

GO YELLOW!

Giugno, Luglio, Agosto 2018

Pacchetto per 2 persone

*Giallo come l'oro. Prezioso, unico, speciale! L'estate è l'occasione ideale per scoprire luoghi da sogno, rilassanti atmosfere bucoliche per estraniarsi dal frastuono cittadino, declivi collinari incantevoli dove dare libero sfogo alla fantasia, alla contemplazione della natura sorseggiando nettari divini. Avete mai dormito in un **Kozolec**? Nascono come essiccatoi per ottenere l'asciugatura delle erbe e di altri prodotti agricoli quali cereali, aglio, cipolle... è qui che potrete sognare immersi in un'esplosione di profumi autentici della natura. Queste strutture sono realizzate totalmente in legno e artisticamente rifinite, tanto da essere considerate dei veri monumenti nazionali.*

In occasione dei solstizi e degli equinozi, Gorizia si veste di un colore diverso per ogni stagione.

1° giorno

In mattinata arrivo degli ospiti nella zona DOC Collio. Il Collio Goriziano produce vini bianchi tra i migliori al mondo e offre un paesaggio di vigneti, enoteche e cantine da sogno.



Alle ore 13.00 è previsto il **pranzo** in una rinomata



locanda nel cuore di Gorizia. Una antica osteria friulana rinnovata con gusto, dove scoprire i sapori inediti dei più tradizionali piatti della cucina locale e dei prodotti tipici regionali, come il Frico e la Polenta preparata a partire da mais giallo. I piatti saranno abbinati a prestigiosi vini da degustare.

Nel pomeriggio si prosegue verso Cormons, un luogo di grande interesse storico e artistico del Collio, dove si farà tappa all'enoteca storica con **degustazione guidata di vari vini nobili e pregiati** dei produttori associati.

Cena presso la trattoria del agriturismo stesso, con un raffinato menu a base di prodotti tipici locali. La macchina per fare la polenta è pronta ogni giorno!



Pernottamento presso il **Kozolec**, classica costruzione rurale slovena: un fienile adattato ad abitazione immersa in un panorama unico, dove goderti dal tramonto al cielo stellato; gioco di luci a chiudere il sonno.



2° giorno

Svegliarsi con i raggi del sole e fare **colazione**. La mattinata continua con un **percorso con le vespe gialle** sulle dolci colline del Collio.

La prima tappa sarà in una azienda agricola dove si producono formaggi lavorati artigianalmente secondo le tecniche degli antichi casari; è prevista la **visita dello stabilimento e la degustazione** dei prodotti.

A **seguire**, in tarda mattinata, gli ospiti visiteranno un'acetaia locale. Il tour durerà circa due ore, con partenza dall'Osteria della Subida a piedi per raggiungere l'acetaia (5 minuti di camminata).



Un'ora sarà dedicata alla visita con degustazione finale d'aceto e a seguire, rientro in Osteria per finire con Sorbetto all'aceto, degustazione di miele, l'energizzante dell'azienda e qualche stuzzichino, accompagnato da un bicchiere di vino.



Cena libera. Rientro alla struttura ricettiva per il **pernottamento**.

3° giorno

In mattinata, gli ospiti saranno attesi presso una delle cantine esponente della Associazione Produttori Ribolla di Oslavia (nella periferia di Gorizia) per la **visita alle vigne** di una della zone vinicole più importanti del Friuli Venezia Giulia. Una volta terminato il tour il gruppo verrà accolto per la **visita in cantina e degustazione** della sua Ribolla Gialla, caratterizzata per questo colore giallo prevalentemente paglierino.



Per concludere la visita si consiglia anche di visitare il piccolo museo dedicato ai reperti della Prima Guerra Mondiale, realizzato con tutti gli oggetti ritrovati nelle vigne di famiglia.

Partenza degli ospiti MANDI!

Prezzo per persona a partire da 410 €

La quota comprende:

- 2 notti in agriturismo in camera doppia con prima colazione
- 1 pranzo in trattoria con menu a base di piatti tipici (bevande escluse)
- 1 cena in ristoranti con menu a base di piatti tipici (bevande escluse)
- 1 degustazione di vini del territorio in enoteca
- 1 visite guidate in cantina vinicola con degustazione
- 1 visita in una azienda agricola e degustazione di formaggi
- 1 visita di un'acetaia e degustazione dell'aceto e seguente light lunch con assaggio del miele locale e dell'Energizzante dell'azienda, accompagnato da un bicchiere di vino
- Tasse e servizi d'agenzia

La quota non comprende:

- trasporti e trasferimenti
- tutto quanto non incluso alla voce "la quota comprende"

Il programma e i prezzi possono variare in base alla disponibilità delle strutture al momento della prenotazione. Tutti i servizi e la durata del servizio possono essere modificati in base alle esigenze del cliente e delle strutture. Il presente preventivo è soggetto alle Condizioni Generali di Vendita di Vinodila' Wineways Srl (www.vinodila.it). Accettando il presente preventivo si dichiara di aver preso visione e di accettare le sopracitate Condizioni Generali di Vendita. Si ricorda che non si è provveduto ad opzionare alcuna struttura per i servizi descritti.