



LUNGO IL FIUME TIRINO AD ASSAGGIARE IL VINO ARTIGIANALE

3 Luglio 2020 

CAPESTRANO – Sulle acque cristalline del fiume Tirino per degustare un prodotto autentico della Valle conosciuta come il Forno d'Abruzzo, per le eccezionali condizioni pedoclimatiche che conferiscono al vino qualità straordinarie.

È “Mezzo compreso”, l'iniziativa dell'agriturismo Terra di Solina di Capodacqua di Capestrano (L'Aquila), che con il primo appuntamento in programma domani, sabato 4 luglio, dà il via a una serie di piccole escursioni lungo il fiume con la degustazione del vino artigianale di produzione propria.

Un nuovo modo di stare insieme, all'interno degli spazi lungo il Tirino della famiglia di **Alfonso D'Alfonso**, proprietaria dell'azienda che, oltre al vino, produce olio, grano Solina, tartufo e tanto altro.

“Vino, prodotti dell'orto e qualche racconto circa la tradizione vitivinicola di questi territori. Niente di serio, solo una scusa per sdraiarsi sull'erba e bere del buon vino”, afferma Alfonso.

I posti sono ovviamente limitati, occorre quindi contattare **Valerio** per costi e prenotazioni al 334-8360944.