

Marche & Wine

VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO



AMICI DEL GUSTO VI PRESENTIAMO UN'ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA UNICA NEL SUO GENERE: IL VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO NELLE MARCHE!

Vieni a scoprire i sapori e i profumi della nostra meravigliosa regione, gustando pranzi e cene tipiche con prodotti marchigiani in abbinamento vini del territorio o birre artigianali. Per ogni piatto viene studiato il migliore abbinamento di vini o birra con la descrizione fatta da un sommelier esperto, per farti comprendere al meglio l'abbinamento e vivere al massimo l'esperienza enogastronomica.

Inoltre, avrai l'opportunità di incontrare i vignaioli delle migliori cantine marchigiane e i mastri birrai, che con la loro genuinità e sapienza ti faranno vivere un viaggio autentico, raccontandoti il loro amore per la loro terra e per i loro prodotti.

E non finisce qui! Potrai approfondire la conoscenza delle Marche con visite guidate nel territorio e degustazioni nelle cantine.

Non perdere l'occasione di vivere un'esperienza unica ed indimenticabile, prenota subito il tuo viaggio al centro del gusto nelle Marche!



WEEKEND LUNGO

DA GIOVEDÌ 18 APRILE A DOMENICA 21 APRILE.

ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA NELLE MARCHE: ALLA SCOPERTA DI SENIGALLIA E DINTORNI

GIOVEDÌ 18 APRILE

Pomeriggio arrivo a Senigallia e sistemazione in hotel 3 Stelle.

In serata godere di una cena al ristorante Vecchia osteria, nella località Marotta di Mondolfo a 15 minuti da Senigallia. Troverai una cena con abbinamento di carne sapientemente trattata dallo chef Simone Massi e birre artigianali del territorio. Saranno presenti i mastri birrai che ti guideranno alla scoperta delle loro birre.

SCOPRI IL MENU

VENERDÌ 19 APRILE

Nel pomeriggio possibilità di inserire una facile escursione al Bosco del castello Monterado. Immersi in una flora lussureggiante, conosceremo quali specie di alberi sono presenti e gli animali che abitano questo bosco dalla valle del Cesano.

In serata cena all'agriturist La Fonte a Serra de' Conti, borgo sulle colline nell'entroterra Senigalliese. Ancora una cena alla scoperta delle birre artigianali, abbinata a prodotti del territorio, bio e Slow Food.

SCOPRI IL MENU

Sabato possibilità di visita alla città di Senigallia, scopriremo il centro storico: Piazza del Duca, Piazza Garibaldi e i Portici Ercolani. Scopriremo dei piccoli gioielli come la chiesa della Croce e Palazzetto Baviera che entrando ti lasceranno a bocca aperta.

SABATO 20 APRILE

Nel pomeriggio visita e degustazione in cantina con possibilità di scegliere tra la provincia di Ancona, quindi Verdicchio e Lacrima di Morro d'Alba, DOC d'eccellenza del territorio alla Cantina Mezzanotte di Senigallia

SCOPRI IL PROGRAMMA

o spostarsi nella Provincia di Pesaro Urbino, alla scoperta del Bianchetto del Metauro DOC eccellente, ma ancora poco conosciuta alla cantina Crespaia di Fano.

SCOPRI IL PROGRAMMA

Domenica possibilità di visita a Corinaldo, uno dei borghi più belli d'Italia. Giro per le vie del borgo con la scalinata della Piaggia, la piazza del terreno, la casa di Scuretto per ripercorrerne la leggenda e i luoghi di Santa Maria Goretti.

Pernotto giovedì, venerdì e sabato in camera doppia, cena di giovedì e venerdì con birre artigianali di pregio comprese e una visita a scelta in cantina. Pacchetto per due, quota a partire da € 240 a persona.

Le visite guidate di Monterado, Corinaldo e Senigallia sono facoltative e non comprese nel prezzo del pacchetto (il prezzo varia in base al numero di persone prenotate).

Possibilità di richiedere un pacchetto personalizzato scegliendo giorni di pernotto ed eventi.

PER INFO

AGENZIA SENIGALLIA INCOMING

touroperator@senigalliaincoming.it

tel +39 345 396 5537

MARCHE&WINE

Enoturismo Dalla Vigna alla Tavola

tel +39 338 7038231

TOUR OPERATOR
SENIGALLIA
INCOMING

**Marche
& Wine**
VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO

GUSTI DI MARCHE

Il calice
racconta



DUE GIORNI

SABATO 4 MAGGIO E DOMENICA 5 MAGGIO

TRA LACRIMA E VERDICCHIO: ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE MARCHIGIANE

SABATO 4 MAGGIO

La mattina arrivo a Senigallia sistemazione in hotel 3 Stelle.

Possibilità di visita alla città di Senigallia, scopriremo il centro storico: Piazza del Duca, Piazza Garibaldi e i Portici Ercolani. Scopriremo dei piccoli gioielli come la chiesa della Croce e Palazzetto Baviera che entrando ti lasceranno a bocca aperta.

Pomeriggio visita e degustazione alla cantina Mancinelli di Morro D'Alba, dove Stefano Mancinelli coltiva i vigneti e gli oliveti, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata.

La superficie della azienda, di circa 60 ha, è per 25 ha coltivata a vigneti specializzati nella produzione di vini a Denominazione di Origine Controllata, Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. e Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico, tipici del territorio.

Una particolare eccellenza dell'azienda è rappresentata dall'impianto di distillazione, primo nella regione Marche, dal quale si ottengono, distillando le vinacce freschissime della nostra cantina, Grappa di Lacrima e Grappa di Verdicchio in varie forme e tipologie.

SCOPRI L'ESPERIENZA

DOMENICA 5 MAGGIO

Mattina: possibilità di visita a Corinaldo, uno dei borghi più belli d'Italia. Giro per le vie del borgo con la scalinata della Piaggia, la piazza del terreno, la casa di Scuretto per ripercorrerne la leggenda e i luoghi di Santa Maria Goretti.

Domenica pomeriggio visita alla cantina Tenuta di Tavignano di Cingoli che gode di 230 ettari di terra dei quali 30 sono dedicati ai vigneti a bacca e a bacca rossa sul versante mare.

L'azienda coltiva in biologico ed è focalizzata nella rivalutazione e rivisitazione delle antiche tecniche di produzione marchigiane tenendo conto delle varie di tipologie di vigneti e del territorio da loro prediletto. Il "Misco", Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, è il fiore all'occhiello dell'azienda e da diversi anni sta ottenendo prestigiosi premi come i "Tre bicchieri Gambero Rosso".

SCOPRI L'ESPERIENZA

Pernotto sabato in camera doppia, visita e degustazione nelle cantine. Pacchetto per due, quota a partire da € 110 a persona.

Le visite guidate a Senigallia e Corinaldo sono facoltative e non comprese nel prezzo del pacchetto (il prezzo varia in base al numero di persone prenotate).

Possibilità di richiedere un pacchetto personalizzato scegliendo giorni ed eventi.

L'offerta è valida fino al 30/04/2024. Dopo tale date occorre chiedere una nuova offerta.

PER INFO

AGENZIA SENIGALLIA INCOMING

touropoperator@senigalliaincoming.it

tel +39 345 396 5537

MARCHE&WINE

Enoturismo Dalla Vigna alla Tavola

tel +39 338 7038231

TOUR OPERATOR
SENIGALLIA
INCOMING

**Marche
& Wine**
VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO

GUSTI DI MARCHE

**Il calice
racconta**



WEEKEND

DA VENERDÌ 17 A DOMENICA 19 MAGGIO.

DAL MARE ALLA CAMPAGNA.

VENERDÌ 17 MAGGIO

arrivo Senigallia, con possibilità di visita alla città di Senigallia, scopriremo il centro storico: Piazza del Duca, Piazza Garibaldi e i Portici Ercolani. Scopriremo dei piccoli gioielli come la chiesa della Croce e Palazzetto Baviera che entrando ti lasceranno a bocca aperta.

In serata cena al Ristorantino la Paglia a Marotta di Mondolfo dove è previsto un menu speciale in cui ogni piatto creazione dello chef Stefano Belardinelli sarà accompagnato da un calice di vino marchigiano di eccellenza. Saranno degustate 4 etichette differenti, ciascuna abbinata sapientemente a ciascun piatto.

SCOPRI IL MENU

SABATO 18 MAGGIO

Possibilità di visita a Corinaldo, uno dei borghi più belli d'Italia. Giro per le vie del borgo con la scalinata della Piaggia, la piazza del terreno, la casa di Scuretto per ripercorrerne la leggenda e i luoghi di Santa Maria Goretti.

DOMENICA 19 MAGGIO

Un'esperienza imperdibile in cui cultura e gastronomia si fondono in modo unico e coinvolgente ti aspetta nel centro storico di Serra De' Conti.

L'evento si svolgerà tra le mura di Palazzo Palazzi, un edificio storico risalente al 1600, recentemente restaurato, e il Museo delle Arti Monastiche.

All'interno di Palazzo Palazzi, costruito dalla nobile famiglia serrana e restaurato con cura,

potrai deliziare il palato con una degustazione di prodotti tipici marchigiani, abbinati ai pregiati vini delle cantine locali.

SCOPRI IL MENU

Inoltre, avrai l'opportunità di partecipare al suggestivo percorso teatrale che si snoda all'interno del museo adiacente delle Arti Monastiche. Questo percorso offre un'esperienza narrativa unica, permettendoti di entrare in contatto diretto con gli oggetti esposti e di immergerti nelle vicende e nei costumi del mondo claustrale. Attraverso la storia del monastero raccontata durante il percorso, avrai l'occasione di viaggiare attraverso una dimensione temporale dilatata verso l'infinito, sentendoti veramente parte integrante di questa esperienza culturale e sensoriale.

Pernotto di venerdì e sabato in camera doppia con prima colazione, in hotel tre stelle, cena di venerdì con vini di pregio compresi e degustazione di domenica. Quota a partire € 154 persona, con sistemazione in due in camera doppia. Possibilità di inserire la visita guidata di Senigallia e Corinaldo, facoltative non comprese nel prezzo del pacchetto (prezzo variabile in base al numero di partecipanti).

L'offerta è valida fino al 15/05/2024. Dopo tale data occorre chiedere una nuova offerta.

PER INFO

AGENZIA SENIGALLIA INCOMING

touroperator@senigalliaincoming.it

tel +39 345 396 5537

MARCHE&WINE

Enoturismo Dalla Vigna alla Tavola

tel +39 338 7038231

TOUR OPERATOR
SENIGALLIA
INCOMING

**Marche
& Wine**
VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO

GUSTI DI MARCHE

Il calice
racconta

Marche & Wine

VIAGGIO AL CENTRO DEL GUSTO

TOUR OPERATOR
SENIGALIA
INCOMING

GUSTI DI MARCHE



**Il calice
racconta**