

THE KOTSONIS ESTATE

4 GENERATIONS OF OLIVE OIL MAKERS

Olive Oil Tour and Tasting
Become Familiar with the World of
Greek Olive Oil

Περιήγηση και Γευσιγνωσία
Γνωρίστε από κοντά τον κόσμο
του ελαιόλαδου

THE KOTSONIS ESTATE

4 GENERATIONS OF OLIVE OIL MAKERS

Visit an Authentic Olive Oil Estate

The Kotsonis Estate is located in the Northeast side of Peloponnese, at the area of Ancient Mycenae and Argos. Since antiquity, this hilly area is famous for its natural beauty and its fertile soil is distinguished for its suitability in the cultivation of olive trees. People of the Estate are engaged in the olive oil production for more than 100 years, making their own history of premium olive oil.

Επισκεφτείτε έναν Αυθεντικό Ελαιώνα

Το Κτήμα Κοτσώνη απλώνεται σε μία περιοχή που βρίσκεται στα όρια μεταξύ των νομών Αργολίδας και Αρκαδίας στην Πελοπόννησο. Το έδαφος των περιοχών αυτών θεωρείται ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ τα υπόγεια νερά που διατρέχουν το Κτήμα σε συνδυασμό με το υψόμετρο των λόφων που φτάνει μέχρι και τα 500 μέτρα, δημιουργούν ένα περιβάλλον ιδιαίτερα φιλικό για την ελιά. Με γνώμονα την παράδοση και σύμμαχο την τεχνολογία, η οικογένεια Κοτσώνη είναι αφιερωμένη στην παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, επί 100 και πλέον χρόνια.



THE KOTSONIS ESTATE

4 GENERATIONS OF OLIVE OIL MAKERS

The Experience - Η Εμπειρία

Duration/Διάρκεια: 2 - 2.30'

Group/Ομάδα: min. 2 participants/ 2 άτομα τουλάχιστον

What to bring/Τι να φέρετε μαζί σας:

Comfortable shoes, hat and a good mood!

Άνετα παπούτσια, καπέλο και την καλή σας διάθεση!

What we will do/ Τι θα κάνουμε

🕒 A walk through the olive groves and the Estate.

Explanation about the cultivation of the olive tree and the history of the Estate.

Περίπατος στον ελαιώνα και στο κτήμα. Επεξήγηση της καλλιέργειας και αναφορά στην ιστορία του κτήματος.

🕒 A visit to the family open museum where you will see old olive oil mill machinery. Description of the old process of extraction.

Επίσκεψη στο ανοιχτό μουσείο της οικογένειας με τον εξοπλισμό του παλαιού ελαιοτριβείου. Περιγραφή της παλαιάς μεθόδου έκθλιψης.

🕒 Video and photo presentation. Description of the harvest procedure together with the current process of extraction.

Προβολή βίντεο και φωτογραφιών. Περιγραφή της διαδικασίας της συγκομιδής και της σύγχρονης ελαιοποίησης.

🕒 Olive oil tasting. Tasting of olive oils along with a brief lesson in recognizing their characteristics together with cooking tips. Food pairing of our olive oil with some simple Greek delicacies such as tomato, feta cheese etc., to test your pallet.

Γευσιγνωσία. Γνωριμία με το ελαιόλαδο και τα χαρακτηριστικά του. "Πάντρεμα" απλών ελληνικών γεύσεων (ντομάτα, φέτα, ψωμί...) με το ελαιόλαδό μας.

🕒 Participation in the harvest process (October-November).

Συμμετοχή στη συγκομιδή ελιάς (Οκτώβριος-Νοέμβριος).



THE KOTSONIS ESTATE

4 GENERATIONS OF OLIVE OIL MAKERS



**In Google maps:
THE KOTSONIS
ESTATE**

Airport El. Venizelos/
Αεροδρόμιο Ελ.
Βενιζέλος -190km

Athens/Αθήνα-
149km

Argos/Άργος- 21km


Nafplio/ Ναύπλιο-
19km

Mycenae/Μυκίνες -
31km

Kiveri/Κιβέρι-10km

www.thekotsonisestate.gr

 www.facebook.com/TheKotsonisEstate/

 www.instagram.com/thekotsonisestate_oliveoil/

Contact: Mrs. Mando Kotsoni – Επικοινωνία: κα Μαντώ Κοτσώνη
+30 6977006600, mando@thekotsonisestate.gr