

VIAGGIO IN PUGLIA 22-24 novembre 2024 Programma di viaggio:

1° Giorno, venerdì 22 novembre 2024

Ore 11:45 ritrovo dei partecipanti all'aeroporto di Roma Fiumicino presso l'area partenze del terminal T1 per il check in.

Ore 13:20 partenza con volo AZ1619 per Brindisi (arrivo alle ore 14:30)

All'arrivo incontro con l'autista e trasferimento in pullman per la visita della **MASSERIA LI VELI** a Cellino San Marco, con la degustazione di una selezione di vini di questo produttore.

Al termine trasferimento per Manduria e sistemazione in hotel

Ore 20:00 Cena in ristorante (bevande escluse)

2° Giorno, sabato 23 novembre 2024

Ore 08:30 prima colazione in hotel

Ore 11:00 visita dell'azienda **VARVAGLIONE 1921** a Leporano, con la degustazione di una selezione di vini di questo produttore. Light lunch in azienda

Ore 17:30 visita dell'azienda **GIANFRANCO FINO** a Manduria, con la degustazione di una selezione di vini di questo produttore. Cena in bottaia

Al termine rientro in hotel

3° Giorno, domenica 24 novembre 2024

Ore 08:00 prima colazione in hotel

Ore 10:00 visita dell'azienda **CANTELE** di Guagnano, con la degustazione di una selezione di vini di questo produttore. Pranzo libero

Al termine della visita trasferimento per l'aeroporto di Brindisi in tempo utile per il volo di rientro a Roma Volo AZ1622 con partenza alle ore 15:20 (arrivo alle ore 16:35)

HOTEL BHB MANDURIA ****

Il BHB Hotel è una struttura moderna, integrata con l'identità, la cultura locale e le tradizioni del territorio. Richiama le atmosfere tipiche del Salento e della Valle D'Itria.

Accoglienza tipica Pugliese arricchita da stile e benessere.

La struttura dispone di camere in stile contemporaneo, dotate di ogni comfort: TV Sat, bagno con doccia, cassaforte.

La calda atmosfera è creata dagli effetti di luce e l'arredamento unico per ogni camera.

Organizzazione Tecnica:

Itinera Srl – Viale Parioli, 54 – 00197 Roma - e-mail: viaggi@bibenda.it

Costo totale del viaggio per persona in camera doppia € 620*

**IL VIAGGIO È RISERVATO AI SOCI DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER
IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA**

Supplemento camera singola € 110 (disponibilità limitata)

* La presente quotazione è valida per un minimo di 20 (max 30 partecipanti)

CONDIZIONI PER LA PRENOTAZIONE:

La prenotazione andrà confermata entro il **05 OTTOBRE 2024**, compilando la **scheda di adesione** e versando contestualmente un acconto di **€ 250 per persona**, mediante bonifico bancario sul seguente IBAN:

BANCA SELLA PATRIMONI - Iban IT92I0321103200052651332461

INTESTATO A: ITINERA SRL

CAUSALE: ACCONTO/SALDO PRATICA A NOME _____ / PUGLIA

N.B. inviare copia contabile e scheda di adesione via mail a viaggi@bibenda.it

Saldo da effettuare entro il 25 ottobre 2024.

Per informazioni e prenotazioni contattare Gianluca Armiero 347 6781328 oppure scrivere a viaggi@bibenda.it

N.B.

Le cantine menzionate nel programma di viaggio potrebbero subire variazioni o modifiche per esigenze non dipendenti dalla nostra organizzazione.

LA QUOTA COMPRENDE:

Volo di linea ITA andata e ritorno • sistemazione nell'hotel indicato (o similare) in camera doppia standard • trattamento di pernottamento e prima colazione • pasti come da programma di viaggio (bevande escluse) • assicurazione assistenza medico-bagaglio • pullman GT con autista professionista a disposizione per i trasferimenti e le visite nelle cantine • Docente accompagnatore della Fondazione Italiana Sommelier

LA QUOTA NON COMPRENDE:

Tassa di soggiorno da pagare in loco (€ 2 per persona al giorno) • pasti non menzionati nel programma • bevande durante i pasti inclusi nel programma • tutto quanto non espressamente indicato nella voce la quota comprende.

Destinazione
PUGLIA

NOME E COGNOME come indicato sul documento con cui si viaggia

SISTEMAZIONE IN CAMERA :
SINGOLA **o** **DOPPIA (con)**

CODICE FISCALE

INDIRIZZO DI RESIDENZA

EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI o ALLERGIE

TELEFONO

MAIL

Autorizzo il trattamento dei dati personali, anche particolari, ai sensi del D. Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) secondo le modalità previste da parte dell'Organizzatore Tecnico, quale Titolare autonomo e in rispetto alla normativa vigente.

Data e Luogo

Firma del cliente