

6 Dicembre 2022

NAVELLI - È un'edizione speciale natalizia quella di Cantine Aperte a cui CantinArte, l'azienda vinicola nata nel 2008 a Bucchianico (Chieti), ma con una sede produttiva e per l'accoglienza enoturistica a Navelli, la Dimora dell'Arte, parteciperà nei prossimi giorni. Come accade nella tradizionale edizione di primavera della manifestazione del Movimento Turismo Vino, la cantina aprirà le porte della sede di Navelli (L'Aquila) il 10 e l'11 dicembre per accogliere appassionati e curiosi e farli immergere nell'affascinante mondo del vino.

In entrambe le giornate sarà possibile visitare l'azienda e degustare i vini biologici di **Francesca Di Nisio** e suo marito **Diego Gasbarri**, come il Pecorino e il Pinot grigio che arrivano dalle vigne coltivate a Navelli a 700 metri d'altezza, ma anche il Montepulciano d'Abruzzo delle vigne allevate a Bucchianico.

Sabato 10 dicembre l'evento si svolgerà dalle 15,30 alle 21, e domenica dalle 10 alle 13. Su richiesta (con almeno 3 giorni di anticipo) i vignaioli accoglieranno i visitatori anche per la cena, sabato sera.

“Con questo evento - spiega Francesca - entriamo nello spirito natalizio. I visitatori potranno visitare l'azienda e degustare i nostri vini, assaggiando in anteprima anche il Pecorino della vendemmia 2022 ancora da imbottigliare. Abbiamo pensato anche a un laboratorio per i ragazzi dagli 8 anni in su per insegnare loro gli strumenti di misurazione, spiegare i gradi zuccherini. In questo modo i genitori potranno rilassarsi tra un calice e un altro e i bambini mettere le mani in pasta nelle fasi produttive”.

Le degustazioni sono a partire da 5 euro, così come il laboratorio. Per informazioni e prenotazioni 349-6992199 o info@cantinarte.com. Anche in caso di pioggia, la manifestazione sarà confermata. Per raggiungere la cantina, occorre parcheggiare in piazza San Pelino per poi proseguire a piedi lungo via Municipio, godendo così delle bellezze del suggestivo borgo di Navelli.

LE FOTO







