

25 e 26 Maggio 2013 CANTINE APERTE da STEFANIA PEPE

Da Stefania Pepe sul tetto dell'Abruzzo,

Iniziamo il tour per cantine con una buona e sana colazione che ci donerà forza ed energia per tutta la giornata...possiamo bere vino bio a volontà solo dopo aver mangiato a volontà!

Nel "Mondo Di..Vino" di Stefania Pepe ed Adone Del Negro, degustazione gratuita di 5 vini!

In più, sul banco degustazione scelta di altri 5 - 10 - 15 vini ...alla modica cifra di 5 - 10 - 15 euro;

11 annate: dal biologico al biodinamico, dal giovane 2011 alle riserve del 2006, del 2003 e del 2000

Minicorsi di formazione sulla vitivinicoltura, sulla vinificazione, sul biologico e sul biodinamico, fatti durante i tour di visite aziendali della durata di circa mezz'ora a partire dalle ore 9 ogni ora;

Degustazioni comparate guidate dalla produttrice:

diversi metodi (biologico, biodinamico, convenzionale) ma stesso anno 2007;

di diverse vigne e diverse zone di produzione ma stessa annata 2006

di diverse vinificazioni (in cemento, in acciaio, in tini di legno) ma stesso anno 2003

di diverse riserve proveniente dalla stessa vigna...la biodinamica ovviamente!

Una lezione con dieci vini in degustazione comparata e guidata dalla titolare ad € 20,00 solo su prenotazione!

A = Accoglienza scopri un vino bianco biodinamico non filtrato...il selvaggio "Crazy Heart"

A = Amicizia condividi momenti sereni e gioiosi con un "Tenuta Del Negro" rosso

A = Affetto offri un "Cuore Di..Vino" per aprire il Tuo ed il Suo cuore

A = Amore regala un "Amore Di..Vino" per dar inizio ad una storia nuova

A = Adozione acquista un "DNA" per Adottare una vigna e produrre il Tuo vino

A = Adorazione assapora piano piano prima con gli occhi, poi con il naso ed infine con la bocca e godi appieno le delizie infinite di un "Pepe bianco" di un "Pepe Rosso"

A = Aristocratico è lui...il "Pepe Nero"



Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2013

nella cantina di Stefania Pepe

in cima alla collina (su Via Grande per Controguerra) a Torano Nuovo (TE)

...si assaggia insieme al vino le delizie delle nostre nonne! Dalla terra...solo prodotti sani, naturali, fatti in casa...tanti anche certificati biologici!

Visite a vigna e cantina ogni 2 ore a partire dalle ore 9:00

Degustazioni gratuite di 5 vini e degustazioni professionali verticali ed orizzontali ogni ora

Passeggiata nelle vigne biologiche e visita nella prima cantina biodinamica 10:00 - 12:00 - 17:00 - 19:00

Mini corsi di formazione vitivinicoltura, vinificazione, metodo biologico e biodinamico 9:00 - 11:00 - 16:00 - 18:00 € 20,00 (su prenotazione con attestato di partecipazione)

**ore 8:30 "lu sdju de li siè"
prima colazione del contadino € 5,00**

"lu pà ngh l'uoij e lu casc"

(pane olio e formaggio)

"li biscuotte ngh lu vi"

(biscotti con il vino)

"thè, latte e caffè"

Assaggi di Torte fatte in casa

ore 10:30 colazione del contadino € 10,00

"ove e saggicc"

(uova salsicce e patate)

"pepndù e pummadore"

(peperoni con uova e pomodori)

ore 12:30 "pranzo divino" € 15,00

tagliere di salumi toranesi e

formaggi biologici abruzzesi

piatto di spaghetti alla pecorara

(con sugo di salsiccia e formaggio pecorino)

Assaggi di torte fatte in casa

"pranzo con il vino" € 25,00

Antipasto con salumi e formaggi biologici

timballo alla teramana

(con sfoglie di pannella fatta in casa, verdure,

pallottine di carne, sugo, latte e mozzarella)

stincò di vitello con insalata mista;

tiramisù o assaggi di torte fatte in casa

ore 16:00 "Animazione per i bimbi"
gonfiabile e animazione per i bimbi

ore 16:30 "la mmrenn" € 5,00

pane nero cotto su forno a legna
(forno Mancini di Campli)

con olio extravergine di oliva biologico,
formaggio e pomodoro;

ore 19-21 "light dinner" € 15,00

cena vegetariana tutta a base di
verdure uova e formaggi

ore 22-24 "late dinner" € 20,00

cena all'aperto con salumi formaggi
1 bott di vino biologico pane e acqua

*Tutto su
prenotazione*

