

LAGO D'ISEO E FRANCIACORTA: I MIGLIORI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI



Durata: 4 days / 3nights

Numero minimo persone: 2

Il prezzo si riferisce a: persona



La Franciacorta è una splendida regione della Lombardia. La natura ha scolpito in migliaia di anni questa antica terra, creando un paesaggio mozzafiato e vario, inondato di colori. Colori che producono il suo tesoro più prezioso, il vino.

LA MIGLIORE ENOGASTRONOMIA DEL LAGO D'ISEO E DELLA FRANCIACORTA

1° giorno: Arrivo in Franciacorta e sistemazione in agriturismo/albergo*** /****. Serata libera e pernottamento.

2° giorno: Prima colazione in hotel. Ore 9.00 - Corso di cucina (in inglese): raccolta delle verdure nell'orto e preparazione di un menu completo. Visita della cantina e a seguire pranzo a base dei piatti preparati, accompagnati da vino regionale.

I partecipanti riceveranno un grembiule e un ricettario come ricordo del corso. Serata libera e pernottamento.

3° giorno: Prima colazione in hotel. Ore 9.00 - Trasferimento sul Lago di Garda e visita a una cantina e a un frantoio del Lugana (olio extravergine di oliva). Degustazione di salumi e formaggi locali.

Ore 15.00 - Viaggio nell'entroterra verso l'agriturismo/hotel, lungo la "Strada dei vini e dei sapori del Garda". Serata libera e pernottamento.

4° giorno: Prima colazione in hotel Ore 9.30 - Incontro con la guida per la visita di un frantoio sul lago d'Iseo.

Degustazione di olio d'oliva. Ore 11.00 - Partenza in battello per Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, che si è aggiudicata il primo posto nella classificazione italiana come destinazione europea d'eccellenza.

Tempo libero nel villaggio di pescatori per una visita ai negozietti di prodotti tipici.

Pranzo con pesce di lago (inclusi 1 bicchiere di vino, mezza bottiglia di acqua



Clio Viaggi Srl

Piazza Maggiore,22 - 20065 Inzago MI

Tel. 029547531- loredana@clioviaggi.com

Capitale Soc. Euro 93.600,00 Int. Versato

Iscritta al Reg. Imprese di Milano - Part. IVA e Cod Fiscale: 00959470162

minerale, caffè espresso).

