

FRIULI GASTRONOMICO

28-29 Agosto 2021

1° GIORNO: IL COLLIO GORIZIANO: LA STRADA DEL VINO E DELLE CILIEGIE

Partenza in mattinata* dalla località prescelta e viaggio alla volta di Gorizia , incontro con la guida e visita della città con il suo imponente Castello (ingresso escluso) per secoli riconosciuto come il simbolo del potere ed il suo splendido Duomo del 1300, dedicato ai patroni della città .Pranzo libero. Proseguimento lungo la Strada del Vino e delle Ciliegie, alla scoperta delle bellissime colline del Collio Goriziano, attraversando un territorio famoso per i suoi vini pregiati, la zona Collio Doc, e per le produzioni frutticole, in particolare le ciliegie. Si inizia dal Parco Isonzo, appena fuori Gorizia, e si prosegue verso nord attraverso il vicino Parco Piuma, sezione collinare accorpata al parco precedente, fino a raggiungere Oslavia, dove i vigneti non nascondono i segni dei combattimenti della Prima Guerra Mondiale, le cui vittime riposano nel vicino Ossario. Proseguendo lungo la strada principale ci si addentra tra le colline coltivate a viti e ciliegi, fino ad arrivare al borgo di San Floriano del Collio, dominato dal complesso castellano dei Conti Formentini. Proseguimento verso Cormons, capitale putativa della zona del Collio Goriziano ed importante centro dell'industria vitivinicola fino ad arrivare a Capriva del Friuli, cittadina circondata da colline coltivate a vite, dove si possono ammirare il Castello di Spessa e Villa Ruzis. Qui sorge la Fondazione Villa Ruzis, una cantina storica che produce Collio Friulano, Collio Chardonnay, Collio Malvasia, Collio Pinot Bianco, Collio Pinot Grigio, Collio Ribolla Gialla, Collio Merlot e Collio Sauvignon Doc. Degustazione di vini e trasferimento in hotel, sistemazione nelle camere riservate, cena e pernottamento.

2° GIORNO CIVIDALE DEL FRIULI - SAN DANIELE DEL FRIULI

Prima colazione in hotel e trasferimento a Cividale del Friuli per la visita guidata che si snoda tra vie e borghi medievali. Al termine proseguimento a San Daniele del Friuli, perla della gastronomia della regione che, con i suoi panorami mozzafiato, domina tutta la pianura friulana dal centro della regione. Pranzo/degustazione del Prosciutto Crudo D.O.C direttamente in Prosciuttificio. Oggi il prosciutto di San Daniele è ricercato dai gourmet di tutto il mondo. La bontà del prosciutto è legata al clima, ma anche alla qualità delle materie prime: cosce di suini italiani e sale marino, nient'altro. Un severo disciplinare, oltre a regolamentare le peculiari fasi di produzione, vieta tassativamente l'aggiunta di conservanti e di qualunque tipo di additivo. Nel pomeriggio visita guidata della cittadina medievale, antica tappa per i romani che da Aquileia si spostavano verso nord. Immane al visita del Duomo, e del suo belvedere da cui si gode un bel panorama sui colli friulani. San Daniele è la capitale del persùt, che affonda le sue radici nella storia. I Celti cominciarono a impiegare il sale per conservare le carni del maiale; poi fu la volta dei Romani, che colonizzarono il Friuli Venezia Giulia fin dal II secolo a.C.. Il crudo di San Daniele fu apprezzato dai Patriarchi d'Aquileia e dai Dogi della Serenissima Repubblica, prima di approdare sulla tavola di Gabriele d'Annunzio e di varie teste coronate del vecchio continente. Al termine partenza del viaggio di rientro con arrivo previsto in serata.

2 GIORNI / 1 NOTTE	
Quota adulto in doppia	€ 199,00
Bambino in 3° letto 2/12 anni n.c.	€ 189,00
Adulto in 3° letto (su richiesta)	€ 199,00
Supplemento per camera singola (su richiesta)	€ 40,00
Assicurazione facoltativa annullamento (da richiedere alla prenotazione)	€ 15,00

LA QUOTA COMPRENDE :

-  Bus GT
-  1 notte in hotel 3-4* a Udine/dintorni con trattamento di mezza pensione in hotel;
-  Bevande incluse (indicativamente ¼ vino + ½ minerale);
-  Visita guidata intera giornata 1° giorno;
-  Visita guidata intera giornata 2° giorno;
-  Visita in cantina e Degustazione di vini 1° giorno;
-  Degustazione Prosciutto San Daniele 2° giorno: visita guidata e pranzo completo abbondante con pasta calda al crudo San Daniele, formaggio Montasio su polenta calda, crostini con salame e pancetta della casa, prosciutto crudo San Daniele con pane e grissini, gubana artigianale, vino, acqua e caffè;
-  Assistente per la durata del Tour
-  assicurazione medico/bagaglio.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

-  ingressi a musei e monumenti quando non previsti;
-  Pranzi;
-  Tassa di soggiorno quando dovuta;
-  Auricolari per tutta la durata del tour;
-  extra di ogni tipo e tutto quanto non espressamente previsto nella voce “la quota comprende”.

N.B l'itinerario potrebbe subire delle modifiche per esigenze logistiche. Non verranno accettati sul bus persone sprovviste dimascherina e con temperatura superiore ai 37.5 gradi. I posti verranno assegnati in anticipo. La quota non è rimborsabile. Tutti i partecipanti (minori inclusi) devono essere in possesso di un regolare documento d'identità. Chi non è in possesso di cittadinanza italiana deve dichiararlo al momento della prenotazione al fine di potere espletare le pratiche relative ai documenti d'ingresso. I minori devono essere accompagnati dai genitori o essere in possesso di delega firmata dalla questura. L'agenzia viaggi non è responsabile per cancellazioni o cambiamenti di programma causati da forza maggiore (chiusure musei, ritardi per traffico, scioperi, condizioni meteo sfavorevoli etc. Condizioni generali di contratto di vendita dei pacchetti turistici e di assicurazione disponibili in agenzia e sul sito internet www.merlitravel.com

*(orari da riconfermare a seconda del carico)

DIREZIONE TECNICA
MERLI TRAVEL