

Borgo di Cortefreda

Nel cuore del Chianti, un'oasi di natura, relax, benessere e ottima cucina. Per eventi e soggiorni bleisure all'insegna dell'esclusività



Tra Firenze e Siena, nel cuore della regione del Chianti, tra verdi colline, vigneti e cipressi, si trova il Relais quattro stelle, Borgo di Cortefreda, luogo ideale per trascorrere momenti di relax e organizzare meeting ed eventi esclusivi.

Ambiente caldo e accogliente, con luminose e spaziose aree comuni sia all'interno che all'esterno, l'albergo offre 55 camere, tutte arredate con mobili d'arte povera, tessuti fiorentini e pareti decorate a mano.

45 mq di benessere in totale privacy

Consigliamo di provare la "Sweet Spa Suite", una Suite di 45 mq con jacuzzi e bagno di vapore con docce emozionali e percorsi benessere in self treatment, accompagnati da tisane rinfrescanti, frutta fresca e un buon bicchiere di Prosecco.



Per tutti i clienti dell'albergo è anche disponibile un Centro Benessere con sauna, bagno turco, cabine massaggio e zona relax.

Cocktail ed eventi a bordo piscina

Il Borgo è circondato da un bellissimo giardino di olivi che sovrasta le colline del Chianti. In mezzo al verde è inserita, in uno scenario unico, la piscina, con bar aperto da giugno a settembre, dove gustare cocktail, bibite rinfrescanti e organizzare eventi e cene private open air.

Cucina a km zero con cantina prenotabile in esclusiva

Il ristorante "Cortefreda", ambiente luminoso e accogliente che si affaccia sul giardino di olivi, offre

un'ottima cucina tradizionale toscana con piatti locali a km zero.

Gli spazi interni ed esterni possono essere prenotati per cene di gala, pranzi di lavoro e occasioni speciali come cene di laurea, comunioni, cresime e matrimoni. Sempre per eventi, è possibile prenotare in esclusiva la Cantina del Borgo che vanta una collezione eccellente di vini provenienti da piccole aziende locali (100 etichette), dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Qui si possono organizzare degustazioni gratuite anche di prodotti locali come olio extravergine di oliva, vino, miele, mostarde e formaggi.

Meeting e post congress

L'hotel dispone di tre aree per riunioni di affari e meeting: "Semifonte", "Piviere" e "Veranda", rispettivamente da 130, 80 e 25 posti. Intrigante l'offerta post congress. Si può scegliere tra: "Scuole di Cucina" per imparare a creare ricette toscane, a base di pasta fresca fatta in casa, focacce, pizze, cantucci e tiramisù; "Degustazioni" di olio, vino e prodotti tipici locali; "Massaggi" a bordo piscina; "Escursioni" in Vespa, in bicicletta e a cavallo alla scoperta della bellissima zona del Chianti, e "Voli in mongolfiera".

P.T.

