La via del Vino nel teramano

Prezzo: In aggiornamento € per persona
Data: 30/09/2029
Durata: 3 giorni 2 notti
Viaggiatori: 30
Maggiori informazioni su questo tour:

La quota comprende

- 2 BB in hotel 3 stelle sulla costa Nord
- 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
- ASSICURAZIONE MEDICO BAGAGLIO Europe Assitance

La quota non comprende

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

Dettagli aggiuntivi:

Prezzi aggiuntivi:
Suppl. Singola: In aggiornamento



Programma:

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

La notte del 20 Luglio 1969, Armstrong, Aldrin e Collins festeggiarono la conquista della luna cenando con il tacchino alla Canzanese. Noi senza andare sulla luna, vogliamo gustare oltre al tacchino alla canzanese, le virtù, i maccheroni alle ceppe, le scrippelle 'mbusse, le mozzarelle, ecc. Il tutto accompagnato con dei meravigliosi vini che questa terra e la sapiente arte dei viticultori locali ci danno.

1° giorno

L'Aquila 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 i dolci della " Elisa" di Ezio Centini da Bisenti. Rientro in hotel e pernottamento.

2° giorno

Prima colazione in hotel e partenza per **Teramo** antica città di fondazione preromana, sita tra due fiumi (Vezzola e Tordino), da qui l'antico nome Interamnia. Nella parte antica, con vestigia romane e medioevali si possono ammirare: **Chiesa di S. Berardo** eretta nel 1158 per volontà di Guido II, il teatro romano del III- IV sec. e l'Anfiteatro, il palazzo vescovile etc. Shopping al caratteristico mercato ambulante del Sabato. **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**, cittadina dominata da una delle fortezze più grandi d'Europa, posta in una eccezionale posizione panoramica, fatta edificare da Carlo V su una struttura preesistente ed ultimo baluardo della resistenza borbonica contro i Savoia, un luogo particolare, dove rileggere gli eventi del Risorgimento con un'ottica diversa, dalla parte degli sconfitti. Il paese è disteso su un colle ai piedi della fortezza ed ha mantenuto intatto il suo impianto urbanistico seicentesco.

Si prosegue per **Campli** cittadina di origine preromanica, nel 1557 fu saccheggiata dai francesi e 300 anni dopo dai Borbonici; da vedere la Collegiata di S. Maria in Platea del '300 con campanile in pietra tufacea e prisma quadrangolare e crocifisso ligneo del '300; 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,, mietere di verdure, 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 innaffiato con l'ottimo Trebbiano d'Abruzzo. Partenza per i luoghi di

provenienza.

La quota comprende

- 2 BB in hotel 3 stelle sulla costa Nord
- 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
- ASSICURAZIONE MEDICO BAGAGLIO Europe Assitance

La quota non comprende

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