



Wine Tour

Esperienze Emozionali



I. Sommario

II. L'Irpinia	2
III. La nostra storia.....	6
IV. I nostri contatti.....	7
V. Scopri con noi l'Irpinia, i Produttori e i vini.....	8
VI. Le nostre proposte.....	9
A. <i>Wine Blend & Relax</i> (4 Days e 3 Night)	9
B. <i>Wine Discovery Taurasi</i> (3 Days e 2 Night)	10
C. <i>Wine Discovery Fiano di Avellino</i> (3 Days e 2 Night)	11
D. <i>Wine Discovery Greco di Tufo</i> (3 Days e 2 Night)	12
E. <i>Wine & Green Discovery</i> (3 Days e 2 Night).....	13
F. <i>Wine & Historic Villages Discovery</i> (3 Days e 2 Night)	14
G. <i>Wine Full Immersion</i> (2 Days e 1 Night).....	15
H. <i>Day with Winemaker (per gruppi)</i>	16

II. L'Irpinia

L'Irpinia è una terra ricca di tradizioni culturali ed enogastronomiche, è la prima zona del Sud Italia ad aver avuto la DOCG nel 1993 con il TAURASI, nel 2003 con FIANO DI AVELLINO e GRECO DI TUFO; ancora oggi è la prima che vanta tre DOCG. Nel 2020 i bianchi dell'Irpinia "Fiano di Avellino" e "Greco di Tufo" hanno raggiunto un altro traguardo, con la possibilità di aggiungere sull'etichetta la dicitura "Riserva". Questa vittoria fa capire l'importanza dei vini irpini, non solo del Taurasi ma anche del Fiano di Avellino e Greco di Tufo perchè i nostri bianchi sono longevi. Ricordiamo che il Taurasi già disponeva della "Riserva".

Oltre alle tre D.O.C.G. il territorio possiede anche le 3 DOC: Aglianico – Campi Taurasini – Coda di Volpe. Chi viene in Irpinia può assaggiare almeno 80 Taurasi diversi l'uno dall'altro, 60 Fiano di Avellino e, altrettanto, 50 Greco di Tufo. Diversi per caratteristiche da vigneto a vigneto, dall'esposizione al sole, dal clima che cambia nel raggio di pochi km, dalla lavorazione e la filosofia della cantina; ognuno con la sua personalità. Dietro ad ogni bottiglia di vino che arriva sulle nostre tavole c'è tanto da scoprire a partire da chi lo lavora. Il vino non è solo "alcool", ma è cultura, è conoscere un territorio, la storia, la tradizione del luogo.

D.O.C.G. Avellino



Lapio e Montefalcione sono i territori con le 2 D.O.C.G.: Taurasi e Fiano di Avellino.

L'Irpinia non è solo terra di vini, con la sua produzione di nocciole e castagne viene definita la capitale. L'Irpinia è conosciuta anche per la produzione del torrone, dei formaggi, dei salumi, della cipolla ramata di Montoro, dei fichi di S.Mango sul Calore, del broccolo di Paternopoli, del fagiolo quarantino di Volturara e di peperoni quagliettani di Calabritto e Senerchia. L'Irpinia è anche terra di funghi e tartufi. In Irpinia abbiamo anche un disciplinare per l'Olio che racchiude 38 comuni.



In Irpinia siamo ben lieti di accogliervi e farvi sentire a proprio agio. Siamo ben lieti di aprire le porte del nostro territorio, un territorio autentico e veritiero. Un territorio ancora intatto e a detta dei nostri visitatori fantastico e genuino.



(Piana del Dragone)

L'Irpinia da alcuni è stata definita l'Irlanda d'Italia, da altri la Svizzera del Sud Italia per le bellezze naturali, borghi stupendi e paesaggi immersi tra le montagne. Di seguito vi riportiamo alcune foto ma c'è tanto da scoprire...



Siamo pronti ad accogliere appassionati di vini, persone del settore vitivinicolo, enoturisti, turisti amanti dei borghi, di passeggiate tra le montagne, turisti che amano escursioni in bici o a cavallo, turisti che amano rilassarsi tra la natura con tutte le sfumature, i toni, i contrasti, gli aromi, i profumi.



(Lago Laceno)



(Il Goleto)

L'Irpinia con 117 Comuni, avendo Avellino come capoluogo, è la provincia più grande, per estensione, della Campania. Il suo aeroporto più vicino è Capodichino (Aeroporto internazionale di Napoli), che dista 40 minuti. Per il turista c'è anche la possibilità di arrivare in nave con i porti più vicini di Napoli e Salerno. Le stazioni ferroviarie di Napoli, Afragola, Caserta, Salerno distano 30/45 minuti.



(Il Duomo di Avellino)

III. La nostrastoria

Vitigni Irpini è un progetto di promozione turistica del territorio, nasce il 26 Giugno 2018 dalla pagina social "Vitigni Irpini" un modo innovativo per promuovere, attraverso degustazioni online con le aziende vinicole, il territorio irpino. L'idea è stata ben accolta sia dai produttori, sia dai professionisti del settore, sia da semplici appassionati del mondo del vino.

L'Italia era da poco in Smart Working quando nasce l'idea progettuale che sta alla base di "Adotta una vite", punta di diamante di una strategia di marketing territoriale che Michele e Antonella hanno immaginato per a corredo del più ampio e articolato progetto di Vitigni Irpini, il primo portale interamente dedicato ai tre DOCG, espressione della poderosa qualità enoica espressa dall'Irpinia, terra di Taurasi, Fiano di Avellino e Greco di Tufo.



Michele Bello

Irpino, avellinese, ideatore del progetto Vitigni Irpini. Il progetto nasce per amore incondizionato per il proprio territorio e per la passione, dal 2007, verso il mondo del vino.

Antonella Coppola

Irpina, avellinese, in "arte" ViaggiAnto, dal 2000 professionista nel mondo dei viaggi. Dal 2013 appassionata di vini. Dal 2021 imprenditrice del progetto.

<<Siamo felici di trasmettere l'amore che proviamo per la nostra terra e la passione con la quale ci dedichiamo al nostro progetto.>>

Abbiamo studiato il mondo del vino, visitato luoghi, incontrato produttori, provato i ristoranti più tipici; adesso offriamo il nostro servizio in modo da farvi scoprire la magia dei produttori, le bellezze e le eccellenze del nostro territorio.

Michele e Antonella mettono insieme passione enoica e turismo incoming per provare a trasformare l'Irpinia in una meta ambita da inserire nei grandi flussi.

La passione di Michele per il vino si è sposata in tutti i sensi con la competenza di Antonella, il connubio perfetto tra vini e viaggi perché dietro ad una bottiglia di vino c'è tanto da scoprire da chi lo produce, al territorio. «Trascinarla nel mondo fantastico e sensoriale che è il vino è stato naturale. È grazie ad Antonella che da Vitigni Irpini sono nati i progetti: "Adotta una vita" e "Wine Tour – Esperienze Emozionali" con pacchetti dedicati all'enoturismo che possono invertire la rotta dell'enoturismo sul nostro territorio».

IV. I nostricontatti

Email: winetour@vitigniirpini.com

Sito web: www.vitigniripini.com

Cellulari: (+39) 338.7699583 "Antonella"

Collaborazione tecnica Agenzia Viaggi e Turismo "Pro Locando Viaggi"

Email: prolocandosas@gmail.com

Sito web: www.prolocando.it

Cellulare: (+39) 338.1259980 "Marco"



V. Scopri con noi l'Irpinia, i Produttori e i vini.

Vitigni Irpini in collaborazione tecnica con **Prolocando Viaggi** organizzano tour enogastronomici in Irpinia alla scoperta delle cantine, della cultura e della tradizione enogastronomica di un territorio autentico e genuino. Abbiamo passione per il vino e per l'Irpinia, la nostra terra, ti proponiamo la professionalità e l'esperienza di guide locali con profonda conoscenza dell'Irpinia e di tutta la Regione Campania. Ci teniamo ai dettagli perché sono quelli a fare la differenza per la qualità dei servizi e nell'accoglienza; grande ospitalità come tutto il popolo Irpino sa fare.

Certo, puoi organizzare in autonomia la tua vacanza in Irpinia, ma può succedere che hai poco tempo per pianificare il viaggio, o non sai quali cantine scegliere e puoi imbatterti in un prodotto turistico, poco tradizionale. Ti seguiremo personalmente nel tour e ti faremo vivere un'esperienza da ricordare.

Se anche tu, come noi, tieni al tuo tempo e alle tue vacanze e vuoi viverle al meglio, seleziona il tour che più ti si addice e contattaci indicando il numero di persone e la data di tuo interesse. Ti ricontatteremo entro 24 ore per definire la tua vacanza e pianificare il tuo tour.

VI. Le nostre proposte

A. Wine Blend & Relax (4 Days e 3 Night)

Scopri l'Irpinia attraverso un percorso originale: degustazioni in Irpinia, cene in ristoranti irpini, soggiorno in struttura 4 stelle, Spa & Massaggio. Questa esperienza sarà emozionante!

Il pacchetto, per due persone, include:

- Soggiorno di tre notti in camera matrimoniale con prima colazione, in Hotel 4 Stelle.
- Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.
- 2 Cene degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone
- 1 Pranzo degustazione con abbinamento dei vini irpini.
- Degustazione con il produttore dell'areale del Fiano di Avellino
- Visita e Degustazione in cantina nell'areale del Taurasi
- Visita e Degustazione in cantina nell'areale Greco di Tufo
- Ingresso alla spa e massaggio
- Assicurazione medico/bagaglio
- Assistenza agenzia

Costo per due persone 850 €

*N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guide per escursioni a tema "borghi, castelli, santuari, monumenti, escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking"). C'è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; **eventuali riduzioni under 12 su richiesta.***

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza nella nostra agenzia di viaggi, situata nel Centro Storico di Avellino, per consegna voucher. Breve visita del centro storico di Avellino, Duomo, Torre dell'Orologio, Fontana di Bellerofonte (anche detta di Costantinopoli o Caracciolo, ma comunemente nota come fontana dei tre canuóli). Successivamente, sistemazione in hotel per effettuare il check-in. **Nel tardo pomeriggio**, seguirà la degustazione accompagnata dal racconto del produttore dell'areale del Fiano di Avellino. Prosegue la **serata** con la cena, degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all'abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. **Mattinata** dedicata alla visita in cantina nell'areale del Greco di Tufo, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione per far divertire il tuo palato. **Nel pomeriggio** liberati da ogni pensiero, vi farete coccolare dal calore della Spa e con un massaggio relax terminerai la giornata. **Cena** presso un'altra location, degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all'abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 3

Prima colazione. **Mattinata** al Lago Laceno, Escursione Facoltativa. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto. **Pranzo** presso un'altra location con abbinamento i vini irpini. **Pomeriggio** dedicato alla visita in cantina nell'areale del Taurasi, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione con la magia del tramonto.

Giorno 4

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

B. Wine Discovery Taurasi (3 Days e 2 Night)

Un tour “spensierato”, sensazioni uniche alla scoperta del Taurasi, dei produttori e le zone di vinificazioni. Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in B&B di due notti in camera matrimoniale con prima colazione, in base alla disponibilità è possibile dormire presso gli alloggi dell’azienda vitivinicola travolti**
- **dall’atmosfera dei vigneti. (oppure presso struttura comfort sempre in B&B)**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Pranzo degustazione con abbinamento dei vini irpini.**
- **Degustazione con il produttore dell’areale del Taurasi**
- **2 Visite con Degustazioni in cantina nell’areali del Taurasi**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 600 €

N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guide per escursioni a tema “borghi, castelli, santuari, monumenti, escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking”). C’è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; eventuali riduzioni under 12 su richiesta.

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all’abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. **Mattinata** dedicata alla visita in cantina nell’areale del Taurasi, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione per far divertire il tuo palato. **Pranzo** presso location unica con abbinamento dei vini. **Pomeriggio** dedicato alla visita in cantina nell’areale del Taurasi, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione con la magia del tramonto.

Giorno 3

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

C. *Wine Discovery Fiano di Avellino (3 Days e 2 Night)*

Un tour “spensierato”, sensazioni uniche alla scoperta del Fiano di Avellino, dei produttori e le zone di vinificazioni. Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in B&B di due notti in camera matrimoniale con prima colazione, in base alla disponibilità possibile dormire presso gli alloggi dell’azienda vitivinicola travolti**
- **dall’atmosfera dei vigneti. (oppure presso struttura comfort sempre in B&B o Casa Vacanza)**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Pranzo degustazione con abbinamento dei vini irpini.**
- **Degustazione con il produttore dell’areale del Fiano di Avellino**
- **2 Visite con Degustazioni in cantina nell’areali del Fiano di Avellino**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 600 €

N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guide per escursioni a tema “borghi, castelli, santuari, monumenti, escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking”). C’è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; eventuali riduzioni under 12 su richiesta.

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all’abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. **Mattinata** dedicata alla visita in cantina nell’areale del Fiano di Avellino, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione per far divertire il tuo palato. **Pranzo** presso location unica con abbinamento dei vini. **Pomeriggio** dedicato alla visita in cantina nell’areale del Fiano di Avellino, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione con la magia del tramonto.

Giorno 3

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

D. Wine Discovery Greco di Tufo (3 Days e 2 Night)

Un tour “spensierato”, sensazioni uniche alla scoperta del Greco di Tufo, dei produttori e le zone di vinificazioni. Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in B&B di due notti in camera matrimoniale con prima colazione, in base alla disponibilità è possibile dormire presso gli alloggi dell’azienda vitivinicola travolti**
- **dall’atmosfera dei vigneti. (oppure presso struttura comfort sempre in B&B o Casa Vacanza)**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **Degustazione con il produttore dell’areale del Greco di Tufo**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Pranzo in cantina con il produttore con abbinamento vini e passeggiata tra i filari.**
- **1 Visita tra i vigneti, accompagnati dal produttore in Jeep, visita del Borgo di Tufo e degustazione in cantina. (numero massimo di 4 persone per escursione in Jeep).**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 550 €

N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guide per escursioni a tema “borghi, castelli, santuari, monumenti, escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking”). C’è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; eventuali riduzioni under 12 su richiesta.

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all’abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. Mattinata dedicata all’escursione in Jeep, visita del Borgo di Tufo, dei vigneti e degustazione in cantina. **Pranzo** e Pomeriggio con il produttore. presso location unica con abbinamento dei vini.

Giorno 3

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

E. Wine & Green Discovery (3 Days e 2 Night)

Un week-end alla scoperta della natura e dell'areali della D.O.C.G.; dovunque non ci resta che dirvi...Buon cammino e Cin-Cin.

Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in Hotel o B&B di 2 notti in camera matrimoniale con prima colazione.**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **Degustazione con il produttore**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Pranzo degustazione con abbinamento dei vini irpini.**
- **Escursione a tema con guida specializzata, possibile sia in lingua Italiana che in Inglese. Al momento della prenotazione si può scegliere tra "escursioni a cavallo, passeggiata tra la natura e trekking, escursioni e-bike".**
- **1 Visita con Degustazioni in cantina presso un produttore delle areali della Docg**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 650 €

*N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guida per visite di borghi, castelli, santuari, monumenti, massaggi per relax). C'è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; **eventuali riduzioni under 12 su richiesta.***

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all'abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. Mattinata dedicata all'escursione a tema, con guida specializzata. **Pranzo** presso location unica con abbinamento dei vini. **Pomeriggio** dedicato alla visita in cantina presso un produttore delle areali della Docg, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione con la magia del tramonto.

Giorno 3

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

F. Wine & Historic Villages Discovery (3 Days e 2 Night)

Un week-end alla scoperta dei borghi storici, santuari, monumenti, castelli e dell'areali della D.O.C.G. Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in Hotel o B&B di 2 notti in camera matrimoniale con prima colazione.**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **Degustazione con il produttore**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Pranzo degustazione con abbinamento dei vini irpini.**
- **Escursione con guida specializzata, possibile sia in lingua Italiana che in Inglese, per visite di borghi, castelli, santuari, monumenti.**
- **1 Visita con Degustazioni in cantina presso un produttore delle areali della Docg**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 650 €

N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guida per escursioni a tema tra "escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking, massaggi per relax). C'è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; eventuali riduzioni under 12 su richiesta.

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all'abbinamento di un calice divino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione. Mattinata dedicata all'escursione con guida specializzata per visitare borghi, castelli, santuari, monumenti. **Pranzo** presso location unica con abbinamento dei vini. **Pomeriggio** dedicato alla visita in cantina presso un produttore delle areali della Docg, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione con la magia del tramonto.

Giorno 3

Prima colazione e check-out. Possibilità di servizi extra da comunicare alla conferma della prenotazione del pacchetto

G. *Wine Full Immersion (2 Days e 1 Night)*

Una full immersion alla scoperta dell'enogastronomia in Irpinia. Il pacchetto, per due persone, include:

- **Soggiorno in Hotel o B&B di 1 notte in camera matrimoniale con prima colazione.**
- **Bottiglia di Benvenuto in camera, al vostro arrivo.**
- **Degustazione con il produttore**
- **1 Cena degustazione con vini irpini in abbinamento al menù che lo chef propone**
- **1 Visita con Degustazioni in cantina presso un produttore delle areali della Docg**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo per due persone 400 €

N.B.: Servizi e Costi extra su richiesta (auto privata, guida per escursioni a tema tra "escursioni a cavalli, escursioni e-bike, passeggiata tra la natura e trekking, massaggi per relax). C'è possibilità di richiedere un preventivo personalizzato per 1 persona o anche per un numero superiore a 2 persone; eventuali riduzioni under 12 su richiesta.

Giorno 1

Arrivo previsto nel primo pomeriggio, con mezzo proprio. Accoglienza e Check-in direttamente in struttura. Sistemazione in camera e appena pronti vi aspettiamo con il produttore per iniziare la degustazione. Prosegue la **serata** con la cena. Degusterai il menù dello chef e il personale di sala ti guiderà all'abbinamento di un calice di vino per ogni singola portata.

Giorno 2

Prima colazione e check-out. Mattinata dedicata alla visita in cantina presso un produttore delle areali della Docg, passeggiata tra i filari, racconto del produttore e degustazione.

H. *Day with Winemaker (per gruppi)*

Giornata con il produttore, ci divertiremo con la visita in cantina e la degustazione.

Il pacchetto include:

- Visita cantina, Passeggiata tra i vigneti. Pranzo con il produttore in abbinamento ai vini irpini.
- **Possibilità menù bambini con riduzione del 10% sul prezzo di listino.**
- **Assicurazione medico/bagaglio**
- **Assistenza agenzia**

Costo a persona 65 € (minimo 15 persona, massimo 50 persone).

P.s: E' consigliato il Transfer in Bus, quindi il villaggio o l'agenzia deve calcolare il transfer andata e ritorno più il loro margine di guadagno.

Arrivo previsto in mattinata intorno le 11:00 in azienda vitivinicola. Accoglienza. Passeggiata tra i vigneti, con racconto del produttore, Visita in Cantina. Pranzo con il produttore in abbinamento ai vini irpini.

I. *Wine & Co*

A te che stai pensando e desiderando un viaggio su misura, ti aiuteremo a soddisfare le tue esigenze. Visitare le aziende vitivinicole, i vigneti e degustare i vini irpini insieme ai produttori sarà una magia unica.

Soggiornando e visitando l'Irpinia saranno dedicate, anche, giornate per visitare le città d'arte di Napoli, Caserta, Paestum e Pompei e le zone di mare della Costiera Amalfitana, la Penisola Sorrentina, le Isole (Capri, Ischia e Procida) con possibilità di escursioni in barca. Alla scoperta della nostra fantastica Regione Campania per una bellissima esperienza a 360 gradi.

(minimo 8 giorni e 7 notti)

Per soddisfare la tua vacanza personale al 100% ti chiediamo di indicare:

- il periodo della tua vacanza,
- il tuo budget di spesa,
- il numero di persone (se ci sono bambini o ragazzi indicare l'età),
- trattamento in B&B o in Hotel con pensione completa o mezza pensione,
- specificare altri servizi richiesti per esigenze.

Invia una mail all'indirizzo winetour@vignetiirpini.com e ti ricontatteremo entro 48 ore lavorative inviandoti le nostre proposte.