



## ТОСКАНСКАЯ ИСТОРИЯ

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

**Виноградники хозяйства Fattoria di Felsina** (одни из запланированных нами для посещения) находятся на юге Кьянти Классико, неподалеку от городка Кастельнуово Берарденга (Castelnuovo Berardenga), что в окрестностях Сиены. В хозяйстве ведется работа с сортами винограда как традиционно выращиваемыми в Тоскане, так и с завезенными недавно. Виноградникам хозяйства, на которых произрастает сорт санджовезе, свыше 50 лет. Сбалансированность, демонстрация самой сути сорта винограда и местности, на которой он произведен, - вот идеалы, которым уже многие годы остается верной команда из Fattoria di Felsina. **История поместья Marchesi de Frescobaldi в Кьянти-Руфина насчитывает более 1000 лет.** Его владельцы, маркизы Фрескобальди, честно признаются, что «не все это время здесь делают вино. Виноделием здесь начали заниматься только с XV века». Пятьсот лет опыта дают о себе знать — Nipozzano Riserva входит в число лучших Chianti Rufina, а Mormoreto считается одним из самых удачных тосканских образцов ассамбляжа бордосских сортов.



BOOKING@QUESTTRAVEL.RU  
24/7, ВД.1, МЯСНИТСКАЯ СТ.,  
OFFICE 101, 101000, MOSCOW

**WWW.QUESTTRAVEL.RU**



## ДЕНЬ 1.

- Вылет из Москвы
  - Прибытие в Рим
  - Переезд в Тоскану (228 км)
  - Размещение в отеле Hotel Il Borgo San Felice (читайте ниже подробное описание отеля и виноградного хозяйства)
  - Посещение виноградников и погребов хозяйства San Felice.
- Дегустация вин и оливкового масла**
- Ужин в ресторане Poggio Rosso Hotel Il Borgo San Felice с прекрасным выбором вин

## ДЕНЬ 2.

- Завтрак в отеле Hotel Il Borgo San Felice
- **Поездка в хозяйство Fattoria di Felsina**
- Дегустация вин. Обед в поместье
- **Поездка в хозяйство Marchesi de Frescobaldi. Осмотр виноградников**
- Ужин в Castello di Nipozzano в семейном доме Marchesi de Frescobaldi с дегустацией вин поместья
- Возвращение в отель Hotel Il Borgo San Felice

## ДЕНЬ 3.

- Завтрак в отеле Hotel Il Borgo San Felice
- Поездка в Сиену. Экскурсия по городу
- Свободное время в Сиене для прогулок
- Эногастрономический ужин в ресторане города
- Возвращение в отель Il Borgo San Felice



## ДЕНЬ 4.

- Завтрак в отеле Hotel Il Borgo San Felice
- Переезд в аэропорт Рима
- Вылет в Москву

*ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ В ИТАЛИИ!*



## ОТЕЛЬ

**Poggio Rosso Hotel Il Borgo San Felice** расположен в самом сердце Кьянти – средневековой деревушке Сан Феличе, в 15 км от Сиены и в часе езды от Флоренции - в ожерелье из виноградников и оливковых рощ на подступах к горам Кьянти Классико. Это престижный отель, принадлежащий сети Relais & Chateaux chain. 43 номера, включая люксы. Интерьер выполнен в традиционном тосканском стиле. Именно здесь **Вы почувствуете себя приверженцем**

**итальянского стиля жизни – Dolce Vita.** San Felice - современное хозяйство, является частью территории древней церкви Сан Феличе в Аване. Процветает с XV века, не раз побеждая на всевозможных выставках оливкового масла и вина. 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. Это прекрасно изготовленное, добротное, очень тёмное вино, выдержано в дубе. Его утонченность и высокий класс создали отличную репутацию Сан Феличе по всему миру. Ресторан Poggio Rosso предлагает традиционную тосканскую кухню, использующую продукты только самого высокого качества. Винная карта ресторана состоит из порядка 500 различных вин, включая Sangiovese, Chianti Classico и Brunello di Montalcino, которые прекрасно сочетаются с предлагаемыми блюдами.

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 римляне. Специи - ценный продукт из прошлого, который придает пикантный вкус типичным сладостям Сиены, таким как панфорте и кавалуччи. Супы, жареное мясо, дичь, несколько видов домашней пасты – неотъемлемые блюда сиенской кухни.