FERRARI TOUR

Pais:	ITALIA
Ciudad:	FLORENCIA
Duración:	11 horash.

Adulto	110.00 €
Niño (3-11 años)	59.00 €

Déjate seducir por el buen vivir italiano y descubre tres maravillas italianas: Ferrari, vinagre aromático y parmesano Queso. Disfruta del rugido de un motor Ferrari y experimenta el mito de los "Coches rojos" visitando el FERRARI MUSEO en Maranello! Aprende sobre la leyenda del "Caballo Cavallino" a través de una exposición de imágenes, vintage autos, monoplazas F1 y admirar los trofeos ganados por los equipos de carreras de Ferrari en todo el mundo y años. De en el exterior también verá la famosa "Galleria del Vento" diseñada por Renzo Piano, donde se encuentran los automóviles.

probado por sus propiedades aerodinámicas. Conocerás los secretos de los motores a través de dibujos técnicos utilizado por Ferrari. Maranello y sus alrededores también son sinónimo de deliciosas especialidades y productos típicos, por lo que nuestro recorrido continúa con una visita a un famoso "ACETAIA", donde se produce el mejor vinagre balsámico tradicional envejecimiento en barriles. Tu búsqueda de sabores se apagará con un rico ALMUERZO EN UN RESTAURANTE TÍPICO donde podrás probar un delicioso menú basado en productos regionales. La última parada en boxes es una GRANJA DE QUESO donde podrás descubre el mundialmente famoso Parmigiano Reggiano, el icónico queso duro protegido que reina como rey por su singularidad gusto y tradición.

OBSERVACIONES

HORARIO

Mañana: 08.15 a.m. Martes y Viernes.

SALIDA

Desde el punto de encuentro situado en Piazza Adua enfrente del Burguer King.

Presentarse 20 minutos antes de la salida del tour

Recogida en hotel centrico bajo petición

IDIOMA: ESPAÑOL/MULTILINGUE

El precio del tour incluye

- Viaje en autocar GT o minibús con aire acondicionado

- Acompañantes plurilingües expertos

- Entrada al Museo Ferrari

- Sesión de 10 minutos en el Simulador de F1

- Almuerzo basado en productos típicos regionales

- Visita de una “Acetaia” y degustación de vinagre balsámico

- Visita de una Quesería y degustación de Parmigiano Reggiano

IMÁGENES

