



**São Joaquim** - A expectativa é grande com a vinda de turistas e visitantes na Villa Francioni durante a colheita da uva que terá início nos vinhedos próprios, a partir do próximo mês.

Como acontece todos os anos, o trabalho inicia com a colheita das variedades brancas e segue até o final de abril, quando serão colhidas também as uvas tintas. A área plantada é de 26 hectares, cenário onde são cultivadas as variedades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Syrah, Sangiovese, Pinot Noir, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Semillon.

Para celebrar este momento especial, a vinícola preparou uma programação especial para a Vindima 2019, com várias atrações a partir de dia 02 de março. Entre os destaques estão as degustações ao pôr do sol, visitas com a presença de um enólogo da Villa Francioni, Festival de Vinhos e Queijos, além de uma novidade: o visitante poderá viver a experiência de ser enólogo por um dia. O participante poderá elaborar seu próprio vinho, com direito a uma caixa com 6 garrafas que terão rótulos personalizados. Além disso, durante todos os dias os turistas poderão optar por 3 modalidades de visitas guiadas, com diferentes vinhos durante a degustação.

"Os visitantes poderão compartilhar uma experiência diferenciada e única, em uma das melhores estruturas enoturísticas do Brasil, acreditamos que neste ano teremos um número ainda maior de turistas. A Serra Catarinense sem dúvida se consolidou como referência na produção de vinhos finos de altitude.", destaca a presidente do Conselho da Villa Francioni, Daniela Borges de Freitas.

Os agendamentos já podem ser feitos através do email: [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br) e também pelo site: [www.villafrancioni.com.br](http://www.villafrancioni.com.br)

### **Confira a programação completa da Vindima 2019**

>**Dia 02/03 - Degustação harmonizada ao pôr do Sol - 18:15 início** Degustações de 5 porções de pratos típicos harmonizados com 5 vinhos da VF

Capacidade: 40 pessoas

R\$ 130,00 por pessoa

Agendamento através do e-mail [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br)

>**Dia 09/03 - Um Dia de Enólogo na Villa Francioni - 10h início** Vivência desde o manejo nas videiras até a elaboração do próprio vinho. A experiência acontece durante um dia todo na vinícola. Recepcionados pelos enólogos o participante iniciará a visita aos vinhedos e na vinícola, onde conhecerá as instalações de vinificação. Na sequência haverá a degustação com a apresentação das variedades de vinho para então o participante elaborar seu próprio corte de vinho com direito a uma caixa de 6 garrafas. Suas garrafas terão rótulos personalizados. Passeio inclui: Acompanhamento com os enólogos nas atividades, almoço, deslocamento vinícola/restaurante/vinicola e uma caixa de 6 garrafas com o vinho personalizado.

Valor por

pessoa: R\$ 950,00

Valor para casal: R\$ 1.800,00

Capacidade: 20 pessoas

Agendamento através do e-mail [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br)

## Atrações especiais marcam a Vindima 2019 na Villa Francioni

Publicado por Anselmo Nascimento  
Sex, 18 de Janeiro de 2019 13:23

---

### >Nos sábados 02, 16, 23 e 30 de março - Visita com enólogo - início 14:30

Acompanhado por enólogo da VF, o passeio inicia em nosso vinhedo, segue na produção de vinhos e espumantes, e finaliza com a degustação de rótulos da linha nobre da Villa Francioni na cave. Este tour exclusivo terá saídas regulares aos sábados às 14h. As reservas devem ser feitas com antecedência através do e-mail [eventos@villafrancioni.com.br](mailto:eventos@villafrancioni.com.br)

Valor por pessoa: R\$ 200,00

Capacidade: 8 pessoas por sábado

Agendamento através do e-mail [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br)

>Dia 23/03 - Festival Vinhos & Queijos Neste dia o Festival contempla diversas atividades Feira de queijos brasileiros 10h às 19h

Wine Bar com tábuas harmonizadas de queijos e vinhos Villa Francioni - 10h às 19h

Tour + degustação harmonizada com 5 variedades de queijos - R\$ 70,00 por pessoa às 16h

Agendamento através do e-mail [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br)

**Todos os dias** >Modalidade tour + degustação na Cave As visitas para a modalidade cave, consegue-se perceber porque o vinho é considerado mais que uma obra de arte. Após o tour guiado, a degustação é conduzida em uma sala ao lado das barricas de carvalho francês, o que proporciona uma experiência inovadora que harmoniza charme e requinte. Com atendimento personalizado de até 8 pessoas a degustação contempla um dos rótulos da linha exclusiva Villa Francioni. O passeio inclui tour interno nos 5 andares da vinícola, quatro rótulos e pães na degustação. O valor de

R\$ 100,00 por pessoa

Agendamento através do site

>Modalidade tour + degustação tradicional As visitas da modalidade tradicional acontecem desde 2008. O visitante supera suas expectativas com o tour interno nos 5 andares da vinícola onde percebe a emoção presente em cada detalhe. Após o tour guiado, a degustação é conduzida na loja onde surpreende-se com a personalidade única dos quatro rótulos servidos. As visitas tradicionais acontecem durante a semana (segunda a sexta-feira) às 10h, 11h, 13:30, 14:30 e 15:30. Nos sábados, domingos e feriados 10:30, 11:30, 14h, 15h 16h.

O valor de R\$ 40,00 por pessoa

Agendamento através do site

>Modalidade tour + degustação sala VIP As visitas para a modalidade VIP o visitante consolida a interação entre a arte, labor, investimento, paixão e todos os componentes que transformam a elaboração do vinho em alta cultura. A degustação acontece em uma sala reservada, onde o fundador Dilor recebia somente visitantes convidados. Esta modalidade abre em horários especiais e flexíveis, onde após o tour guiado nos 5 andares da vinícola a degustação de cinco rótulos e pães é realizada para até 30 pessoas.

O valor de R\$ 60,00 por pessoa

\*\* Número mínimo de 10 pessoas.

**Agendamento através do e-mail** [villafrancioni@villafrancioni.com.br](mailto:villafrancioni@villafrancioni.com.br)