



# CANTINE APERTE 2017

27-28 Maggio 2017

## PROGRAMMA 1

sabato 27 Maggio dalle ore 15:00 alle ore 21:00

domenica 28 Maggio dalle ore 10:00 alle ore 20:00

**VISITA DELLA CANTINA E DEGUSTAZIONE DI 2 VINI  
CON ACQUISTO CALICE E SACCHETTA € 5,00**

*Regolamento del Movimento Turismo Vino:*

*Il visitatore è tenuto ad acquistare 1 kit (calice + sacca) nella prima cantina dove si recherà, e quello stesso kit costituirà un lasciapassare che gli permetterà l'ingresso in tutte le cantine del circuito.*

Possibilità di visitare la cantina all'esterno ed all'interno con poster illustrativi e video delle diverse fasi di lavorazione; al termine del percorso è prevista una prima degustazione nella sala barricaia ed una seconda sul giardino pensile. Per effettuare le degustazioni è necessario preventivamente ritirare i tagliandi presso l'Info Point.

**I VINI IN DEGUSTAZIONE:**

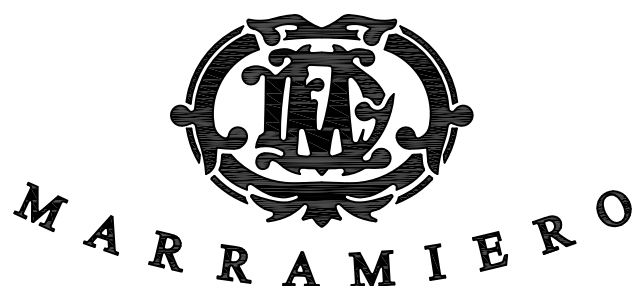
"ANIMA" Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 2016

"INCANTO" Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2014



scarica i  
programmi





# CANTINE APERTE 2017

27-28 Maggio 2017

## PROGRAMMA 2

DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO DI FORMAGGI

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

CON ACQUISTO CALICE E SACCHETTA A € 5,00

*Regolamento del Movimento Turismo Vino:*

*Il visitatore è tenuto ad acquistare 1 kit (calice + sacca) nella prima cantina dove si recherà, e quello stesso kit costituirà un lasciapassare che gli permetterà l'ingresso in tutte le cantine del circuito.*

Sabato 27 :

- 15:00 **Marramiero Brut - Marramiero Rosè - Vino Cotto "Livia"**  
Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola
- 16:00 **Mont. "DAMA" 2015 - Mont. "INCANTO" 2014 - Mont. "INFERI" 2013**  
Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature
- 17:00 **Marramiero Brut - Marramiero Rosè - Vino Cotto "Livia"**  
Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola
- 18:00 **Mont. "DAMA" 2015 - Mont. "INCANTO" 2014 - Mont. "INFERI" 2013**  
Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature

Domenica 28 :

- 15:00 **Marramiero Brut - Marramiero Rosè - Vino Cotto "Livia"**  
Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola
- 16:00 **Mont. "DAMA" 2015 - Mont. "INCANTO" 2014 - Mont. "INFERI" 2013**  
Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature
- 17:00 **Marramiero Brut - Marramiero Rosè - Vino Cotto "Livia"**  
Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola
- 18:00 **Mont. "DAMA" 2015 - Mont. "INCANTO" 2014 - Mont. "INFERI" 2013**  
Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature

**Per prenotazioni telefono 085.8505766 - mail: [info@marramiero.it](mailto:info@marramiero.it)**



scarica i  
programmi





MARRAMIERO

## CANTINE APERTE 2017

27-28 Maggio 2017

**PROGRAMMA SPECIALE  
CASALE MARRAMIERO - MASSERIA MILANO  
VILLA SAN GIOVANNI DI ROSCIANO**

Verticale di Cinque Annate guidate da un sommelier per massimo 20 persone.  
La verticale è solo su prenotazione e non è ripetibile con la verticale di domenica.

### Sabato 27 Maggio ore 16:30

Aperitivo di benvenuto con spumante metodo classico "Marramiero Brut"

Verticale "DANTE MARRAMIERO" Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.  
annate: 1998, 2001, 2003, 2005, 2007

Vino cotto "Livia" in abbinamento con gorgonzola affinato in vinacce

### Domenica 28 Maggio ore 16:30

Aperitivo di benvenuto con spumante metodo classico "Marramiero Rosè"

Verticale "DANTE MARRAMIERO" Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.  
annate: 1998, 2001, 2003, 2005, 2007

Vino cotto "Livia" in abbinamento con gorgonzola affinato in vinacce

**Per prenotazioni telefono 085.8505766 - mail: [info@marramiero.it](mailto:info@marramiero.it)**



scarica i  
programmi

