

Villaggio di Natale Montepulciano 2017

TOSCANA 3 GIORNI/2 NOTTI DA € 135,00
DATE: 24-26 NOVEMBRE | 01-03 DICEMBRE
08-10 DICEMBRE | 15-17 DICEMBRE


Globalsem
tour operator *viaggi*



PROGRAMMA

1° GIORNO: SIENA/SAN GALGANO Arrivo a Siena, città circondata dai boschi del Chianti, sorta su un colle fra la valle dei fiumi Arbia ed Elsa. Famosissima per il Palio delle Contrade, affascina per le sue bandiere, i vicoli tortuosi, la perfezione dei monumenti gotici e per la bontà dei prodotti che vi si possono degustare. Visita dei monumenti più importanti: il Palazzo Pubblico, il Museo Civico, la Loggia della Mercanzia, il Palazzo del Magnifico, la Cappella di San Giovanni Battista, la Libreria ed il Palazzo Piccolomini, il Museo dell'Opera Metropolitana, il Battistero, la Pinacoteca Nazionale, la Torre del Mangia che domina Piazza del Campo, centro della città, da cui si diramano le strade per il Duomo, la Basilica San Domenico, il Santuario di Santa Caterina, Piazza Salimbeni, Via di Città e Porta Romana. Pranzo in ristorante. Pomeriggio partenza per l'Abbazia di San Galgano, quella che una volta fu una potente abbazia cistercense circondata dai boschi della montagna. Trasferimento a Chianciano, sistemazione in hotel, cena e pernottamento.

2° GIORNO: PIENZA/MONTEPULCIANO Colazione e partenza per Pienza, la città del Rinascimento per eccellenza. Prende il nome del suo fondatore, papa Pio II, che riuscì a farla realizzare in soli quattro anni. Oltre ai numerosi monumenti, ogni angolo della città regala scorci bellissimi, vie con nomi suggestivi e poetici: via delle Serpe Smarrite, via della Fortuna, via dell'Amore, via del Bacio, etc. Numerosi i negozi di prodotti tipici locali dove trovare tante attrattive per il palato, Pranzo in hotel. Nel pomeriggio trasferimento a Montepulciano. La cittadina si trova su un poggio prospiciente la Val di Chiana. La fama di Montepulciano è dovuta in gran parte alla produzione del vino "Nobile", rosso d.o.c.g. A tal proposito, si può visitare una delle cantine di produzione, in genere ricavate nei sotterranei dei palazzi patrizi. Ma il tono architettonico del paese è altissimo: la Chiesa di Sant'Agostino, Palazzo de' Nobili Tarugi, Palazzo Contucci, il Museo Civico, etc. Appena fuori dall'abitato il Santuario dedicato alla Madonna di San Biagio, contornato da un bellissimo prato verde. Tempo a disposizione per la visita del Mercatino di Natale. Cena e pernottamento.

3° GIORNO: SANT'ANTONIO/MONTALCINO Colazione e visita di Sant'Antimo, abbazia in stile romanico-francese. Proseguimento per la visita alla bella città di Montalcino, arroccata su un'alta collina protetta dall'imponente fortezza e costellato di antiche chiese e palazzi. Pranzo in ristorante.

LA QUOTA COMPRENDE: Cocktail di benvenuto | 1 Pensione Completa e 1 Mezza Pensione a Chianciano Terme | Sistemazione in hotel in camere doppie con servizi | 1 Pranzo in ristorante a Montalcino | 1 Pranzo in ristorante a Siena | 1 Piccola Degustazione gratuita di formaggio pecorino a Pienza | IVA | 1 GRATUITÀ IN DOPPIA OGNI 25 PERSONE PAGANTI.

LA QUOTA NON COMPRENDE: Extra, bevande, ingressi, pullman, guida e quanto non convenuto | Tasse di soggiorno comunali a persona da pagarsi direttamente in hotel.

MENÙ PRANZI E CENE

Cena in Hotel del 1° giorno:

- bruschette tipiche al pomodoro e basilico con olio buono;
- bis: ribollita toscana e fusilli amatriciana;
- arrosti misti di carne e insalata mista;
- cantucci toscani e vin santo.

Pranzo in Hotel del 2° giorno:

- torta salata alle verdure;
- bis: minestrone del contadino e pici toscani al ragù casalingo;
- coscio di maiale al forno lardellato alla vecchia maniera;
- verdure saltate in padella;
- zuppa inglese toscana.

Cena in Hotel del 2° giorno:

- bis: penne alla boscaiola e minestra di farro con legumi;
- tagliata di carne alla toscana;
- insalata mista;
- frutta fresca.

Pranzo in Ristorante a Montalcino, menù tipo:

- bis: pappardelle alla selvaggina;
- brasato di carne al Brunello;
- patate al forno;
- dessert della casa.

Pranzo in Ristorante a Siena, menù tipo:

- crostini misti e bruschetta all'olio d'oliva;
- minestra di ceci e pici al ragù casalingo;
- stracotto di carne al Chianti;
- fagioli all'uccelletta e lenticchie agli aromi;
- frutta di stagione.

Globalsem Viaggi T.O.

PRENOTA SUBITO TEL. 091 7848420 - 091 2732357 – info@globalsemviaggi.it

MITO