

**PROGRAMMA 25 + 26 Maggio 2013 CANTINE APERTE da STEFANIA PEPE**

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”

**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!*

Sabato 25 e Domenica 26 Maggio 2013

**Da Stefania Pepe ….si assaggia insieme al vino anche quello che mangiavano i nostri nonni!**

**Dalla nostra terra…solo prodotti sani, naturali, fatti in casa…tanti anche certificati biologici!**

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 vì” = 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

 “baccalà ngh li patate à lu sugh” = baccalà al sugo con patate

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*);

 stinco di vitello con insalata mista;

 tiramisù o assaggi di torte fatte in casa

ore 16:30 *“la mmrenn”* € 5,00

 pane nero cotto su forno a legna del forno Mancini di Campli

 con olio extravergine di oliva biologico, formaggio e pomodoro;

ore 19-21 “*light dinner*”

 cena vegetariana tutta a base di verdure, uova e formaggi € 15,00

ore 22-24 “late dinner”

 cena all’aperto con salumi formaggi 1 bott di vino pane e acqua € 20,00

**Al servizio dei clienti strumenti musicali ed impianti acustici della Proel di S.Omero**

**e quindi la possibilità di creare o ascoltare la musica del cuore!**

****