

VINHOS DO CERRADO: Uma Experiência de Sabores Etapa: VINÍCOLA VILLA TRIACCA

07/11/2026 (Sábado)

01

O Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa é uma propriedade de turismo rural com lindas paisagens, natureza exuberante, uma arquitetura que alia o rústico ao moderno, além de um lindo parreiral com a produção de uvas para vinhos finos. Neste cenário encantador, os visitantes podem conhecer o vinhedo onde são realizadas explicações sobre o processo de produção de vinhos finos com a degustação dos 03 rótulos Villa Triacca harmonizados com queijos especiais, finalizando a visita com um delicioso almoço em 03 etapas (entrada, prato principal e sobremesa).



Local de embarque

- 1) Sesc Ceilândia - 09h00**
- 2) Sesc 913 Sul- 09h40**

02

Serviços inclusos:

- Transporte terrestre;
- Taxa de Visitação com harmonização de 03 rótulos com degustação de queijos especiais;
- Almoço em etapas (entrada, prato principal e sobremesa);
- Seguro Viagem;
- Guia Regional credenciado pelo Ministério do Turismo.

Programação:

A jornada começa pela manhã, com **saída às 09h10 do Sesc Ceilândia, às 09h50 do Sesc 913 Sul**, seguindo para a **Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos**.

Na chegada, os visitantes serão recepcionados para uma caminhada guiada pelos parreirais de uvas viníferas, conhecendo o cultivo das videiras e as etapas envolvidas na produção de vinhos finos.

Após a visita aos vinhedos, a experiência segue com uma **degustação de três rótulos dos vinhos Villa Triacca, harmonizados com queijos especiais**. Em seguida, haverá tempo livre para compras na loja da propriedade.

Para completar a experiência, será servido um **almoço incluso no Restaurante Sovizzo**, localizado dentro da Villa Triacca. Inspirado na tradição da cozinha italiana e na valorização da produção local, o almoço será composto por um menu de três etapas: entrada, prato principal e sobremesa.

A experiência combina natureza, enoturismo e gastronomia, proporcionando um momento de descoberta e apreciação dos sabores e da produção local.

Após o almoço, será realizado o encerramento da experiência, com retorno aos pontos de embarque.

Observações importantes:

• Para a organização e logística do restaurante no atendimento ao grupo, entraremos em contato previamente para confirmar a escolha dos pratos. Após a confirmação, não será possível realizar alterações.

• A visita contempla o vinhedo, a cave e o restaurante do Hotel Vinícola & Spa Villa Triacca. As piscinas e demais áreas de lazer do hotel são de uso exclusivo dos hóspedes e não estarão disponíveis para visita.



- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

FALA AQUI
COM A GENTE!



TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367

Sesc Turismo 504 Sul: 9464

Sesc Turismo Ceilândia: 9526

Sesc Turismo Gama: 9610

Sesc Turismo Guará: 9712

Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br

   [sescdf](#)



Cardápio

Menu em 3 etapas

Entrada (escolher uma opção):

- **Couvert da Villa:** Pães com caponata especial

Prato Principal (escolher uma opção):

- **Picadinho da Villa:** Picadinho de Filé, bacon, arroz branco, farofa, banana e ovo pochê
- **Giambonetto:** Sobrecoxa de frango recheada de pancetta e provolone sobre leito de arroz negro
- **Risotto Filetto:** Risoto com tiras de filé, tomate, mussarela de búfala e manjeriço
- **Ravioli di Búfala:** Ravioli de Búfala e manjeriço, fonduta, molho pomodoro e pesto de manjeriço
- **Gnocchi Da Villa:** Gnocchi de baroa recheado de brie e damasco salteado na manteiga de sálvia com medalhão de filé fatiado ao molho roti e ervas.

Sobremesa (escolher uma opção):

- **Panna Cotta:** Cremoso de leite e calda de frutas vermelhas
- **Tiramisù da Villa:** Bolacha champagne com café da região, creme a base de queijo e cacau em pó.

04

Investimento por pessoa:

- R\$ 322,00 – Trabalhador CBST / dependentes
- R\$ 591,00 – Conveniado / dependentes
- R\$ 618,00 – Gerontologia
- R\$ 644,00 – Público em geral

*Consulte disponibilidade e valores para crianças

TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367
Sesc Turismo 504 Sul: 9464
Sesc Turismo Ceilândia: 9526
Sesc Turismo Gama: 9610
Sesc Turismo Guará: 9712
Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

FALA AQUI
COM A GENTE!



Sesc Fecomércio
Senac

www.sescdf.com.br

[sescdf](#)

