



СБОР ВИНОГРАДА В ПЬЕМОНТЕ

Сбор винограда – одновременно и праздник для винодела, и очередной ответственный этап на непростом пути производства вина. Владельцы лучших виноделен Пьемонта – Ceretto и Pio Cesare – любезно согласились принять наших гостей в эту по-настоящему горячую пору. У Вас будет уникальная возможность не только присутствовать при сборе винограда, но и принять в нем участие. **Срежьте свою гроздь винограда** по всем правилам сбора, чтобы затем проследить ее путь с виноградника на винодельню, где увидите, что с ней будет происходить в процессе винификации. **Вас проведут в святая святых – подвалы**, где вино превращается в драгоценный продукт, готовый к употреблению. После «трудового дня» Вас ждут трапезы с владельцами хозяйств, во время которых Вы за бокалом-другим сможете задать разные вопросы... и, возможно, узнать тайны виноделов.

Отдохнуть от «тяжкого труда» в хозяйствах Вы сможете в Милане и Турине. Здесь уже каждый волен выбирать времяпрепровождения по своим интересам. Тех, у кого останутся силы, мы приглашаем посетить великолепный замок династии Савоя – Раккониджи. Аутентичный сыр Пьемонта - **Castelmagno - Вы продегустируете на сыроварне в Кунео.**



BOOKING@QUESTTRAVEL.RU

24/7, ВД.1, МЯСНИЦКАЯ СТ.,
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

WWW.QUESTTRAVEL.RU



ДЕНЬ 1.

- Прилет в Милан
- Переезд в отель **Hotel Savona (Альба)**, около 120 км

Отель **Savona** разместился в самом сердце Альбы - всего в нескольких минутах от главной площади. Здесь Вы сможете прогуляться, попробовать местные специалитеты и оценить гостеприимство хозяев. Множество улочек с магазинами будут ждать Вас.

- Легкий обед по дороге
- Размещение в отеле
- Ужин в одном из аутентичных ресторанов Альбы

ДЕНЬ 2.

- Ранний завтрак в отеле
- Переезд на виноградники **Ceretto (подробнее о винограднике читайте ниже)**. Участие в **сборе винограда** под руководством представителей хозяйства
- Обед в ресторане недалеко от виноградников
- Переезд в винодельческое хозяйство Ceretto. Осмотр погребов, участие в процессе винификации
- Ужин в ресторане Альбы

ДЕНЬ 3.

- Завтрак в отеле
- Переезд в винодельческое хозяйство **Pio Cesare (подробнее о винограднике читайте ниже)**
- Осмотр виноградников, погребов хозяйства. Участие в процессе сбора винограда
- Обед с представителями хозяйства Pio Cesare
- Возвращение в хозяйство **Ceretto**. Участие в процессе винификации
- Ужин с представителями хозяйства Ceretto



ДЕНЬ 4.

- Завтрак в отеле



- **Переезд Castelmagno. Дегустация сыров на производстве**

Castelmagno - небольшая коммуна (провинция Cuneo), расположенная в 80 км на юго-запад от Турина. История производства сыров в этой зоне насчитывает сотни лет, впервые упоминание о местном производстве сыров здесь было отмечено еще в 1277 г., в те времена производители сыров платили пошлину маркизам Saluzzo именно этим продуктом. Castelmagno - сыр, полученный из коровьего молока, иногда с добавлением козьего либо овечьего молока. Для производства этих сыров выращивают особый вид коров - *razza bovina Piemontese*.



- Обед по дороге
- Переезд в **Турин**. Прогулка по городу. По желанию возможно посещение **Музея кинематографии**
- Ужин в одном из аутентичных ресторанов Турина
- Ночь в отеле **Town House 70**

Располагаясь в самом сердце Турина, отель **Town House 70** окружен множеством галерей, магазинов и удивительных зданий, передающих дух многоликих эпох.

ДЕНЬ 5.

- Завтрак в отеле
- Переезд в **Castello Racconigi**. Прогулка по замку

Раккониджи - летняя загородная резиденция королевской династии Савойя в течение почти целой тысячи лет. Один из самых любимых и посещаемых летних дворцов королевской династии Савойя. Расположен в 40 км к югу от Турина в городке Раккониджи и окружен прекрасным парком. Замок Раккониджи (Castello Reale di Racconigi) — загородная резиденция пьемонтских монархов в местечке Раккониджи близ Кунео в числе других резиденций Савойского дома находится под охраной ЮНЕСКО как памятник Всемирного наследия.

Вашему вниманию будет представлена богатейшая коллекция мебели в стиле барокко, классицизма и ар деко, а также предметы быта и личные вещи королевской семьи, придворных и слуг.

- Обед поблизости
- Переезд в **Милан**. Размещение в **отеле 4***

Милан - самый густонаселенный и процветающий город Италии, столица деловой жизни, финансов, моды и средств массовой информации. «Тайная Вечера» Леонардо да Винчи и другие великие произведения искусства находятся в Милане, так же, как и восхитительный шедевр готической архитектуры – главный собор Милана.

BOOKING@QUESTTRAVEL.RU

24/7, ВД.1, МЯСНИТСКАЯ СТ.,
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

WWW.QUESTTRAVEL.RU



Милан действительно является больше европейским городом, чем итальянским. Современная сущность Милана скрывается под великолепными изящными фасадами и в роскошных дворцах XIX века, это притягивает сюда любителей высококлассного шоппинга и европейской замысловатости, наслаждающихся статусом граждан мира.

- Обзорная экскурсия по городу
- Ужин в одном из аутентичных ресторанов Милана



ДЕНЬ 6.

- Завтрак в отеле
- Переезд в аэропорт **Милана**
- Вылет в Москву

BOOKING@QUESTTRAVEL.RU
24/7, ВД.1, МЯСНИЦКАЯ СТ.,
OFFICE 101, 101000, Moscow

WWW.QUESTTRAVEL.RU



ВИНОГРАДНИКИ

Виноградники хозяйства **Ceretto** расположились на плодородных землях Ланге, которые вобрали в себя энергию солнца, мистическую атмосферу средневековья и богатые традиции виноделия. Основал хозяйство Риккардо Черетто. Три поколения его потомков строго следуют традициям виноделия и являются посланниками Пьемонта по всему миру. Именно здесь производятся всемирно известные вина Бароло.

Черетто владеют девятью хозяйствами, с которых они производят, по словам Марчелло Черетто, - «всего» 700 тыс. бутылок. Общая площадь виноградников во владении Черетто составляет 80 гектаров. У каждого из трех предприятий свой собственный стиль и отдельное индивидуальное производство.

Черетто обладает эксклюзивным правом на производство таких марок, как Бароло Зонкера, Барбареско Азий и Бароло Кинато Черетто. Зонкера и Азий поддерживают гарантии высочайшего качества вин Брикко Рокке (Бароло) и Брикко Азили (Барбареско). Только два из десяти урожаев отбираются энологами для производства этих вин.

Уже более 100 лет компания **Пио Чезаре** занимается производством вина. Винодельческая традиция берёт начало в 1881 году, когда Пио Чезаре начал собирать урожай со своих виноградников, а также дополнительно покупать виноград у виноградарей из Бароло и Барбареско. На сегодняшний день вина Пио Чезаре причисляют к рангу лучших вин мира. Во всех винах этой марки, начиная с классических, известных на весь мир бароло и барбареско, свежего кортезе и сладкого муската, Вы всегда найдёте исключительное качество и разнообразие.

В винном портфеле **компании Пио Чезаре** 11 вин. И все они представляют важные и отличающиеся друг от друга терруарные характеристики. Три из них относятся к «определяющим терруар» (Barolo Ornato, Barbaresco Il Bracco, Barbera d'Alba), остальные восемь характеризуются как «классические» вина. Виноград для производства вин марки Пио Чезаре собирается с 45 га лучших виноградников, находящихся на территории зон Бароло и Барбареско.

Пио Боффа придерживается современной философии виноделия, стараясь свести к минимуму вмешательство в процесс винификации.