

FIRENZE E IL CHIANTI

La culla del Rinascimento tra arte e dolci colline



Durata del Tour:

2 giorni - Direttrice 1

Dal: 31/10/2026 Al: 01/11/2026

Quota di Partecipazione: 295,00 €

Suppl. Singola: 40,00 €

Tour NON valido per la promozione "Buono Fedeltà"

Programma

1° Giorno: Firenze

Ritrovo dei Signori partecipanti nella località prescelta e partenza in pullman G.T. per la Toscana. Arrivo a Firenze, culla del Rinascimento, incontro con la guida e visita della città, autentico museo a cielo aperto. Sosta in Piazza Duomo, cuore religioso di Firenze, dove si ammirano la maestosa Cattedrale di Santa Maria del Fiore con la celebre Cupola del Brunelleschi, il Campanile di Giotto e il Battistero di San Giovanni, famoso per le sue straordinarie porte bronzee. Sosta in Piazza Duomo, cuore religioso della città, dove si ammirano la maestosa Cattedrale di Santa Maria del Fiore, con la celebre Cupola del Brunelleschi, il Campanile di Giotto e il Battistero di San Giovanni con le sue straordinarie porte bronzee. Si prosegue con una passeggiata nel centro storico fino a Piazza della Signoria, fulcro della vita politica fiorentina, dominata da Palazzo Vecchio e dalla Loggia dei Lanzi. Attraversando il suggestivo Ponte Vecchio, famoso per le sue antiche botteghe orafe, si raggiunge il quartiere dell'Oltrarno, custode delle tradizioni artigiane della città. Al termine della visita, pranzo libero e pomeriggio a disposizione per shopping e visite a carattere individuale. Trasferimento in hotel, sistemazione, cena e pernottamento.

2° Giorno: Chianti - Rientro

Prima colazione in hotel e partenza per il Chianti, terra che profuma di storia, vino e dolce vita, da sempre considerata il "cuore della Toscana". Il territorio si svela attraverso un susseguirsi di paesaggi incantevoli: dolci colline, boschi di castagni, filari ordinati di vigneti e uliveti argentati, romantici castelli, antichi borghi in pietra, affascinanti case coloniche e pittoresche pievi, dove il tempo sembra scorrere più lentamente. Percorrendo suggestive strade panoramiche che regalano scorci da cartolina si raggiungeranno Greve in Chianti e Castellina in Chianti, due affascinanti borghi nel cuore del Chianti Classico. Tempo a disposizione per piacevoli passeggiate tra vicoli, piazze e antiche mura, tra botteghe storiche, enoteche e scorci panoramici sulle colline circostanti. Terra di grandi vini, il Chianti è celebre in tutto il mondo per il Chianti Classico, riconoscibile dall'inconfondibile simbolo del Gallo Nero. Sosta in enoteca per la visita e degustazione dei vini del territorio.



Pranzo libero in corso di escursione. Nel pomeriggio partenza per il viaggio di rientro con arrivo in serata nelle rispettive località.

La quota comprende:

Viaggio in pullman G.T. * Sistemazione in hotel 3*** in camere doppie con servizi privati * Trattamento di mezza pensione * Bevande incluse * Visita guidata di Firenze * Visita in enoteca con degustazione * Assicurazione medico - bagaglio * Rappresentante Agenzia.

La quota non comprende:

Le escursioni facoltative, gli ingressi (anche quando la visita si svolge da programma all'interno di siti che prevedono ingresso a pagamento), le mance, le tasse di soggiorno, gli extra e tutto quanto non specificato alla voce "La quota comprende".

Date e Prezzi:

Partenza	Arrivo	Giorni	Prezzo da (€)	Sconto Prenota Prima
12-09-2026	13-09-2026	2 giorni	295,00 €	-
10-10-2026	11-10-2026	2 giorni	295,00 €	-
31-10-2026	01-11-2026	2 giorni	295,00 €	-



Nessun supplemento navetta per partenze da:

* CARRARA * CHIAVARI * GENOVA * LA SPEZIA * LAVAGNA * LIVORNO * MASSA * PISA * RAPALLO * RECCO * SARZANA * SESTRI LEVANTE * VERSILIA * VIAREGGIO

Supplemento navetta - 50,00 € per partenze da :

* ALBENGA * ALBISOLA * ANDORA * ARENZANO * AULLA * BUSALLA * CELLE LIGURE * NOVI LIGURE * OVADA * PIETRA LIGURE * PONTREMOLI * SAVONA * SERRAVALLE * VARAZZE

Supplemento navetta - 75,00 € per partenze da :

* ALESSANDRIA * ARMA DI TAGGIA * BORDIGHERA * BRONI * FIDENZA * FIORENUOLA * IMPERIA * PARMA * PIACENZA * SANREMO * TORTONA * VENTIMIGLIA * VOGHERA