

A PESCARA UNA DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI METTE A CONFRONTO ENOZ E SANTOLERI



PESCARA - Domani, giovedì 22 ottobre a Pescara, Les Antidotes, selezionatore e distributore di alimenti prodotti in modo artigianale, in collaborazione con il ristorante La Fabbrica del vino organizza la degustazione di vini naturali intitolata "Due realtà a confronto" che vedrà impegnata per la prima volta in Abruzzo la giovane ed emergente cantina Enoz di Sessa Aurunca (Caserta) con il vignaiolo **Roberto Zeno**.

Gli onori di casa per l'Abruzzo li terrà **Giovanni Santoleri** della storica cantina di famiglia di Guardiagrele (Chieti).

Dall'incontro si scopriranno novità, tradizioni e segreti del mestiere di due meravigliose realtà vitivinicole. Tre proposte di abbinamento da ogni cantina e piatti dedicati per la serata.

L'appuntamento è alle ore 20,00 e la partecipazione ha un costo di 30 euro che comprende, inclusi i vini, un menù composto da carpaccio di vitello marinato al caffè, maionese alla senape e nocciole; mozzarella in carrozza; plin di grano saraceno, porcini, burro salato e salvia; salcicciata al tegame e rape; piccole dolcezze finali.

In abbinamento Roccamonfina Fiano Igp Enoz 2019, Trebbiano Doc 2018 Crognaletto Santoleri, Roccamonfina Primitivo Igp Enoz "Il Chaos" 2019, Montepulciano D'Abruzzo Doc Santoleri "Vignaladra" 2015, Roccamonfina Primitivo Igp Enoz "Il Chaos" 2018, Montepulciano D'Abruzzo Doc Santoleri "Crognaletto" 2004.

Per informazioni e prenotazioni contattare 392-6365423.