



## CANTINE APERTE 26 - 27 Maggio 2018

### **PROGRAMMA 1**

**Sabato 26 Maggio dalle ore 15,00 alle ore 20,00**

**Domenica 27 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 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:**

**“PECORINO” Abruzzo Pecorino D.O.C. 2017**

**“INCANTO” Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2015**





## CANTINE APERTE 26 - 27 Maggio 2018

### **PROGRAMMA 2**

*DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO DI FORMAGGI*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

*entro il 24 Maggio 2018 (9-12.30/14-18.00)*

*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 26 :**

**16:00 Marramiero Brut – Marramiero Rosè – Vino Cotto “Livia”**

Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola

**18:00 Treb. “ANIMA” 2017 – Treb. “ALTARE” 2015 – Mont. “INFERI” 2014**

Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature

**DOMENICA 27:**

**10:30 Treb. “ANIMA” 2017 – Treb. “ALTARE” 2015 – Mont. “INFERI” 2014**

Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature

**15:00 Marramiero Brut – Marramiero Rosè – Vino Cotto Livia**

Abbinamento: caprino fresco, caciotta stracchinata, gorgonzola

**17:00 Treb. “ANIMA” 2017 – Treb. “ALTARE” 2015 – Mont. “INFERI” 2014**

Abbinamento: tris di formaggio pecorino con diverse stagionature

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





## CANTINE APERTE 2018

**PROGRAMMA SPECIALE**  
**CASALE MARRAMIERO – MASSERIA MILANO**  
**VILLA S. GIOVANNI DI ROSCIANO**

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

### **Sabato 26 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, 2005, 2007, 2008.**

**Vino cotto “Livia” in abbinamento con gorgonzola affinato in vinacce**

### **Domenica 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, 2005, 2007, 2008.**

**Vino cotto “Livia” in abbinamento con gorgonzola affinato in vinacce**

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

