



ESPRIT DE CURIOSITÉ

COLLEZIONI MERAVIGLIOSE



DUBL



BASILISCO

VRENN



CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

ESPERIENZE & ATTIVITÀ
BOROGO SAN GREGORIO



les Collectionneurs®



VISITA IN CANTINA

WineVisionary

VISITA GUIDATA DELLA CANTINA E DEGUSTAZIONE DEI VINI TENUTE CAPALDO

Durata / 1.30 h

Visita guidata della cantina e degustazione di un vino delle "Selezioni" / 20 € a persona

Visita e degustazione di tre vini delle "Selezioni" / 25 € a persona

Visita e degustazione di tre vini delle "Selezioni", salumi e formaggi dell'alta Irpinia / 35 € a persona

Visita e degustazione di tre vini FeudiStudi / € 40 a persona

Visita e degustazione di tre vini FeudiStudi, salumi e formaggi dell'alta Irpinia / € 50 a persona

La cultura dell'accoglienza rappresenta da sempre il valore-simbolo di Feudi di San Gregorio.

Per noi la cantina è qualcosa di più di una dimora del vino: è un luogo dove il sapere, la tradizione, la passione e il legame al territorio si vivono profondamente e li trasmettiamo con orgoglio al visitatore. Molteplici le proposte per chi vuole visitare la cantina o farsi guidare in

una degustazione di vini e dei prodotti tipici del territorio.

Un'esperienza che abbraccia i sensi.

Attraverso i profumi del nostro giardino, delle erbe aromatiche, delle rose, degli alberi da frutta e l'atmosfera unica della nostra bottaia, si parte insieme per un percorso dedicato al "ciclo dell'uva".

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

WRENN
RISTORANTE

Vivrete tutte le fasi di lavorazione e affinamento dei nostri vini attraverso un appassionante percorso guidato che termina con la degustazione.

ATTO A DIVENIRE!

Così vengono etichettate le botti mentre il vino riposa e si affina, prima di diventare pronto per essere bevuto.

Per prenotare:
T. +39 0825 986683
prenota@feudi.it



FORESTERIA

Country House

PERNOTTO IN FORESTERIA,
CENA NEL "NIDO" E
COLAZIONE GOURMET

Visita guidata della cantina con degustazione di vini, DUBL di benvenuto all'arrivo, pernottamento in camera deluxe matrimoniale, cena nel "NIDO" con menù degustazione di otto portate con abbinamento vini e colazione à la carte al Ristorante Marennà / **650 € per due persone**

Per prenotare:

T. +39 0825 986666
info@marennait

Dormire tra le vigne è un'esperienza unica!

La magia di scoprire l'Irpinia, con i suoi vigneti alternati agli alberi da frutto, la sua luce e le terre verdi circostanti. Concedetevi una notte in un luogo unico circondato dalla natura.

La conclusione perfetta di una giornata a contatto diretto con il territorio attraverso diverse esperienze personalizzate alla

scoperta dell'Irpinia e delle sue denominazioni di eccellenza.

Verrete accolti con un DUBL di benvenuto nella vostra camera nel cuore di una tenuta circondata da colline, vigneti, olivi e frutteti.

Il nostro chef stellato Roberto Allocca vi attenderà al ristorante Marennà per una cena degustazione

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

accompagnata dai vini del nostro territorio, all'interno di un avvolgente e suggestivo Nido: una struttura sferica fatta di rami di castagno.

Iniziare la giornata con una sessione di meditazione in vigna e seguita da un'ottima colazione tonificante à la carte a cura del nostro staff del ristorante Marennà.

Godetevi questa esperienza esclusiva nel verde!



LA CASA DEGLI ARTISTI

By Fallen Fruit



PERNOTTO NELA CASA DEGLI ARTISTI, CENA NEL "NIDO" E COLAZIONE

Visita guidata della cantina con degustazione di vini, DUBL di benvenuto all'arrivo, pernottamento in camera deluxe matrimoniale, cena nel "NIDO" con menù degustazione di otto portate con abbinamento vini e colazione alla carte al Ristorante Marennà / **650 € per due persone**

Per prenotare:
T. +39 0825 986666
info@marenna.it

Un tassello, aggiunto al mosaico dell'Ospitalità.

Nuove progettualità, adattabilità di disposizione e un ampio ventaglio di tipologie di camere adeguate ad ogni esigenza, per garantire una permanenza urban-escape e rendere Borgo San Gregorio una destinazione da vivere.

Fallen Fruit: un'opera Site-Specific.

Realizzata dall'ispirazione artistica e dal talento di Matias Viegner e Austin Young, la Casa degli Artisti guida ed ospita in un progetto culturale, artistico ed urbano, combinando territorio, sostenibilità ed arte e congiungendo l'adattabilità delle splendide Sale Meeting, arricchite da innovazione, insieme ad Hi-Tech.

Intrattenimento e relax.

Un'esperienza di degustazione presso il Ristorante Marennà con una ricca proposta enogastronomica dello Chef Roberto Allocca; la bellezza della suggestiva Bottaiola e le sue etichette pregiate, insieme alla bontà e genuinità della colazione gourmet al mattino seguente... in un Wine Resort esclusivo.



RISTORANTE MARENNA

Pranzo/Cena - Menù Degustazione

MENÙ DEGUSTAZIONE
ELABORATO DAL NOSTRO
CHEF STELLATO ROBERTO
ALLOCCA

- Menù degustazione, tre portate 65 € / 90 € (con abbinamento vini) per persona
- Menù degustazione, cinque portate 90 € / 140 € (con abbinamento vini) per persona
- Menù degustazione vegetariano, cinque portate 90 € / 140 € (con abbinamento vini) per persona
- Menù degustazione, otto portate 120 € / 180 € (con abbinamento vini) per persona

Marennà è il racconto di quello che siamo!

Un racconto in continua evoluzione, da ritrovare tra i tavoli del ristorante, al banco del bar, nell'intimità del Nido, nella convivialità dei nostri "social table" e nell'affascinante Teatro del Vino nella Sala Balthazar.

Un unico luogo, tante esperienze. Ognuna intensa. Ognuna preziosa.

Il valore dell'autenticità!

Cucinare per noi è parte di un percorso che inizia da lontano, dalle nostre origini, dai gusti e dai sapori della nostra terra: l'Irpinia. Il nostro compito è tirare fuori il meglio da ogni singolo ingrediente, selezionato all'origine dal nostro Chef Roberto Allocca, per offrire a tutti un assaggio della grande ricchezza del nostro territorio.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE

Un bene che si offre è un bene che si merita!

Ogni ingrediente è un piccolo tesoro di freschezza, genuinità e bontà: come i prodotti del nostro orto bio-dinamico, le carni e i formaggi dei nostri produttori di fiducia, i vini delle aziende presenti in carta, tra cui quelli di Feudi di San Gregorio e delle Tenute Capaldo.

Per prenotare:
T. +39 0825 986666
info@marennait



WINE & FOOD ADVENTURE

Visita in cantina, aperitivo e menù degustazione

VISITA DELLA CANTINA,
APERITIVO AL MARENNA E
PRANZO/CENA DEGUSTAZIONE

Visita guidata della cantina,
aperitivo gourmet dello Chef
accompagnato da un calice di
vino/champagne o da un
cocktail a scelta e seguito da
cena o pranzo con Menù
Degustazione di otto portate,
abbinato con i vini suggeriti
dal nostro Sommelier / € 220
per persona

Per prenotare:
T. +39 0825 986666
info@marenna.it

Un percorso di vino e sapere.

Un Tour guidato all'interno
della nostra cantina, il lungo
canale che ospita i nostri
vini rossi, si configura come
luogo di incontro e
scambio.
Per noi, di idee e valori.
Per voi, di sapere e
conoscenza.
Un percorso che
appassiona ad ogni passo.

Iniziare col sapere, terminare col sapore.

Le proposte location del
Ristorante Marenna, tutte
perfette per ogni occasione
o stagione, sono il luogo
ideale per proseguire
questa avventura.
Assaggi gourmet proposti
dallo chef e abbinati
accuratamente alle
proposte beverage,
rendono l'aperitivo un vero
e proprio momento.

Una conclusione di piacere.

L'ultima tappa sensoriale di
un'avventura nel Food e nel
Wine, è sicuramente
terminare degustando un
menù in cui materia prima e
tradizione siano coniugate
alla perfezione.
La nostra proposta Menù
degustazione renderà
piacevole un viaggio di
sapori e profumi, dove cibo
e vino sono abbinati
sapientemente.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE



TAURASI EXPERIENCE

Visita agli antichi e pregiati vitigni

UN VIAGGIO TRA I VITIGNI AUTOCTONI DELL'IRPINIA

Visita guidata della cantina con degustazione di vini, pernottamento in camera deluxe matrimoniale con colazione, cena menù otto portate al ristorante Marennà nel NIDO con abbinamento del vino con focus al Taurasi Docg e Taurasi Riserva Docg, transfer privato e visita del vigneto centenario, pic-nic o light lunch (bevande escluse) in uno dei ristoranti tipici locali convenzionati.

€ 800 per due persone

Un'esperienza unica.

Lasciatevi trasportare dal silenzio e dalla maestosità del vitigno storico con le sue altissime viti ultracentenarie da cui nascono i nostri vini unici e pregiati. Il luogo ideale per ammirare ed imparare, dove la tradizione si mescola spontaneamente alla natura.

Terra e tradizione.

Un tour che abbraccia tutti i sensi e che dona sapientemente il concetto autentico di terra e prodotto

finale. Scoprite il valore delle storiche radici dei nostri vitigni: un continuum tra presente, passato e futuro.

Un tour tra le origini.

Cena gourmet nella splendida cornice del NIDO del ristorante Marennà, circondato da una selezione di bottiglie e formati speciali e pernottamento nell'affascinante Tenuta Feudi di San Gregorio apriranno le porte alla vostra Taurasi Experience.

Dopo una ricca colazione visiterete la storica azienda

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

Feudi di San Gregorio e al termine un transfer privato vi guiderà alla scoperta del nostro vigneto centenario dove vi attenderà un tour guidato e personalizzato.

Storia, natura e tradizioni e un Pic-Nic in vigna o un light lunch presso i ristoranti tradizionali convenzionati (a seconda della stagione) per rendere la vostra esperienza indimenticabile.

Per prenotare:

T. +39 0825 98666

info@marennait



GOLETO EXPERIENCE

Abbazia di San Guglielmo

UN TOUR SPIRITUALE E CULTURALE

Visita guidata della cantina con degustazione di vini, pernottamento in camera deluxe matrimoniale con colazione, cena menù otto portate al ristorante Marennà nel NIDO con abbinamento del vino Goleto e Gulielmus, transfer privato e visita all'Abbazia del Goleto, pic-nic o light lunch (bevande escluse) in uno dei ristoranti tipici locali convenzionati.

€ 800 per due persone

Il luogo ideale per camminare ed immergersi nell'eredità culturale proveniente da un popolo antico.

Fondata da San Guglielmo da Vercelli, l'Abbazia del Goleto sorge sulle colline della verde Irpinia, precisamente nella località di Sant'Angelo dei Lombardi. La storica struttura, ai tempi ancora primitiva, fu fondata per ragioni religiose.

Il passaggio tra l'arte romanica e quella gotica.

Tra le rigogliose e vistose opere d'arte, visiterete qui le reliquie di San Luca, il gioiello dell'Abbazia.

L'omonimo Greco di Tufo prodotto ai Feudi, è ispirato proprio a questo monumento. Dopo anni di sperimentazione, il Greco di Goleto è preciso e raffinato.

Un viaggio storico e culturale tra le origini.

Cena gourmet nella splendida cornice del NIDO del ristorante Marennà, circondato da una selezione di bottiglie e formati speciali e pernottamento nell'affascinante Tenuta Feudi di San Gregorio apriranno le porte alla vostra Goleto Experience.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

Dopo una ricca colazione visiterete la storica azienda Feudi di San Gregorio e al termine un transfer privato vi guiderà all'Abbazia del Goleto dove vi attenderà un tour guidato. Storia, cultura e tradizioni e un Pic-Nic in vigna o un light lunch presso i ristoranti tradizionali convenzionati (a seconda della stagione) per rendere la vostra esperienza indimenticabile.

Per prenotare:

T. +39 0825 98666

info@marenna.it



ANTHEMIS EXPERIENCE

Palazzo Abbaziale di Loreto

UN AMMIREVOLE ESEMPIO
DI ARCHITETTURA
SETTECENTESCA.

Visita guidata della cantina con degustazione di vini, pernottamento in camera deluxe matrimoniale con colazione, cena menù otto portate al ristorante Marennà nel NIDO con abbinamento dei vini, transfer privato, visita al Palazzo Abbaziale di Loreto e contestuale degustazione dei liquori dei Padri Benedettini.

€ 750 per due persone

L'Operosità dei Padri Benedettini e le piante officinali del Partenio.

Un luogo rivolto alla conservazione della memoria storica e di ricerca, una mole di studi e di pubblicazioni che hanno per oggetto questo gioiello architettonico non molto lontano dal Santuario di Montevergine, dalla peculiare forma ottagonale.

La casa di produzione di un liquore dalla ricetta centenaria.

Il territorio in cui il Palazzo Abbaziale di Loreto è

incastonato, è ricco di essenze e di un'abbondante vegetazione, che ha permesso la nascita della ricetta che dà vita al liquore dei Padri Benedettini. Una tradizione che sopravvive da secoli.

Anthemis: Goccia di smeraldo.

Riscoprire le origini di un territorio unico nel suo valore: un'esperienza ricca di sapore, tra le proposte gourmet, l'abbinamento sapiente dei vini, una notte in camera deluxe matrimoniale in un luogo ricco di spontaneità. Alla scoperta dei volti più

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

storici e religiosi della verde Irpinia, conoscendo i valori di un territorio unico, che dà vita a prodotti autentici, mostrandone le varie fasi di lavorazione dei liquori: dall'infusione all'imbottigliamento. Il Loreto ospita i volumi della biblioteca statale di Montevergine, l'antica farmacia che custodisce le diverse varietà di fauna territoriale e le antichissime pergamene.

Per prenotare:
T. +39 0825 98666
info@marena.it



RENDEZ-VOUS

Teatro del Vino

UNO SPETTACOLO DI CIBO&VINO, DEGUSTAZIONE E CONVIVIALITÀ

Arrivo a Feudi di San Gregorio, visita guidata della cantina, degustazione di vini in abbinamento con le proposte culinarie del nostro Chef nella splendida cornice del Teatro del Vino / **100 € per persona**

Bollicine, Cocktails e tanti altri assaggi gourmet, non mancheranno per una serata in buona compagnia in un ambiente esclusivo.

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marenna.it

Un conviviale appuntamento "al teatro".

Dotata di trentadue posti a sedere, la nostra splendida Sala Balthazar, o Teatro del Vino, è situata all'interno del ristorante Marennà. Disposto con la stessa architettura di una platea, questo luogo originale e al tempo stesso simbolico, è stato pensato proprio per le degustazioni dei grandi vini tra cui, appunto, uno dei formati più nobili, il Balthazar.

Per andare in scena, ogni opera ha bisogno di un teatro.

Su delle comode poltrone, sotto il riflesso di luci calde, in un'atmosfera elegante e sofisticata che si "rompe" con il marmoreo piano di lavoro. Il Teatro del Vino è lo scenario di degustazioni che apre le porte al ruolo dei sensi. Lo chef Roberto Allocca guiderà la vostra esperienza sensoriale a tutto tondo con i suoi consigli e proposte gourmet.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

Food & Wine pairing: un'arte!

Il connubio del cibo e del vino è l'incontro tra due elementi formalmente biologici che danno vita ad un momento sensoriale, reso ancora più suggestivo se si conosce il modo giusto e sapiente di abbinarli. Per un'esperienza ancora più completa, si può terminare con una cena oppure, in alternativa, godersi l'atmosfera dei social tables e le nostre proposte aperitivo.



COOKING CLASS

Chef Roberto Allocca

INDOSSATE IL GREMBIULE E
DIVENTATE CHEF PER UN
GIORNO AL MARENNA

Cooking class a scelta tra pasta,
pane e dessert, presso la cucina
del ristorante Marennà

Sono inclusi in dotazione:
cappello da chef, grembiule,
ricettario e cadeau finale
Durata dell'attività **2H**
Numero di partecipanti
da 2 a 8 / **135 € per persona**

Per prenotare:

T. +39 0825 986666
info@marenna.it

**Non c'è amore più sincero di
quello per il cibo.**

Per noi di Marennà, cucinare si
distacca completamente dal
semplice preparare delle
pietanze.

Il nostro chef stellato Roberto
Allocca, infatti, mette a punto
questa differenza coniugando
in maniera meticolosa, talvolta
sperimentale, sapore e
sapere.

Creatività e tradizione.

La qualità delle materie prime,
a cui teniamo profondamente
nella loro genuinità, quella del
vino proveniente dai nostri
vitigni, sono il punto di forza e
il carattere fondamentale del
Marennà. I preziosi consigli
del nostro Chef, frutto di
esperienza, concettualità e
pratica, vi guideranno passo
passo in una delle arti più
belle al mondo: quella
culinaria.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE

**Centoventi minuti per
appassionarsi.**

Arrivati al ristorante Marennà, il
nostro chef vi accoglierà
all'ingresso, conducendovi nei
segreti del suo amato laboratorio
che si affaccia sulle splendide
vigne Irpine.

Vi fornirà, poi, di tutto il
necessario per rendere unica
questa esperienza!
Dopo aver degustato ciò che
avete preparato, non dimenticate
di portare con voi il tipico
cadeau-ricordo di questa attività.



APERITIVO

Ristorante Marennà

PRE O POST DINNER, È SEMPRE IL MOMENTO GIUSTO PER UN APERITIVO

Tre piccole portate gourmet, accompagnate da un calice di vino o bollicine DUBL / 25 € a persona

Tre piccole portate gourmet, con calice di champagne o cocktail della nostra selezione / 30 € a persona

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marennait

La pace nel mondo ha sicuramente in mano un aperitivo.

Presentiamo con questa citazione una delle tante proposte da vivere ed assaporare. Anche per l'aperitivo, infatti, non smettiamo di inseguire i nostri autentici valori. Uno dei tanti, è quello di riscoprire la gioia di condividere un bicchiere.

Interpretatelo, dunque, come il momento stesso in cui poterci dedicare, col tempo e con il cuore, a noi e a chi ci accompagna ad ogni sorso.

Occasione, ritrovo, degustazione e piacere.

Con un vino, un cocktail o un distillato, e la ricercatezza delle proposte dello chef Roberto a rendere questa l'occasione perfetta per poter brindare e assaporare due dei nostri concetti più importanti: incontro e convivialità.

Che sia prima o dopo la cena, seduti al nostro raffinato bar, o in terrazza godendovi un tramonto estivo, oppure al social table della nostra cantina.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNÀ
RISTORANTE

La condivisione con chi ci sta a cuore.

Cogliete la nostra proposta come la soluzione ideale per congiungere informalità, grazie alla selezione ed alternativa delle nostre proposte location, e la qualità del food e del beverage.

Marennà offre la soluzione migliore, per renderla perfetta in qualsiasi stagione!



PIC-NIC

Nel verde di Borgo San Gregorio

LA NATURA
INCONTAMINATA, GLI
ANTICHI VIGNETI E UN
CESTINO GOURMET

Pic-Nic Gourmet per adulti / 50 €
a persona (con vino in
abbinamento incluso)

Pic-Nic per i più piccoli / 20 € a
persona (bevande incluse)

Con abbinamento vino incluso a
scelta fra le "selezioni" Feudi di
San Gregorio.

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marena.it

**Natura, cibo e vino: il
trinomio perfetto.**

I cinque sensi si risvegliano ai
piaceri che dona un pic-nic,
dove natura, cibo e
convivialità si intrecciano per
donarvi il momento perfetto.

Innaffiate dai vini delle nostre
cantine, le proposte gourmet
del nostro chef sapranno
interpretare in chiave "wild" il
piacere del palato.

**Seduti sui prati del nostro
meraviglioso giardino.**

Forniti di tutto l'occorrente per
trascorrere al meglio
quest'esperienza sensoriale e
riappacificante, cogliete
l'occasione per trascorrere una
giornata indimenticabile in
compagnia delle persone a
voi più care.
Lasciatevi trasportare dal
silenzio delle vigne e dal
gusto autentico dei nostri
prodotti.

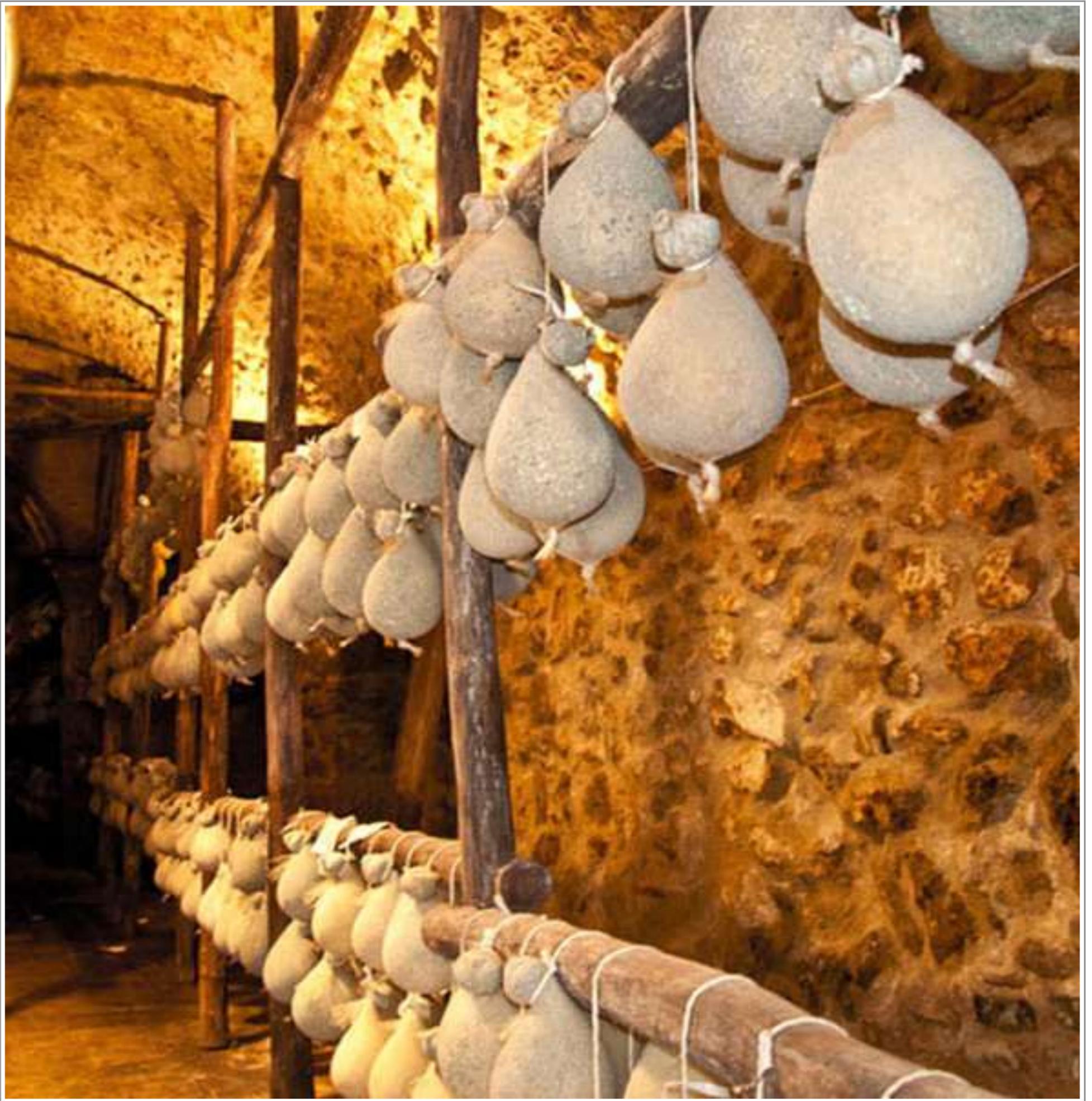
**La semplicità senza
rinunciare alla bontà.**

Un background verde e
sinuoso avvolge gli amanti
della natura che potranno
coniugare vista, gusto e tatto.

Che sia di relax o
semplicemente conviviale, il
pic-nic è la soluzione giusta
per coloro che non vogliono
rinunciare al paesaggio e alla
degustazione.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

VRENN
RISTORANTE



D&D FORMAGGI

Formaggi dell'alta Irpinia

TRADIZIONE E CULTURA DELLA BONTÀ, LA MATERIA PRIMA LAVORATA, LA FIDUCIA NEI PRODOTTI

Visita della stalla dove avviene la raccolta del latte, visita alle antiche grotte di stagionatura nel centro storico; visita del Frantoio, della Filanda e del Fienile. Degustazione di 4 prodotti D&D / 50 € per persona

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marena.it

Il trinomio delle "T".

Terra, tradizione e talento sono i tre punti di forza dell'azienda agricola D&D. I loro prodotti caseari nascono dall'unione sapiente di materie prime di qualità, nel rispetto dell'ambiente.

Il gusto è garantito dal lento e naturale processo di stagionatura in grotte millenarie.

Per fare bene ci vuole il buono.

È grazie alla conoscenza diretta del latte, alla passione per la produzione e alla massima professionalità che si producono formaggi ricchi di gusto e benessere.

L'azienda D&D ha fatto dei segreti e della maestria provenienti dal passato, gli strumenti di lavoro ideali.

Scoprire la via "Lattea".

Il percorso ideale per avvicinarsi al mondo della lavorazione, stagionatura e affinamento dei prodotti. Un'esperienza di emozioni e gusto per coloro che vogliono scoprire i sapori autentici dell'Irpinia.

Un'occasione imperdibile per risvegliare passione e tradizione.





YOGA/FITNESS

Yoga/Fitness nelle vigne

LA MAGIA DI UN LUOGO UNICO, LA PACE DELLA MEDITAZIONE, LO SPIRITO DEL MOVIMENTO

Lezione di yoga/fitness one-to-one / **60 € per persona**
Lezione di yoga/fitness fino a 4 persone / **30 € per persona**
Durata: **50 minuti**

L'occorrente necessario per la lezione è incluso nella proposta.

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marenna.it

Salute e benessere in natura.

Una splendida cornice ricca d'ossigeno offre il "context" ideale per immergervi nella meditazione. Un momento in cui i tre elementi spirituali e fisici dell'uomo - corpo, natura e mente - si fondono, rendendo totalizzante un'esperienza sensoriale. Beneficiate delle sessioni in programma all'interno delle rigogliose Tenute Capaldo, renderanno certamente memorabile la vostra giornata.

Assorbite l'energia del verde Irpino.

I colori dei paesaggi tipici irpini, tranquilli e variegati, vi permetteranno di ritrovare una perfetta armonia tra corpo e mente.
Lasciatevi trasportare dal silenzio di un luogo magico, dai vitigni autoctoni e provate ad osservare con i cinque sensi e vi accorgete di ritrovare una perfetta armonia tra corpo e mente.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE

Body, mind and nature fusion.

Approfittate delle nostre terre e ascoltate il respiro. Distaccatevi dall'ordinario della vostra caotica città e provate a ricaricare la vostra energia vitale. Vi saranno affidati dei coach esperti che vi aiuteranno ad aumentare la consapevolezza. Il verde paesaggio delle vigne attorno renderà poi il vostro respiro consapevole.



CAVALLI

Passeggiate a cavallo tra i vigneti

ALLA SCOPERTA DELLA VERDE IRPINIA IN SELLA, LA PACE DEGLI IMMENSI PAESAGGI

Percorso guidato a cavallo, con trainer privato della durata di 60 minuti circa / 30 € per persona (min. 2 persone)

Percorso guidato a cavallo in gruppo della durata di circa 2h e 30 minuti con pausa pranzo / 75 € per persona

Per prenotare:

T. +39 0825 986666

info@marenna.it

Nel montare un cavallo, noi prendiamo in prestito la libertà.

Uomo, animale e natura sono gli elementi primordiali del mondo ed il legame che li unisce è unico.

Ecco una delle proposte e delle attività che andranno ad arricchire e rendere unica la vostra visita ai Feudi di San Gregorio.

L'Irpinia vista dall'alto.

Impossibile non cogliere la possibilità di trascorrere del tempo all'aria aperta galoppando un cavallo, in un'immensa location ricca di emozioni da vivere.

Godete dei benefici psicofisici: oltre ad essere la "mission" di questa esperienza, mente e spirito ringrazieranno.

Dedicato a tutti. Per tutti.

Tenute conto delle vostre esigenze ed esperienze, che siate voi già esperti o principianti, l'istruttore vi insegnerà ad entrare in sintonia con il vostro nuovo "amico". Partendo dal nostro Country House, darete inizio ad un'avventura in cui il senso di leggerezza, spensieratezza e tranquillità sarà inestimabile.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE



TREKKING & BIKING

I paesaggi dell'Irpinia

UN'ESPERIENZA SU DUE RUOTE, PER CONOSCERE I MERAVIGLIOSI PERCORSI COLLINARI

Noleggio di una mountain bike con pedalata assistita / 50 € al giorno

Tour leader che vi guida nella scelta dei percorsi / 75 € (4 ore)

Modelli di bike e accessori sono disponibili per ogni esigenza e livello d'esperienza.

Per prenotare:

T. +39 0825 986666
info@marenna.it

Quale maniera migliore per scoprire o riscoprire il territorio?

Che sia a bordo di una mountain bike o sulle vostre gambe, i campi della tenuta offrono sentieri da esplorare.

La fatica dell'attività fisica sarà interamente ripagata dalla bellezza mozzafiato del paesaggio intorno. Un momento a cui non si può rinunciare.

La pace della natura, vissuta in bicicletta.

Corpo e buon umore ringrazieranno passo dopo passo (o pedalata dopo pedalata!).

Il momento giusto per poter fare della natura il luogo perfetto per dedicarsi al movimento.

I boschi e i campi vergini della tenuta, con la loro flora e fauna protette, sono ideali anche per lunghe camminate.

Fermatevi. Respirate. Guardate.

Godetevi le verdi colline del nostro territorio, il panorama e la quietudine di un luogo incantevole. Vi aiuteremo a mappare i sentieri e, su richiesta, accompagnarvi durante le passeggiate e nei sentieri naturali.

Un'esperienza indimenticabile della quale cogliere l'occasione.

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

MARENNA
RISTORANTE

Certified



Corporation

