

# "In Cantina... Aglianico del Vulture"

**Serata di Degustazione - Mercoledì 29 Marzo 2017**

**Degustazione a orario continuato dalle 18:00 alle 21:30**

**Ripercorreremo la storia di questo strepitoso vino insieme ad un abbinamento gastronomico tipico della Regione Basilicata.**



Dagli spumanti esportati nel mondo, alla creazione di un rosso importante, potente e concentrato, elegante, espressione del sud. Sempre Aglianico, sempre Paternoster, famiglia di imprenditori che racconta una tipica storia italiana e che ha fatto la storia dei vini del Vulture, in una fusione con la grandissima Azienda Tommasi. L'Aglianico del Vulture è un rosso imponente, tannico e di struttura, ma anche di finezza e comunque di grande longevità. In questa serata di degustazione lo potremo assaporare in tutte le sue versioni, biologico, di annata, di riserva e infine spumantizzato.

## **I vini in degustazione:**

- **"GiuV"** - Aglianico Del Vulture D.O.C. *Biologico*
- **"Synthesi"** - Aglianico Del Vulture D.O.C.
- **"Don Anselmo"** Aglianico Del Vulture D.O.C.  
Premi vinti: 5 Grappoli, Bibenda, Golden Star • Buoni Vini D'Italia, "Grande Vino" • Slow Wine, Quattro Viti • Il Taste Le Vin – Guida Vitae Di Ais.
- **"L'antico"** - Vino Spumante Di Qualità'

In conclusione un **Amaro LUCANO** con un ringraziamento speciale alla **Famiglia Vena** e a tutto il loro Staff

## **Menu della Serata:**

- Tagliere Lucano con Prodotti Tipici DOP: Pecorino Lucano, Caciocavallo Lucano, Salsiccia Lucane e Pancetta Ventrasca;
- Orecchiette alle Cime di Rapa con tocco segreto della Basilicata;
- Cestino con Pane di Matera e Scaldatelli ai Peperoni Cruschi.
- Torta Scarcella.

*Su richiesta menu per vegetariani e celiaci solo su prenotazione*

**Prezzo:** Tessera personale **Degustatore 4 Calici: 27,00 €**

**Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online [www.cantinacarducci.it](http://www.cantinacarducci.it)**