande terrazza, che si affaccia su Firenze e nei mesi invernali nel giardino d'inverno con le sue ampie vetrate, recuperando anche in questo periodo il piacere del contatto di letto con la natura. L'ampio parco con la sua piscina, immerso fra ulivi, rose inglesi di David Austin, gerani e cisterna, è il posto ideale per trascorrere una giornata di completa relax. Qui si può godere di un massaggio ayurvedico, sa pannellata, e a mezzogiorno gustare focaccine fatte e un light lunch insieme ad un buon bicchiere di vino. Il parco inoltre ospita esotici capri da cashmere e piccioni viaggiatori.



Via del Leone  
50018 Scandicci (FI)  
Tel. 055 76 85 43 - 76 82 19  
Fax 055 76 85 31

## Le Viste

Le capre da cashmere vengono pettinate ad aprile per raccogliere il prezzo cashmere, del quale vengono prodotti prevalentemente dei plaid e delle sciarpe. Un'esperienza inestimabile alla cui fine è possibile partecipare. Tra i predomi tipici della Toscana spicca anche l'olio extravergine d'oliva di ottima qualità. La raccolta delle olive ha luogo alla fine di ottobre e prosegue per tutto il mese di novembre. Le olive raccolte vengono frantumate due giorni ed è possibile partecipare alla raccolta oppure venire comunque visitare il frantoio degustando i piatti tipici toscani. La Toscana, data la posizione favorevole, offre molte le possibilità di molteplici escursioni.

[www.leviste.it](http://www.leviste.it)  
[info@leviste.it](mailto:info@leviste.it)