

VINI MASCIARELLI, AL CASTELLO DI SEMIVICOLI NUOVI PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

27 Settembre 2017



CASACANDITELLA – Al Castello di Semivicoli, antica dimora baronale nel verde delle colline teatine convertita in relais de charme, la nuova stagione dei percorsi degustazione dei vini di Masciarelli Tenute Agricole inizia venerdì 29 settembre con la serata di presentazione che promette di stupire wine lover e gourmet con accostamenti inediti e stuzzicanti.

Dalle 20,30 in poi, gli ospiti potranno degustare le etichette selezionate per la serata nelle sale del castello seguendo un itinerario polisensoriale che combinerà il fascino di ambienti riportati all'originario splendore sei/settecentesco ai piaceri dell'olfatto e del palato.

Guidati da personale esperto, infatti, i partecipanti scopriranno le caratteristiche distintive dei vini in degustazione e i nuovi, raffinati e sorprendenti abbinamenti studiati per esaltare il connubio vino-cibo.

“Pezzo forte” della serata sarà la presenza della prestigiosa annata 1999 del Montepulciano

d'Abruzzo Doc Villa Gemma Rosso, top di gamma di Masciarelli Tenute Agricole, inserita per creare una mini degustazione verticale di questa superba interpretazione del nobile fiore all'occhiello dell'enologia abruzzese.

La serata di presentazione, che sarà allietata dall'esibizione live di un duo jazz nella hall, prevede un costo forfettario di 40 euro a persona comprensivo dell'accesso a tutte le degustazioni, vini e cibi inclusi.

I cinque nuovi percorsi degustazione sono effettuabili tutti i giorni dalle 10,00 alle 18,00, previa prenotazione.

I PERCORSI

“Benvenuti al Castello” - 20€ a persona

“I Grandi Bianchi di Casa Masciarelli” - 30€ a persona

“Vizi e Virtù del Barone” - 40€ a persona

“I Grandi Rossi di Casa Masciarelli” - 35€ a persona

“I Grandi Rossi di Casa Masciarelli - Vertical Tasting Edition” - 45€ a persona

Per informazioni e prenotazioni 0871-890045.