



LO STILE DEL TURISMO
THE STYLE OF TOURISM
DER STIL DES TOURISMUS

Turismo del Vino
Wine Tourism
Weintourismus

2011

Movimento Turismo del Vino
Friuli Venezia Giulia



l'ENOTURISMO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

WINE TOURISM IN FRIULI VENEZIA GIULIA

WEINTOURISMUS IN FRIULI-JULISCH VENETIEN

Il Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia è l'Associazione composta da circa 130 cantine vitivinicole e distillerie che credono fermamente nell'enoturismo e fanno dell'accoglienza uno dei loro principali obiettivi, assieme alla produzione di vini e distillati di alta qualità.



The Wine Tourism Movement of Friuli Venezia Giulia is the Organisation formed by around 130 wineries and distilleries, which firmly believe in wine tourism, making of the guests welcome one of their main targets, together with the high-quality wines and distillates.

Udine, Gallery of Modern Art
Mosaik "Stems" G. Candussio



Die Weintourismusbewegung Friaul-Julisch Venetiens ist die Vereinigung von ca. 130 spezialisierte Weinkellereien, die fest an den Önotourismus glauben und sich der garantiert hohen Qualität ihrer Weine verschrieben haben.



Movimento Turismo del Vino
Friuli Venezia Giulia



Le nostre proposte sono rivolte agli enoturisti italiani e stranieri che desiderano approfondire la conoscenza del Friuli Venezia Giulia, affidandosi a professionisti qualificati. Progettiamo soggiorni e visite in Cantina abbinati ad itinerari di scoperta dell'arte, della natura e della cultura della nostra terra, questo per dare la possibilità ad ognuno di scegliere la propria vacanza ideale.

We are the reference point for both Italian and non-Italian eno-tourists wishing to broaden their understanding of Friuli Venezia Giulia. We offer personalized travel itineraries for anyone who wishes to enjoy a relaxing stay in the company of gourmet food and great wine.
Wir widmen uns dem Önotourismus in Friaul-Julisch Venetien. Bei uns finden Sie entspannende, maßgeschneiderte Gourmet-Urlaube: Unsere Profis gestalten Ihren Urlaub ganz nach Ihren Wünschen. Kunst, Natur, Sport, Geschichte, so vielfältig das Angebot ist, ein Programmpunkt ist allen Optionen gemeinsam.



LO SHIE DEL TURISMO THE SHIE OF TOURISM DER SHI DES TOURISMUS

GLI ARTIGIANI DEL GUSTO THE CRAFTSMEN OF FLAVOUR DIE MEISTER DES GESCHMACKS

VENERDI
FRIDAY
FREITAG

La balsameria più grande del mondo vi presenterà i suoi tesori. Una "cena di fuoco" a base di grappe e distillati sarà la giusta conclusione di un percorso sensoriale da veri gourmet.

The biggest balsameria (fine gourmet production of balsamic vinegars) in the world will show you its treasury. A "hot dinner" based on grappa and spirits will be the perfect end for a sensory path for real gourmets.

Der weltweit größte Hersteller von Balsamico Essig präsentiert Ihnen seine Schätze. Ein "intensives Abendessen" mit Grappa und Destillaten ist der perfekte Abschluss einer sensoriiellen Tour für wahre Gourmets.

SABATO
SATURDAY
SAMSTAG

L'olio DOP, una prelibatezza della nostra regione. Da assaggiare e apprezzare da solo o con il pane giusto. A pranzo vi accoglierà una vera cuoca friulana che vi svelerà i segreti delle nostre gustose ricette tradizionali, tra cui il Frico, vera leccornia a base di formaggi. Immancabile l'abbinamento con i nostri migliori vini autoctoni. Visitate Udine e la sua cultura mitteleuropea, per poi concludere la giornata con la cena in una rinomata enoteca regionale.

DOP Oil, a delicacy of our region. To be tasted and appreciated alone or with the right bread. You will be welcomed for lunch by a real Friulian cook, revealing you the ancient secrets of tasty traditional recipes, for instance Frico, a real titbit based on cheese. Matching it with our best wines from native grape varieties is inevitable. Visit Udine and its Central European culture, and close your day with a dinner in a famous regional wine bar.

Das mit der Herkunftsbezeichnung DOP geschützte Öl ist eine Delikatesse unserer Region. Verkosten und genießen kann man es pur oder auf einem Stück passendem Brot. Zum Mittagessen lädt eine richtige Friauler Köchin ein, und sie wird Ihnen dabei die Geheimnisse unserer traditionellen Gerichte verraten, wie zum Beispiel die des Frico, eines deliziösen Käsegerichts. Dazu passend gibt es einen ausgezeichneten Friauler Wein. Besuchen Sie Udine, tauchen Sie ein in die Kultur dieser Stadt und lassen Sie den Tag mit einem Abendessen in einer renommierten, charakteristischen Weinstube ausklingen.

DOMENICA
SUNDAY
SONNTAG

Il fiore all'occhiello della gastronomia del Friuli Venezia Giulia: il prosciutto crudo San Daniele DOP. Dopo la visita agli impianti di produzione vi aspetta un pranzo a base di pietanze preparate con il prezioso prosciutto crudo.

The crowing glory of gastronomy in Friuli Venezia Giulia – the cured ham San Daniele DOP. After visiting the processing plants, a tasty lunch based on this delicious cured ham will be waiting for you.

Der Trumpf der Gastronomie in Friaul-Julisch Venetien: der Rohschinken San Daniele DOP. Nach der Besichtigung einer Schinkenfirma werden Sie mittags mit Gerichten verwöhnt, die alle aus unserem kostbaren Rohschinken zubereitet werden.

Prezzo per persona a partire da Price per person from Preis pro Person ab
€ 295

LA STORIA, LE STORIE THE HISTORY, THE STORIES GESCHICHTE UND GESCHICHTEN

VENERDI
FRIDAY
FREITAG

Le antiche botteghe del vino: la stamperia delle etichette, la fabbrica delle botti, la bottega del sughero, gli attrezzi della vigna, l'osteria, la lavorazione del vetro e la distilleria. Viaggio nel museo del vino, con la sua prestigiosa raccolta di calici e bottiglie, per ricordare la tradizione e capire il presente, sorseggiando un calice di ottime bollicine regionali.

The ancient wineries: the label print workshop, the barrel factory, the cork workshop, the equipment for the winery, the tavern, the glass processing and the distillery. A travel into the museum of wine, with its valuable collection of goblets and bottles, in order to remember the traditions and understand the present, sipping a good glass of sparkling wine from Friuli.

Die antiken Weinkellereien: der Druck der Etiketten, die Herstellung der Fässer, die Korkgewinnung, das Werkzeug für die Weinbauern, die Weinschank, die Glasverarbeitung und die Destillation. Eine Reise durch das Weinmuseum, mit seiner wertvollen Glas- und Flaschensammlung, bei einem Glas ausgezeichnetem Schaumwein aus der Region, damit die Traditionen nicht in Vergessenheit geraten und das Heute besser verstanden wird.

SABATO
SATURDAY
SAMSTAG

Visita ad una cantina con dimora storica, dove il proprietario vi narrerà le gesta dei propri avi, pionieri della viticoltura del Friuli Venezia Giulia e vi proporrà in degustazione i migliori vini autoctoni. Pranzo con il vignaiolo. La visita di Aquileia, sede del patriarcato e antico porto romano, avvolto nella misteriosa leggenda di Attila. Storie di gente di mare vi aspettano nella cena a base di pesce in un romantico ristorante nel cuore di Grado, con la sua splendida laguna.

A visit to an ancient historical mansion, where the owner will tell you the deeds of his ancestors, pioneers of viticulture in Friuli Venezia Giulia, offering a tasting session of the best wines from native grape varieties. A lunch with the wine-maker. The visit to Aquileia, seat of the Patriarchy and Roman port, enshrouded by the myth of Attila. Stories of seafaring people are waiting for you during the fish dinner in the romantic restaurant in the heart of Grado, with its amazing lagoon.

Besichtigung einer Weinkellerei mit historischer Herberge. Der Besitzer wird Ihnen vom Handwerk seiner Vorfahren erzählen, von jenen Leuten, die den Weinbau in der Region Friaul-Julisch Venetien angesiedelt haben, und er wird Ihnen einige ausgezeichnete autochthone Tropfen zur Verkostung servieren. Mittagessen mit dem Weinbauern. Es folgt die Besichtigung von Aquileia, der einstigen Hauptstadt des Patriarchats und vorher römischer Hafen, umwoben von der mysteriösen Legende Attilas. Die Geschichten der Seeleute begleiten Sie während dem Abendessen mit Fischgerichten in einem romantischen Restaurant im Zentrum von Grado, dem bekannten Städtchen an der Adria, das mit seiner wunderbaren Lagune verzaubert.

DOMENICA
SUNDAY
SONNTAG

La storia e le tante culture che hanno creato il Friuli Venezia Giulia. Il confine da Trieste a Gorizia, dal Carso al Collio. Un salto nel tempo con i figuranti della rievocazione storica della Grande Guerra. Il pranzo in osmiza, tipico agriturismo dell'altopiano carsico.

The history and cultures creating Friuli Venezia Giulia. The border from Trieste to Gorizia, from Carso to Collio. A jump in the past with the "walk-on" actors of the historical re-enactment of the I World War. A lunch at the osmiza, typical agritourism of the Carso.

Die Geschichte und die vielen Kulturen, aus denen die Region Friaul-Julisch Venetien besteht. Die Grenze von Triest nach Görz, vom Karst bis in das Gebiet Collio. Eine Reise durch die Jahrhunderte, mit einer historischen Nachstellung des Ersten Weltkriegs. Zum Mittagessen geht es in eine Osmiza, ein charakteristisches Lokal der Friauler Karstregion.

Prezzo per persona a partire da Price per person from Preis pro Person ab
€ 320

LE NOSTRE ARTI OUR ARTS UNSERE KÜNSTE

VENERDI
FRIDAY
FREITAG

I capolavori in mosaico di Spilimbergo, spiegati da artisti di fama internazionale che nei loro studi vi sveleranno in esclusiva i segreti del loro mestiere. La cena sarà servita in un elegante ristorante del centro cittadino.

The mosaic masterpieces in Spilimbergo, explained by world-famous artists showing you the secrets of their work. Dinner will be served in an elegant restaurant of the city centre. Die Meisterwerke der Mosaikkunst in Spilimbergo, mit Erklärungen von weltberühmten Künstlern, die Sie in die geheimnisvolle Welt ihres Handwerks einführen. Das Abendessen wird in einem eleganten Restaurant im Ortszentrum serviert.

SABATO
SATURDAY
SAMSTAG

Il nobile Picolit, gioiello e orgoglio della produzione vitivinicola del Friuli Venezia Giulia. Lasciatevi affascinare dal metodo produttivo, rimanete a pranzo con il produttore, che vi farà apprezzare abbinamenti insoliti con i cibi di stagione. Cividale del Friuli, capitale dell'arte orafa longobarda, vi rapirà con il fascino delle sue leggende e dei suoi tesori architettonici. La cena in una tipica locanda del centro storico.

The noble Picolit, jewel and flagship of the Friulian viticulture. Let yourself get enchanted by the production method, stay with the producer for lunch, appreciate unusual matches with season products. Cividale del Friuli, capital of the Longobard goldsmithery, will fascinate you with its legends and architectural treasures. You will be welcomed for dinner in a typical tavern of the city centre.

Der edle Picolit, das Juwel und der ganze Stolz der Weinkellerei in Friaul-Julisch Venetien. Erleben Sie die faszinierende Weinbaumethode und bleiben Sie zum Mittagessen, bei dem man Sie - passend zu den Spezialitäten der jeweiligen Jahreszeit - mit extravaganten Weinkombinationen überrascht. Cividale del Friuli, die Hauptstadt der langobardischen Goldschmiedekunst, wird Sie mit ihren Legenden und ihren architektonischen Schätzen verzaubern. Zum Abendessen laden wir Sie in eine traditionelle Locanda im Stadtzentrum ein.

DOMENICA
SUNDAY
SONNTAG

Udine, la città del Tiepolo e dei suoi pregiati affreschi dorati.

Udine, the city of Tiepolo and his valuable gold frescos.

Udine, die Stadt des großen Tiepolo und seiner kostbaren goldenen Fresken.

Prezzo per persona a partire da **Price per person from** Preis pro Person ab
€ 299

NATURA E RELAX WELLNESS AND NATURE WELLNESS UND NATUR

VENERDI
FRIDAY
FREITAG

Percorsi sotterranei in una grotta della regione per esplorare un mondo misterioso, ricco di meraviglie e affascinanti sorprese. La forza dell'acqua e lo scorrere del tempo si svelano nelle incredibili creazioni geologiche.

Underground paths in a cave of the Region in order to explore a mysterious world, rich in marvellous and astonishing surprises. The power of water and the flow of time will reveal themselves in the incredible geological setting.

Unterirdische Wege in einer Höhle, in der man eine mysteriöse Welt, wunderliche Naturschauspiele und unvergessliche Überraschungen erlebt. Die unbändige Gewalt des Wassers hat im Laufe der Jahrhunderte unglaubliche geologische Formationen kreiert.

SABATO
SATURDAY
SAMSTAG

Relax in un esclusivo centro wellness immerso tra le colline carsiche, tra coccole, nuvole, sauna, piscina e magiche atmosfere di una splendida venue. Il pranzo leggero all'interno della struttura. La cena in un tipico ristorante all'interno di un Castello.

Relax yourself in a pretigious and exclusive wellness centre surrounded by the hills of Carso, pampered and wrapped in clouds, saunas, pools and the magic atmosphere of a gorgeous venue, where you can enjoy a light lunch. You will have dinner in a typical restaurant inside a Castle.

Relax in einem exklusiven Wellness-Center, inmitten der wunderbaren Hügellandschaft im Karst, wo man verwöhnt wird, wo man die Seele baumeln lässt, sich im Schwimmbad und in der Sauna erholt und in eine magische Atmosphäre eintaucht. Im Zentrum wird ein leichtes Mittagessen serviert. Zum Abendessen hingegen laden wir Sie in ein traditionelles Restaurant in einem Schloss ein.

DOMENICA
SUNDAY
SONNTAG

Il parco naturale, una riserva protetta, per ascoltare il silenzio, la voce del vento, il canto degli animali. Per i più esperti in groppa ad uno splendido cavallo della Camargue, o per gli appassionati a bordo di piccole imbarcazioni tipiche. Il pranzo sarà in una caratteristica abitazione dei pescatori locali.

In the park, a natural reserve, in order to enjoy the silence, the voice of the wind, the songs of the animals. For the most experts, a ride on a beautiful Camargue horse, or

little typical boats. Lunch will be served in a characteristic house of local fishermen.

Der Naturpark, ein Naturschutzgebiet, in dem man der Stille, dem Rauschen des Windes und dem Zwitschern der Vögel lauscht. Reiter können die Region auf dem Rücken eines wunderschönen Camargue-Pferdes erleben, und wer das Wasser liebt, dem stehen kleine Boote zur Verfügung. Zum Mittagessen sind Sie in eine charakteristische Fischerhütte eingeladen.

Prezzo per persona a partire da **Price per person from** Preis pro Person ab
€ 315

I NOSTRI GIOIELLI ENOLOGICI OUR ENOLOGICAL JEWELS DIE SCHÄTZE UNSERER WEINBAUKUNST

VENERDI
FRIDAY
FREITAG

La Malvasia Istriana e la Vitovska. Due inconsueti e affascinanti vitigni bianchi della nostra Regione, da abbinare a specialità di pesce e crudità. Per un percorso sensoriale in compagnia del nostro wine consultant, che vi spiegherà l'arte della degustazione, la scelta del giusto calice e i principi di un piacevole abbinamento cibo/vino. In una calda cena tra amici.

Malvasia Istriana and Vitovska. Two unusual and fascinating white grape varieties of our Region, to match with fish specialties and crudités. For a sensory path together with our wine consultant, who will explain you the art of wine tasting, the choice of the right wine glass and the principles of a pleasant match food/wine, during a warm dinner among friends.

Der Malvasia Istriana und der Vitovska. Zwei ungewöhnliche und faszinierende Weißweine unserer Region, passend zu Fisch und rohen Speisen. Sie unternehmen eine sensorielle Tour in Begleitung unseres Wine Consultant, der Ihnen von der Kunst der Degustation, der Wahl des richtigen Weinglases und den grundlegenden Faktoren zur richtigen Kombination Essen/Wein erzählt. Bei einem gemütlichen Abendessen im Freundeskreis.

SABATO
SATURDAY
SAMSTAG

Lo Schioppettino, il Pignolo, il Tazzelenghe, il Refosco dal Peduncolo Rosso. I quattro re dei vini rossi del Friuli Venezia Giulia. In quattro cantine diverse degusterete e imparerete le caratteristiche di questi vini complicati e indimenticabili, da abbinare a carni decise e formaggi importanti. La passeggiata tra i vigneti, la visita agli impianti di produzione, il pranzo con l'esperto e i racconti di chi fa nascere i vini. La cena davanti al calore del focolare.

Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Refosco dal Peduncolo Rosso. The Four King of red wines in Friuli Venezia Giulia. In four different wineries you will enjoy a tasting session, and learn the characteristics of this complicate and unforgettable wines, to match with strong flavoured meat and cheese. A stroll in the vineyards, a visit to the production plants, a lunch with an expert and the tales of the winemakers - you will find everything. Dinner will be served in front of the warmth of a focolare (fireplace).

Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Refosco dal Peduncolo Rosso. Die vier großen Rotweine der Region Friaul-Julisch Venetien. In vier verschiedenen Weinkellereien werden diese komplizierten, unvergesslichen und zu Fleisch und geschmackvollem Käse passenden Weine zur Verkostung ausgeschenkt. Ein Spaziergang durch die Weinberge, der Besuch in einer Kellerei, das Mittagessen mit einem Experten und die Geschichten einer Person, die die Trauben in edle Weine verwandelt. Das Abendessen wird vor einem warmen Kaminfeuer serviert.

DOMENICA
SUNDAY
SONNTAG

La Ribolla Gialla e il Friulano Tipicamente Friulano. L'aperitivo per eccellenza, un must della cultura della nostra regione. In una splendida osteria friulana, assaporerete il prosciutto cotto con il cren, la frittata con lo sclopit, le polpette di carne, il Formadi Frant e altre piccole e gustose eccellenze nostrane.

Ribolla Gialla and Friulano Tipicamente Friulano. The aperitif "par excellence", a must in the regional culture. In a charming Friulian tavern you will taste cook ham with horseradish, an omelette with sclopit (typical kind of herb), meatballs, Formadi Frant (typical Friulian cheese) and other little and tasty excellence dishes of our tradition.

Ribolla Gialla und Friulano Tipicamente Friulano. DER Aperitif schlechthin, ein MUSS unserer regionalen Kultur. In einer wunderschönen Osteria, einem typischen Friauler Lokal, können Sie gekochten Schinken mit Kren, Eierspeise mit Sclopit (Leimkraut), Frikadellen, die Käsespezialität Formadi Frant und viele andere Leckerbissen der heimischen Küche probieren.

Prezzo per persona a partire da **Price per person from** Preis pro Person ab
€ 349

EVENTI EVENTS VERANSTALTUNGEN

CANTINE APERTE
OPEN CELLARS
OFFENE WEINKELLEREIEN



Sabato 29_Domenica 30 Maggio 2011
Gli enoturisti sono invitati nelle 130 cantine associate al Movimento Turismo del Vino FVG che aprono le porte per dedicare agli ospiti visite guidate e degustazioni e trasmettere la passione e l'amore per questa terra e per i frutti che produce.

Prezzo per persona a partire da € 99
(2 giorni, 1 notte)

Saturday 29th_Sunday 30th May 2011

Eno-tourists are invited to visit the 130 member wineries of Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia as they will open their doors for guided tours and tastings to convey the love and passion for their land and for the fruits it bears.

Cost per person from € 99 (1 night, 2 days)

Samstag 28._Sonntag 29. Mai 2011

Die dem Weintourismusverband Friaul-Julisch Venetien 130 angeschlossenen Weinkellereien freuen sich beim Wochenende der offenen Weinkellereien auf alle Weinliebhaber und weihen sie durch Verkostungen und Besichtigungen in die Geheimnisse der Erzeugung ihrer Spitzenweine ein.

Preis pro Person ab € 99 (1 Nacht, 2 Tage)

CALICI DI STELLE
STARRY GLASSES
WEINKELCHE UNTER DEM STERNEZELT



Venerdì 12_Domenica 14 Agosto 2011
Degustazioni di vini, happening musicali di prestigio per godere i centri storici regionali e le cantine associate nelle notti d'estate e non perdere la magia di un'indimenticabile pioggia di stelle.

Prezzo per persona a partire da € 155
(3 giorni, 2 notti)

Friday 12th_Sunday 14th August 2011

Wine tasting, prestigious musical events and other exciting performances to enjoy in the historical centres on summer evenings - and don't miss the magic of the unforgettable falling stars.

Cost per person from € 155 (2 nights, 3 days)

Freitag 12._Sonntag 14. August 2011

In den historischen Altstadtzentren der Region stehen Verkostungen, hochkarätige Musikevents und sonstige Veranstaltungen auf dem Programm. Erleben Sie unvergessliche Sommernächte und einen magischen Sternenregen.

Preis pro Person ab € 155 (2 Nächte, 3 Tage)

SPIRITO DI VINO



Spirito di Vino

Sabato 17_Domenica 18 Settembre 2011
Nel magico contesto di "Friuli Doc", appuntamento immancabile con i sapori del Friuli Venezia Giulia, Udine diventa per un giorno la città della satira: un invito a "ridere di gusto" e ad assaporare la gustosa cucina friulana.

Prezzo per persona a partire da € 109
(2 giorni, 1 notte)

Saturday 17th_Sunday 18th September 2011

"Spirito di Vino" (Wine and Wit) is a competition open to entrants from Italy and abroad with categories for satirical cartoons on the subject of wine culture. The three winners are awarded at the 'Friuli DOC' food and wine fair.

Cost per person from € 109

(1 night, 2 days)

Samstag 17._Sonntag 18. September 2011

„Spirito di Vino“ ist ein internationaler Wettbewerb, bei dem während der "Friuli Doc" Veranstaltung die schönsten satirischen Vignetten zum Thema Weinkultur in Udine ausgezeichnet werden.

Preis pro Person ab € 109 (1 Nacht, 2 Tage)

SAN MARTINO IN CANTINA
SAN MARTINO IN THE CELLAR
SAKKT MARTIN AUF DEM WEINGUT



Sabato 12_Domenica 13 Novembre 2011
Al culmine dell'autunno i sapori del vino prendono forma: ecco la ghiotta occasione per scoprire luoghi affascinanti ed assaporare le primizie della vendemmia appena compiuta.

Prezzo per persona a partire da € 119
(2 giorni, 1 notte)

Saturday 12th_Sunday 13th November 2011

The peak of Autumn is when the flavours of wine begin to take form, so take advantage of this occasion to discover fascinating places and tastes of the recent harvest.

Cost per person from € 119

(1 night, 2 days)

Samstag 12._Sonntag 13. November 2011

Herbstlicher Höhepunkt ist das Wochenende von „Sankt Martin auf dem Weingut“. Entdecken Sie gemütliche Herstellerbetriebe und verkosten Sie den neuen Jahrgang.

Preis pro Person ab € 119 (1 Nacht, 2 Tage)

NATALE IN CANTINA
CHRISTMAS IN THE CELLAR
WEINHACHTEN AUF DEM WEINGUT



Sabato 10_Domenica 11 Dicembre 2011
Gli enoappassionati potranno vivere la magica atmosfera del Natale nelle cantine aperte al pubblico e allo stesso tempo avranno l'opportunità di acquistare i migliori vini della regione da mettere sotto l'albero di Natale di amici e parenti.

Prezzo per persona a partire da € 89
(2 giorni, 1 notte)

Saturday 10th_Sunday 11th December 2011

Wine tourists and lovers can experience the magical atmosphere of the Christmas season in any of the wineries open to the public, at the same time what better opportunity, to select a few Christmas gifts to place under the Tree for friends and family, during this festive moment.

Cost per person from € 89 (1 night, 2 days)

Samstag 10._Sonntag 11. Dezember 2011

Unser Festtagevent, bei dem alle Weinliebhaber die magische Atmosphäre des Weihnachten auf ausgewählten Weingütern erleben können. Außerdem werden die Önotouristen viele schöne Geschenkideen und Sonderangebote zu diesem besonderen Anlass finden.

Preis pro Person ab € 89

(1 Nacht, 2 Tage)



Visitate il nostro sito per scoprire le innumerevoli proposte di viaggio e contattateci per la vostra vacanza personalizzata!
www.mtvfriulivg.it/tours

Visit our website to discover the countless travel ideas we have, and contact us for a tailor-made holiday! www.mtvfriulivg.it/tours

Es lohnt sich, in unseren Site reinzuschauen! Dort finden Sie zahlreiche interessante Reiseangebote, und kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne, Ihren ganz persönlichen Urlaub zu organisieren!
www.mtvfriulivg.it/tours

