



CANNONAU, PECORINO E CUCINA PASTORALE

Viaggio enologico in Sardegna

La Sardegna affascina, lontano dalle spiagge, con la sua pura autenticità. Scoprite il contrasto tra il Vermentino, elegante vino bianco della costa, e il Cannonau, rosso intenso e corposo delle montagne. Gustate un pranzo pastorale tradizionale con porchetta croccante, prima di immergervi nel fascino di Alghero, di impronta catalana.

7 giorni da

CHF 3'390.-Codice del viaggio: **rwesard**

Date di partenza

DATA	GIORNI	PREZZO
18.05. - 24.05.2027	Di. - Mo.	da CHF 3'390.-

Programma di viaggio

1° giorno: Svizzera – Livorno

Viaggio verso la Toscana fino a Livorno e imbarco su un traghetto per Olbia. (Pernottamento a bordo).

2° giorno: Sella & Mosca - Alghero

Sbarco e trasferimento alla cantina Sella & Mosca, nota per i vitigni autoctoni e considerata un vero pioniere della viticoltura sarda. Seguono il pranzo ad Alghero e una visita guidata della città. L'ex enclave catalana incanta con una pittoresca città vecchia, un'imponente cinta muraria e un mix culturale architettonico. (4 notti al Gabbiano Azzuro Hotel & Suites****).

3° giorno: Cannonau e Su Gologone

Dopo le sfumature vellutate e di grande carattere dell'esclusiva degustazione di Cannonau presso la cantina Iolei Winery, a conduzione familiare, la giornata culmina in un tradizionale pranzo sardo sulla pittoresca terrazza del Su Gologone Experience Hotel.

4° giorno: Gallura

Giro alla scoperta della Gallura, con le sue bizzarre montagne carsiche e innumerevoli querce da sughero. Degustazione nella cantina Siddura, seguita dalla visita a un laboratorio di lavorazione del sughero a Calangianus. Cena gourmet in compagnia in un ristorante con 1 stella Michelin.

5° giorno: Murales - Pranzo dei pastori

Oggi scoprirete preziosi aspetti della cultura sarda. Nel paese dei banditi, Orgosolo, visita guidata degli impressionanti murales (pitture murali). A mezzogiorno vi attende un tradizionale pranzo dei pastori con specialità della regione.

6° giorno: Arcipelago di La Maddalena

Un finale paradisiaco vi attende nell'arcipelago della Maddalena: a bordo di un'imbarcazione privata gusterete il mare azzurro con un pregiato rosé o spumante e raffinati stuzzichini. Lasciatevi incantare da un tocco di Caraibi, con rocce di granito rossastro, verde macchia mediterranea e nascoste spiagge di sabbia bianca. In serata imbarco sul traghetto a Olbia.

7° giorno: Livorno - Svizzera

Sbarco e viaggio di ritorno.

Car Rouge Plus

- Traversate in traghetto Livorno - Olbia - Livorno, base cabina doppia esterna incl. colazione
- 2 x MP (cena/buffet della colazione)
- 4 x pernottamento e colazione (camera/buffet della colazione)
- 1 x cena gourmet con vini abbinati
- 4 x pranzo o spuntino di mezzogiorno
- Visite di pregiate cantine
incl. degustazioni
- Escursione in barca a La Maddalena
- Accompagnamento enologico di Christian Gfeller

Car Rouge Plus

- Traversate in traghetto Livorno - Olbia - Livorno, base cabina doppia esterna incl. colazione
- 2 x MP (cena/buffet della colazione)
- 4 x pernottamento e colazione (camera/buffet della colazione)
- 1 x cena gourmet con vini abbinati
- 4 x pranzo o spuntino di mezzogiorno
- Visite di pregiate cantine
incl. degustazioni
- Escursione in barca a La Maddalena
- Accompagnamento enologico di Christian Gfeller

Hotel

Soggiornerete per 4 notti nell'elegante ******Gabbiano Azzurro Hotel & Suites**. Colpisce per la sua splendida posizione panoramica a Golfo Aranci, dove è circondato dal mare su tre lati e offre agli ospiti una spiaggia di sabbia privata e una piscina infinity con acqua di mare (aperta stagionalmente).



Prenoti ora

Online: <https://www.eurobus.ch/it/viaggio/viaggio-enologico-in-sardegna/>

Per telefono: **0848 000 212** · Da lunedì a venerdì dalle 08.00 alle 12.00 | dalle 13.00 alle 17.00