VICENZA
Società Cons.r.l.

PACCHETTO TURISTICO 2011

STRADA DEL TORCOLATO E DEI VINI DI BREGANZE

La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è un percorso enoturistico che si sviluppa nella fascia pedemontana vicentina compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta, all'interno della zona Doc Breganze.

1° GIORNO
Arrivo individuale a Vicenza in mattinata.
Incontro con la guida per una *passeggiata tra le scenografie palladiane*: il Giardino Salvi con la Loggetta Valmarana, Palazzo Bonin Longare, PalazzoValmarana Braga, Piazza dei Signori con la basilica Palladiana e la Loggia del Capitaniato, Palazzo Barbaran da Porto, Palazzo Tiene e "dulcis in fundo" le scene del Teatro Olimpico.

Sistemazione in hotel. Cena in ristorante tipico.
Pernottamento.

2° GIORNO
Prima colazione in hotel.

Partenza per la visita guidata per la durata dell'intera giornata della zona doc Breganze.

L'itinerario inizia dalla cittadina di *Thiene*, posta sul confine occidentale della Strada, che ricopre da sempre un importante ruolo nello scenario economico-sociale vicentino. Al centro dell'abitato spicca la villa Da Porto Colleoni, detta anche il Castello per le torri che la cingono e l'appariscente merlatura.

Proseguendo ad est si giunge a *Lonedo di Lugo*, dove sorgono le Palladiane Villa Godi Malinverni, prima villa di Palladio costruita nel 1539/40 e Villa Piovene, da cui si scorge una stupenda visuale della pianura vicentina.
Pranzo con menù tipico nelle barchesse della villa.

A pochi chilometri troviamo *Breganze*, cuore dell'omonima Doc, da sempre terra di grandi vini. La cittadina, dominata dal caratteristico campanile, tra i più alti del Veneto, era in passato un centro fortificato sulla strada per l'Altopiano dei Sette Comuni. Lo testimoniano le molte torri, dissimulate in "colombare", che ancora vi sorgono e, di riflesso, una specialità gastronomica il Piccione Torresano allo spiedo.

Visita e degustazione in una rinomata cantina di Breganze.

Rientro in hotel, cena libera e pernottamento.

3° GIORNO
Prima colazione in hotel.

Partenza per la visita guidata per la durata dell'intera giornata della zona di Marostica e Bassano del Grappa.

Via E. Montale, 25 - 36100 VICENZA
☎ (0444)964380 - 🗐 (0444)994779
www.vicenzae.org commerciale@vi.camcom.it

in collaborazione con AVIT

Da Vicenza l'itinerario passa per la ridente *Sandrigo*, patria del Baccalà alla Vicentina, il più famoso e tipico piatto vicentino e per *Mason Vicentino* con i suoi ciliegi.

Si giunge quindi nella medioevale città di *Marostica*, cinta da mura merlate che racchiudono la Piazza degli Scacchi e collegano i due castelli inferiore e superiore. Marostica è nota in tutto il mondo per la celebre "Partita a Scacchi" con personaggi in abiti medioevali. Visita del Castello inferiore con il Museo dei Costumi.
Pranzo libero.

L'itinerario si conclude nella millenaria *Bassano del Grappa*, una delle più belle città della provincia italiana. Il suo simbolo è il celebre Ponte degli Alpini realizzato su disegno del Palladio. La denominazione "del Grappa" si riferisce al Massiccio che sovrasta Bassano, ma allo stesso tempo richiama il celebre distillato, fiore all'occhiello della città. Visita in distilleria tipica e degustazione.

Rievocazioni storiche e manifestazioni:

- Terza domenica di ottobre a **Thiene**: Fiera Franca, rievocazione Storica in costume del Mercato Franco Rinascimentale di Thiene del 1492.
- Secondo fine settimana del mese di settembre degli anni pari a **Marostica**: Partita a Scacchi a personaggi viventi.
- Giugno: Sagra della ciliegia a **Mason Vicentino.**
- Settembre: Festa del Baccalà a **Sandrigo.**

Vini D.O.C.:
D.O.C. Breganze: Breganze Rosso Doc, Breganze Cabernet Sauvignon Doc, Breganze Cabernet Doc, Breganze Pinot Nero Doc, Breganze Marzemino Doc, Breganze Bianco Doc, Breganze Vespaiolo Doc, Breganze Pinot Grigio Doc, Breganze Pinot Bianco Doc, Breganze Chardonnay Doc, Breganze Sauvignon Doc, Breganze Torcolato Doc.

Altri prodotti tipici della zona:
Formaggio Asiago D.O.P., Grana Padano D.O.P., "sopressa" vicentina D.O.P., ciliegia di Marostica I.G.P., "torresano" di Breganze, asparago bianco di Bassano, Treccia d'oro di Thiene, radicchio variegato bianco di Bassano, grappa.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE IN DOPPIA IN HOTEL 3* **€ 270,00 (min. 10 pax)**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE IN DOPPIA IN HOTEL 4* **€ 290,00 (min. 10 pax)**

SUPPLEMENTI:

- **SINGOLA IN HOTEL 3*** **+ € 40,00**
- **SINGOLA IN HOTEL 4*** **+ € 50,00**

La quota comprende:
Sistemazione in hotel prescelto in camera doppia con trattamento di pernottamento e prima colazione**,** pasti come da programma, bevande escluse**,** guida per le visite come da programma**,** ingressi per Teatro Olimpico, Castello Colleoni, Villa Godi Malinverni e Castello Inferiore di Marostica, degustazioni in cantine e distillerie come da programma.

La quota comprende:

Trasporti, Bevande ai pasti, Extra di carattere generale, Mance, Tutto quanto non menzionato ne "La quota comprende".

Via E. Montale, 25 - 36100 VICENZA
☎ (0444)964380 - 🗐 (0444)994779
www.vicenzae.org commerciale@vi.camcom.it

in collaborazione con AVIT