

«Тосканская История»

Тоскана – притягательная земля, щедро наделенная гениальностью, как природы, так и человека. Стоит только подумать о виноградниках: ряды молодых зеленых лоз, окруженных темно зелеными кипарисами, извилистыми песчаными дорогами, ведущими к традиционным фермерским домикам и поросшим мхом замкам... »
Jean de la Varende

Первый день

Возможен перелет в аэропорт **Рима, Флоренции**

Переезд на комфортабельных автомобилях в **Il Borgo San Felice**.

Отель расположен в самом сердце Кьянти – средневековой деревушке Сан Феличе, в 15 км от Сиены и в часе езды от Флоренции. Это настоящее ожерелье из виноградников и оливковых рощ на подступах к горам Кьянти Классико. Это престижный отель, принадлежащий сети Relais&Chateaux Chain. В отеле – 43 номера, включая люксы. Интерьер выполнен в традиционном тосканском стиле.



Размещение в отеле.

Выезд на посещение виноградников и погребов хозяйства **Castello di Ama**.

История Castello di Ama началась в 1970-х годах, когда четыре богатых римских семьи купили 50 га виноградников в Гайоле (к ним прилагалась также полуразрушенная вилла XVI века и несколько церквей). Но только с 1982 года, когда в хозяйстве появился молодой энолог Марко Палланти, начинается современная история хозяйства: места, где владельцы (сегодня это Марко и его жена Лоренца Себасти) знают «в лицо и по имени» каждую лозу, что позволило создать первое в истории Chianti Classico с отдельного виноградника.



Легендарное хозяйство знаменито также своей уникальной коллекцией современного искусства, объекты которого устанавливаются прямо в погребах и на виноградниках, и в Кьянти это относится к разряду must see.

Ужин в ресторане винодельни.

Тема дегустации: Al Poggio Ama, Rosato Ama, Ama Chianti Classico, Bellavista/Cesuccia, Merlot l'Apparavita.

Ночь в отеле.

Второй день. Тоскана

Долгий лечебный сон, **завтрак** в европейском стиле.

Выезд на посещение виноградников и погребов хозяйства **San Felice**.

Начиная с XV века хозяйство росло и процветало, не раз побеждая на всевозможных выставках оливкового масла и вина. А в 1924 году владельцы хозяйства, семья *Grisaldi del Taja*, стали одними из основателей Консорциума *Chianti Classico*.

Выдающееся *Chianti Classico Riserva Poggio Rosso* – символ хозяйства, производится в ограниченном количестве и только в годы лучшего урожая. Его утонченность и высокий класс создали отличную репутацию Сан Феличе по всему миру.

Обед в ресторане **Albergaccio**.

Тема дегустации: Vigorello, Perolla Rosso, Poggio Rosso, Vin Santo.

Неспешный **выезд** на фабрику керамики **Ceramiche Rampini**.

Ceramiche Rampini – фабрика, гордящаяся шести вековой историей производства керамики ручным способом. Узор керамической посуды напоминает цветочные поля Кьянти, словно живые расцветают васильки и маки, оливковые ветви и виноградные лозы...

Возвращение в отель.

Ужин с шеф-поваром в ресторане отеля – **Poggio Rosso**. Знакомство с *Leonardo Bellacini* (**внимание женской половины группы – самый красивый энолог центральной Италии**).

Poggio Rosso – ресторан традиционной тосканской кухни. Винная карта состоит из порядка 500 различных вин, включая *Sangiovese*, *Chianti Classico* и *Brunello di Montalcino*, которые прекрасно сочетаются с предлагаемыми блюдами.

Вертикальная дегустация: Poggio Rosso, Vigorello.

Ночь в отеле.



Третий день

Долгий лечебный сон, **завтрак** в европейском стиле.

Выезд в Сиену с русскоговорящим гидом.

Кухня Сиены проста и безупречна, благодаря использованию ингредиентов самого высокого качества. Мясо, овощи и зелень – только лучшие, оливковое масло *Extra Virgin* – залог успеха многих рецептов кухни Сиены.



Сиенская кухня имеет древние корни, в первую очередь ее сформировали Этруски, а затем уже Римляне. Специи – ценный продукт из прошлого, который придает пикантный вкус типичным сладостям Сиены, таким как Панфорте и Кавалуччи. Супы с добавлением жареного мяса, дичи и нескольких видов домашней пасты являются важной частью сиенской кухни.

Обед в ресторане *Enoteca Il Terzi*.

Ресторан расположен в средневековом здании в самом сердце Сиены. Это демократичный и уютный ресторан, где подаются блюда типичной сиенской кухни, гордящийся своей впечатляющей картой вин.

Сравнительная дегустация *Chianti Classico*.

Возвращение в отель. Размеренный отдых.

Ужин в ресторане *Poggio Rosso*.

Тема дегустации: *Brunello Campogiovanni, Quercione Riserva.*
Оливковое масло *Chianti* и *Montalcino*.

Ночь в отеле.

Четвертый день. Тоскана

Завтрак.

Выезд из отеля.

Возможно дальнейшее пребывание по выбору.

