

Arte e Vino in Abruzzo

Piatti gustosissimi ma nello stesso tempo leggeri, accompagnati da vini di grande prestigio: Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo e Cerasuolo. Visitare la nostra regione senza fare onore alla sua cucina ed ai suoi vini sarebbe come andare a Roma e dimenticare di vedere il Colosseo!!

1° Giorno:

Arrivo previsto nel primo pomeriggio. Sistemazione. Drink di benvenuto. Incontro con un nostro rappresentante per la presentazione del programma. Prima tappa di avvicinamento all'enologia abruzzese, incontro con un esperto vignaiolo per i primi rudimenti sulla vite e sul vino. Degustazione guidata. Cena a tema con prodotti della tradizione locale arricchiti con gli abbinamenti dei migliori vini precedentemente degustati, delicato finale con un dolce a sorpresa. Rientro in hotel e pernottamento.

2° Giorno:

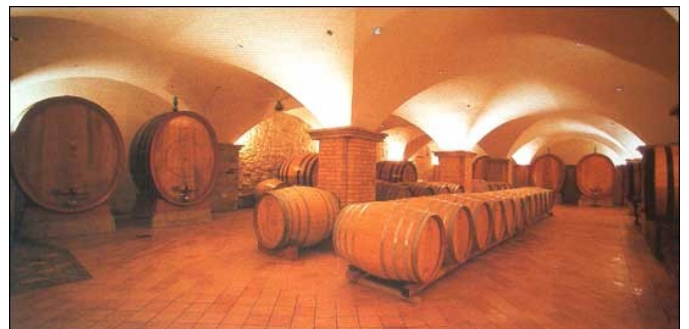
Prima colazione in hotel e partenza per **Teramo** visiteremo La Chiesa di S. Bernardo. Pranzo tipico con le proposte dei piatti della tradizione teramana, tra gli altri: maccheroni alle ceppe, pasta all'uovo tirata a mano, tagliata a strisce che vanno arrotolate attorno ad un ferro da calza in modo da ottenere un "bucatino" che sarà poi cucinato e condito con salse locali. Ogni piatto sarà accompagnato dal vino ideale.

Nel pomeriggio visita di **Civitella del Tronto**. Si prosegue per **Campelli**; da vedere la Collegiata di S. Maria in Platea; il palazzo Parlamentare del '500 la casa del Medico e della Farmacia d'epoca rinascimentale. Cena in azienda agrituristica a base di prodotti biologici: bruschette con olio di oliva extravergine, zuppe di farro, legumi e mais, polenta nera di grano saraceno, biscotti di farro, vini DOC abruzzesi dei migliori produttori del tramano. Rientro in hotel e pernottamento.

3° Giorno:

Prima colazione in hotel e partenza per visite guidate ad alcune cantine e possibili incontri con "grandi cantineri" che vi condurranno sapientemente durante le degustazioni dei prelibati nettari da loro creati.

Trasferimento sulla costa adriatica per il pranzo che sarà a base di pesce inaffiato con l'ottimo Trebbiano d'Abruzzo. Partenza per i luoghi di provenienza.



QUOTA PER PERSONA (MINIMO 20 PARTECIPANTI): € 225,00

La quota comprende:

- 2 BB in hotel 3 stelle tra Montesilvano e Giulianova
- Sistemazione in dbl con servizi privati, telefono diretto e TV Color
- Drink di Benvenuto
- Degustazione guidata dei vini
- Cena in ristorante tipico vicino Bisenti
- Pranzo in una dimora storica a Civitella del Tronto
- Cena in azienda agrituristica a Campli
- Pranzo in ristorante tipico a base di pesce sulla costa
- Bevande ai pasti (¼ vino e ½ minerale x pax a pasto) per tutti i pasti previsti nel programma
- Guida-accompagnatore per tutto il tour

La quota non comprende:

- Extra in genere
 - Ingressi
- Tutto quanto non espressamente indicato nella voce la quota comprende

Supplementi:

- Camera Singola x pax a notte **€ 14,00**

Ingressi indicativi per le visite previste nel programma:

- Ingresso visita della Fortezza di Civitella del Tronto **€ 3,00**
Eventuali riduzioni e gratuità andranno verificate direttamente sul posto.

VivereItalia
by Turismo & Dintorni

Sede Operativa C.so Umberto I, 103 P.IVA 01822510689
65016 MONTESILVANO (PE) – Tel 085/9433503 - Fax 085/4483145
Cellulare +39 328 6813701
e-mail: info@turismoedintorni.com
www.turismoedintorni.com